

TRATTORIA.



CHIAIA82

MENÙ

RIVIERA DI CHIAIA 82
NAPOLI

PER INFO E PRENOTAZIONI: +39 081 060 7816



MENÙ

ANTIPASTI APPETIZERS

TRIS DI BRUSCHETTE

1 AL POMODORO, 2 FANTASIA DELLO CHEF

€ 6,00

TRIS OF BRUSCHETTA

1 WITH TOMATOES, 2 CHEF'S CHOICE

POLPETTE DELLA NONNA 4PZ.

CON UVA PASSA E PINOLI

€ 8,00

GRANDMA'S MEATBALLS (4 PCS)

WITH RAISINS AND PINE NUTS

BOCCONCINI DI MOZZARELLA

125 GR

€ 8,00

MOZZARELLA BITES

(125G)

CAPRESE

MOZZARELLA E POMODORO

€ 10,00

CAPRESE SALAD

(MOZZARELLA AND TOMATOES)

PARMIGIANA DI MELANZANE

€ 7,00

EGGPLANT PARMIGIANA



MENÙ

ANTIPASTI APPETIZERS

FRITTO NAPOLI

NEAPOLITAN FRIED MIX

€ 12,00

ALICI FRITTE SALE E PEPE

FRIED ANCHOVIES WITH SALT AND PEPPER

€ 7,00

POLPO ALL'INSALATA

OCTOPUS SALAD

€ 12,00

IMPEPATA DI COZZE

PEPPERED MUSSELS

€ 10,00

ZUPPA FORTE DI MARE

COZZE, POLPO, GAMBERI, VONGOLE

*FRESH MUSSELS COOKED IN A SPICY TOMATO BROTH,
SERVED WITH TOASTED BREAD TO SOAK UP EVERY DROP*

€ 15,00

VERDURE GRIGLIATE

GRILLED VEGETABLES

€ 8,00

PRIMI
FIRST COURSES

**CANDELE SPEZZATE AL RAGÙ
NAPOLETANO**

**CANDELE SPEZZATE WITH TRADITIONAL
NEAPOLITAN RAGÙ**

*BROKEN CANDELE PASTA—LONG, THICK TUBES
SNAPPED BY HAND—SLOW-COOKED IN A RICH,
HEARTY NEAPOLITAN RAGÙ MADE WITH TENDER
MEAT AND SAN MARZANO TOMATOES SIMMERED
FOR HOURS*

€ 10,00

SPAGHETTONE ALLA NERANO

*SPAGHETTONI ALLA NERANO
(WITH ZUCCHINI AND CHEESE)*

€ 14,00

TUBETTONE FAGIOLI E COZZE

PASTA WITH BEANS AND MUSSELS

€ 10,00

PRIMI
FIRST COURSES

SCARPARIELLO

*SCARPARIELLO PASTA (WITH CHERRY TOMATOES,
FRESH BASIL, PECORINO AND PARMIGIANO
REGGIANO)*

€ 10,00

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE

SPAGHETTONI WITH CLAMS

€ 16,00

PAPPARDELLE COZZE E PECORINO

PAPPARDELLE WITH MUSSELS AND PECORINO

€ 14,00

PEPITE ALLO SCOGLIO

SEAFOOD GNOCCHI

€ 18,00

SPAGHETTI E COZZE

SPAGHETTI WITH MUSSELS

€ 12,00

SPAGHETTI LIMONE E GAMBERI

SPAGHETTI WITH LEMON AND SHRIMP

€ 15,00

**SECONDI
MAIN COURSES**

POLPETTE AL RAGÙ

MEATBALLS IN RAGÙ SAUCE

€ 8,00

SALSICCIA E FRIARIELLI

*SAUSAGE AND FRIARIELLI
(NEAPOLITAN BROCCOLI)*

€ 8,00

FRITTURA GAMBERI CALAMARI E ALICI

FRIED SHRIMPS CALAMARI AND ANCHOVIES

€ 16,00

**FILETTO DI ORATA AI FERRI CON VERDURE
GRIGLIATE**

*GRILLED SEA BREAM FILLET WITH GRILLED
VEGETABLES*

€ 15,00

**SPIEDINO (2 PZ) CON INSALATA E
VERDURE GRIGLIATE**

*GRILLED MEAT SKEWER WITH SALAD AND GRILLED
VEGETABLES*

€ 10,00

**FILETTO DI ENTRECOTE CON PATATE AL
FORNO**

ENTRECÔTE FILLET WITH ROASTED POTATOES

€ 18,00

**SECONDI
MAIN COURSES**

BACCALÀ FRITTO CON VERDURE

FRIED SALT COD WITH VEGETABLES

€ 15,00

**MISTO MARE AI FERRI
CON INSALATA MISTA**

*MIXED GRILLED SEAFOOD
WITH MIXED SALAD*

€ 22,00

**MISTO CARNE AI FERRI
CON INSALATA MISTA**

*MIXED GRILLED MEAT
WITH MIXED SALAD*

€ 18,00

**HAMBURGER 160GR DI CHIANINA CON
PATATE AL FORNO**

*160G CHIANINA BEEF BURGER WITH ROASTED
POTATOES*

€ 10,00

**TAGLIATA DI ENTRECÔTE
CON RUCOLA, DATTERINI E PARMIGIANO**

*SLICED ENTRECÔTE
WITH ARUGULA, CHERRY TOMATOES AND
PARMESAN*

€ 18,00

DESSERT

€ 6,00

VINI WINES

VINI ROSSI RED WINES

AGLIANICO CENTOVIE D.O.C.

€ 15,00

MOIO GAURANO

€ 20,00

PRIMITIVO MONTE DEI COCCI

€ 25,00

PER' 'E PALUMMO CASA D'AMBRA

€ 20,00

VINI BIANCHI WHITE WINES

FALANGHINA ORNETA (IRPINIA)

€ 15,00

FIANO D'AVELLINO D.O.C.G.

€ 17,00

PINOT GRIGIO ST. MICHAEL- EPPAN

€ 22,00

CHARDONNAY ST. MICHAEL-EPPAN

€ 25,00

PECORINO TENUTA ULISSE

€ 18,00

LANGHE ARNEIS BLANGÉ CERETTO

€ 30,00

BIANCOLELLA CASA D'AMBRA

€ 22,00

GEWÜRZTRAMINER ST. MICHAEL EPPAN

€ 25,00

AMARI E AMMAZZA CAFFÈ

AMARO JEFFERSON

€ 6,00

AMARO DEL CAPO

€ 3,00

LIMONCELLO

€ 3,00

MELONCELLO

€ 3,00

GRAPPA

€ 3,00

BEVANDE *DRINKS*

ACQUA NATURALE *STILL WATER*

€ 3,00

ACQUA FRIZZANTE *SPARKLING WATER*

€ 3,00

COCA COLA

€ 2,50

COCA COLA ZERO

€ 2,50

FANTA

€ 2,50

PERONI *BEER*

€ 3,50

ICHNUSA *BEER*

€ 6,00

SPRITZ

€ 7,00

CAFFÈ

€ 1,50