



MENU

BENVENUTI
WELCOME

ANTIPASTI

Appetizers



MARE

Sea

TRADIZIONE NAPOLETANA PER 2 PERSONE

Composto da 8 portate
(Traditional Neapolitan Platter for 2
Consisting of 8 courses)

€20

TERRA

Land

PROSCIUTTO E MOZZARELLA

(Prosciutto and Mozzarella)

€9

BRUSCHETTE AL POMODORO (4 pz)

(Tomato Bruschetta - 4 pcs)

€5

LA FELLATA NAPOLETANA PER 2 PERSONE

Misto di salumi e formaggi
(Neapolitan platter for 2 - Misto of
cured meats and cheeses)

€15

MARINATI DELLO CHEF

(Chef's Marinated Selection)

€10

SOUTE' DI FRUTTI DI MARE

(Seafood soute)

€12

IMPEPATA DI COZZE

(Peppered Mussels)

€8

POLPO ALL'INSALATA

(Octopus salad)

€12

ALICI FRITTE

(Fried Anchovies)

€8



I PRIMI DELLA TRADIZIONE

Traditional First Courses

PASTA AL RAGÙ NAPOLETANO

(Neapolitan style Pasta with Meat Sauce)

€8

PASTA ALLA GENOVESE

(Pasta with Genovese Sauce)

€9

MANFREDI CON LA RICOTTA

(Manfredi Pasta with Ricotta)

€9

PASTA CON PATATE E PROVOLA

(Pasta with Potatoes and Provolone Cheese)

€9

SPAGHETTI CON LE VONGOLE

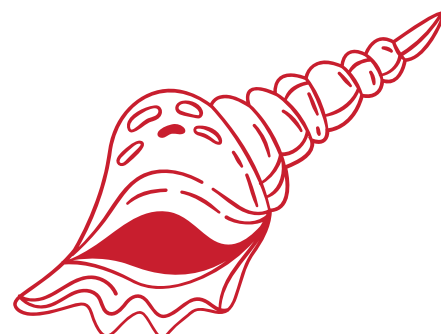
(Spaghetti with Clams)

€14

SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE

(Scialatielli Pasta with Seafood)

€14





I SECONDI

Second Courses

COSTOLETTA ALLA GRIGLIA CON FRIARIELLI

(Grilled Pork Chop with Broccoli Rabe)

€8

SALSICCIA ALLA GRIGLIA CON FRIARIELLI

(Grilled Sausage with Broccoli Rabe)

€8

SCALOPPINA AL VINO O AL LIMONE

(Veal Scaloppini with Wine or Lemon)

€8

POLLO ALLA GRIGLIA CON CONTORNO

(grilled chicken with side dish)

€8

FRITTURA DEL GOLFO

(Gulf Fry)

€10

FRITTURA DI CALAMARI

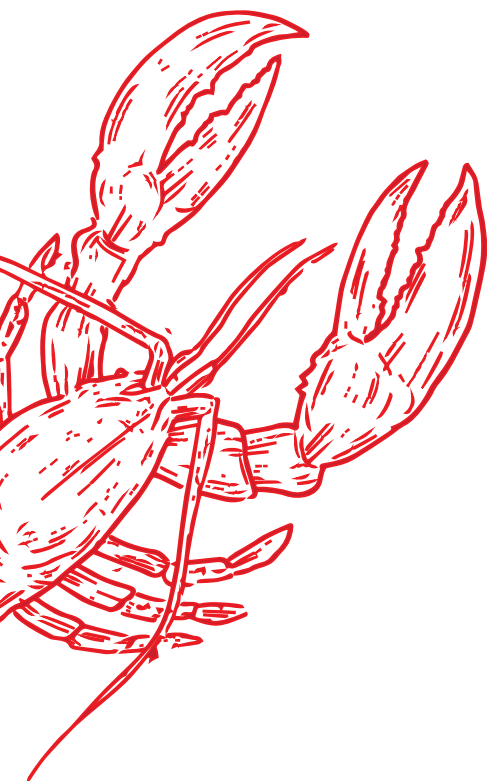
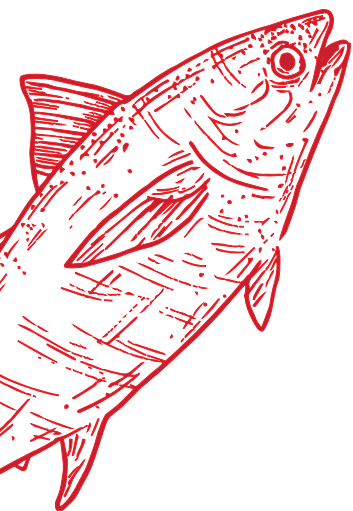
(Fried Calamari)

€12

CALAMARO ARROSTITO CON INSALATA

(Roasted Squid with Salad)

€12



LE INSALATE

Salads

INSALATONA DI POLLO

(Chicken Salad)

€10

INSALATONA CON TONNO

(Tuna Salad)

€10

INSALATA MISTA

(Mixed Salad)

€5

CONTORNI

Side Dishes

PATATINE FRITTE

(French Fries)

€4

VERDURE ALLA GRIGLIA

(Grilled Vegetables)

€5

PEPERONI IN PADELLA

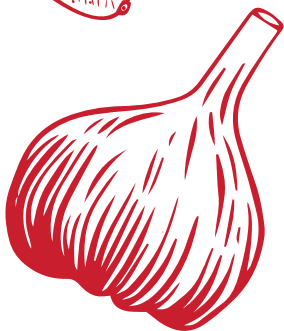
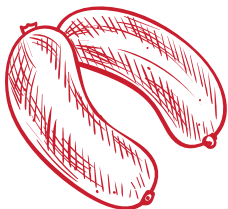
(Panfried Peppers)

€5

FRIARIELLI NAPOLETANI

(Neapolitanstyle Broccoli Rabe)

€5



DUGUSTAZIONE NAPOLETANA

Neapolitan Tasting



MENU FISSO € 25 A PERSONA
Fixed menu €25 per person

ANTIPASTO

Appetizer

ANTIPASTO DELLA DOMENICA NAPOLETANA

(Antipasto della domenica
napoletana)



PRIMO A SCELTA

First course of your choice

GENOVESE NAPOLETANA

(Neapolitan Genoese pasta)

PASTA E PATATE CON PROVOLA

(Pasta and potatoes with
provola)

MANFREDI CON RAGÙ E RICOTTA

(Manfredi with ragù and
ricotta)



SECONDO

Second Course

SALSICCIA E FRIARIELLI (Sausage and broccoli)

DOLCE

Sweet

BABÀ (Baba)

DA BERE

a scelta
Drinks of your choice

ACQUA

(Naturale/Frizzante)
Water (Natural/Sparkling)

BIRRA NAPOLETANA

(a scelta)
(Neapolitan beer of
your choice)

**VINO ROSSO O
BIANCO 50 CL**
(Half liter red or white
wine)

VINI

The Sea of Naples



PRIDIE FALANGHINA IGP

Vitigno: Falanghina
Provenienza: Benevento
Gradi: 12%

€ 15,00



PRIDIE AGLIANICO IGP

Vitigno: Aglianico
Provenienza: Avellino
Gradi: 12,5%

€ 15,00



VENERIA GRECO DI TUFO DOCG

Vitigno: Greco Di Tufo
Provenienza: Avellino
Gradi: 13%

€ 20,00



VENERIA TAURASI DOCG

Vitigno: Aglianico
Provenienza: Avellino
Gradi: 14%

€ 30,00



VENERIA AGLAINICO DOC

Vitigno: Aglianico
Provenienza: Avellino
Gradi: 13,5%

€ 20,00



VENERIA FIANO DI AVELLINO DOCG

Vitigno: Fiano Di Avellino
Provenienza: Avellino
Gradi: 13%

€ 20,00



GAJECO DOC

Vitigno: Glera In Blend
Provenienza: Italia
Gradi: 11%

€ 20,00



GRAUNÉ DOC

Vitigno: Uve Nere
Campane
Provenienza: Napoli
Gradi: 10,5%

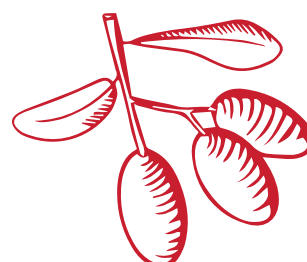
€ 20,00



NESTORE BIANCOLELLA DOC

Vitigno: Biancolella
Provenienza: Ischia
Gradi: 12%

€ 20,00



BIRRE NAPOLETANE

The Sea of Naples



N'artigiana
Veracemente Napoletana



ORO

4,8% vol.

LAGER bassa fermentazione
LAGER low fermentation

50cl € 6



ROSSA

5,0% vol.

LAGER bassa fermentazione
LAGER low fermentation

33cl € 5



AMBRATA

5,8% vol.

PALE ALE alta fermentazione
PALE ALE high fermentation

33cl € 5



DOPPIO MALTO

7,0% vol.

STRONG ALE alta fermentazione
STRONG ALE high fermentation

33cl € 5



Prodotta in Italia con
Energia Rinnovabile

la Prima Birra prodotta con
il Sole di Napoli!



SCOPRI DI PIÙ
SU N'ARTIGIANA



BIBITE

Drinks

Coca-Cocac/Coca-Coca Zero	€2
Fanta	€2
Sprite	€2
Acqua frizzante/naturale (Sparkling/Still Water)	€2
Amaro (Digestive liqueur)	€2
Limoncello	€2

DOLCI

sweets

Babà	€4
Pastiera napoletana (Neapolitan Easter Cake)	€5

Coperto € 2
Covered



Gentile Cliente, gli alimenti in commercio possono contenere ingredienti allergenici causa di reazioni violente in persone predisposte. Sono evidenziati di seguito gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti ed è a Vostra disposizione la lista degli ingredienti e degli allergeni e, qualora soffrivate di eventuali allergie o intolleranze alimentari, Vi preghiamo di avvisarci al momento dell'ordinazione.

Dear Customer, foods on the market may contain ingredients allergens cause violent reactions in predisposed people. The allergens you may find in some of the products are highlighted below our foods and the list of ingredients and ingredients is at your disposal allergens and, if you suffer from any food allergies or intolerances, Please notify us when ordering.



Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati)

Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut and their derived products)



Crostacei e prodotti a base di crostacei

Shellfish and shellfish products



Uova e prodotti a base di uova

Eggs and egg products



Pesce e prodotti ittici

Fish and fish products



Latte e prodotti a base di latte

Milk and milk-based products



Arachidi e prodotti a base di arachidi

Peanuts and peanut products



Soia e prodotti a base di soia

Soy and soy products



Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e loro prodotti

Nuts such as almonds, hazelnuts, nuts, pistachios and their products



Sedano e prodotti contenenti sedano

Celery and products containing celery



Senape e prodotti contenenti senape

Mustard and products containing mustard



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Sesame seeds and sesame seed products



Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale

Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total sulfur dioxide



Lupini e prodotti a base di lupini

Lupines and lupine products



Molluschi e prodotti a base di molluschi

Shellfish and shellfish products



N'artigiana

Veracemente Napoletana



la **Prima Birra** prodotta con il Sole di Napoli!
the **First Beer** produced with the Sun of Naples!