

CARTA VINI

VINO DELLA CASA

¼ lt	€ 4.00
1lt	€ 16.00
½ lt	€ 8.00

VINI BIANCHI

Biancolella Cenatiempo	€ 28.00
Kalimera Cenatiempo	€ 40.00
Gran Tifeo Falanghina Cenatiempo	€ 20.00
Biancolella D'ambra	€ 28.00
Falanghina D'ambra	€ 20.00
Frassitelli D'Ambra	€ 35.00
Forastera D'Ambra	€ 27.00
Vigna Del Lume Mazzella	€ 40.00
Ischia Biancolella Mazzella	€ 27.00
Ischia Forastera Mazzella	€ 24.00
Critone Cantina Librandi Calabria	€ 25.00
Gran Tifeo Rosato Cenatiempo	€ 20.00

VINI ROSSI

Per e Palummo Cenatiempo	€ 24.00
Per e Palummo D'ambra	€ 25.00
Aglianico D'Ambra	€ 19.00
NERO 70 MAZZELLA	€ 40.00
ISCHIA PIEDIROSSO MAZZELLA	€ 27.00

SPUMANTE

VILLA CAMPAGNANO MAZZELLA	€ 23.00
ROSA MAZZELLA	€ 23.00
CA DEL BOSCO	€ 80.00
CHAMPAGNE	
DON PERIGNON	€ 450.00
MOET & CHANDON ice imperial	€ 130.00

BEVANDE

Caffè	€ 2.50
Acqua Naturale 750ml	€ 2.50
Acqua Frizzante 750ml	€ 2.50
Coca Cola lattina /zero	€ 4.00
Fanta lattina	€ 4.00
Sprite	€ 4.00
Schweppes lemon 18 cl	€ 4.00
Schweppes tonica 18 cl	€ 4.00
Estathè limone 33cl	€ 4.00
Estathè Pesca 33cl	€ 4.00

DRINK & AMARI

Gin Tonic	€ 10.00
Gin lemon	€ 10.00
Aperol spritz	€ 10.00
Campari spritz	€ 10.00
Pipernia	€ 5.00
Amaro del Capo	€ 5.00
Limoncello	€ 4.50
Sambuca	€ 5.00
Rucolino	€ 5.00
Grappa	€ 6.00

BIRRE

Birra alla spina	
0,4 cl	€ 6.50
0,2 cl	€ 4.50
Birra Ceres 33cl	€ 5.00
Birra Corona 33cl	€ 5.00
Heineken 33 cl	€ 5.00
Ichnusa non filtrata 33 cl	€ 5.00
Nastro Azzurro 33 cl	€ 4.50
Tennent's 33 cl	€ 6.00



@Quagliarìetrattoriapizzeria • Quagliarìe trattoria pizzeria
Quagliarìe trattoria pizzeria



MENU MARE

Starters – Entrées – Vorspeisen

ANTIPASTI

Antipasto Quagliarè 3, 5, 6, 8, 9, 10, 12 € 40.00

tartare del giorno, bruschetta con polipetti alla luciana, insalata di polpo, montanara con stracciata di bufala e tartare di gambero daily tartare, bruschetta with baby octopus Luciana-style, octopus salad, fried pizza with buffalo cream and shrimp tartare

Tartare del giorno 5 € 22.00

Daily tartare

Polpo all'insalata 5,12 € 18.00

Octopus salad

Montanara con stracciata e tartare di gambero e

zeste di limone/arancia 3, 8, 9, 10 € 23.00

Fried pizza with buffalo cream, shrimp tartare and citrus zest

Soutè di cozze 4 € 18.00

Sautéed mussels

Soutè di vongole 4 € 25.00

Sautéed clams

PRIMI DI MARE

Scialatielli con cozze 4, 9, 10 € 18.00

Scialatielli pasta with mussels

Scialatielli con vongole/tarallo napoletano 2, 3, 4, 9 € 22.00

Scialatielli with clams and Neapolitan tarallo

Piatto del giorno 4, 5, 8, 9, 10 € 22.00

Dish of the day

Pacchero fresco con polipetti alla luciana 4, 9 € 20.00

Fresh pacchero pasta with baby octopus Luciana-style

SECONDI DI MARE

Frittura gamberi e calamari 4, 5, 9, 10 € 22.00

Fried shrimp and calamari

Pescato del giorno 4, 5, 9, 10 da € 6.00

Catch of the day

Gamberoni alla griglia 8 € 28.00

Grilled king prawns

Grigliata di pesce 4 € 30.00

Grilled fish

Starters – Entrées – Vorspeisen

ANTIPASTI

Antipasto Quagliarè 3, 6, 7, 9, 10, 12, 13, 14 € 35.00

salumi e formaggi, miele, marmellata, verdure di stagione, bruschette, montanara, parmigiana, crostone di quagliarè.

cold cuts and cheeses, honey, jam, seasonal vegetables, bruschetta,

fried pizza, eggplant parmigiana, house bread slice

Bruschetta al pomodoro 6, 9, 10, 12 € 6.00

Tomato bruschetta

Caprese 2, 3 € 13.00

Caprese salad

Prosciutto e Mozzarella di Bufala 2, € 15.00

Ham and buffalo mozzarella

Crostone di quagliarè 3, 6, 9, 10, 14 € 8.50

House bread slice

PRIMI DI TERRA

Pasta e patate 1, 3, 7, 9 € 12.00

Pasta with potatoes

Bucatini al coniglio 1, 3, 9 € 12.00

Bucatini with rabbit

Spaghetto al pomodoro fresco 1, 3, 9 € 10.00

Spaghetti with fresh tomato sauce

Piatto del giorno € 13.00

Dish of the day

SECONDI DI TERRA

Coniglio all'ischitana 9 € 48.00

Ischian-style rabbit

Entrecote di manzo con contorno € 25.00

Beef entrecote with side dish

CONTORNI

Patate fritte fresche € 7.00

Fresh French fries

Insalata cafona 1, 2, 9, 10, 12, 13 € 12.00

Rustic salad

Verdure di stagione € 7.00

Seasonal vegetables

MENU PIZZA

Margherita 3/9/10 € 9.00

salsa pomodoro, fior di latte, grana, basilico e olio extravergine d'oliva

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, Grana cheese, basil, and extra virgin olive oil

Marinara 3/9/10 € 7.00

Salsa pomodoro, aglio, origano, olio extravergine d'oliva

Tomato sauce, garlic, oregano, and extra virgin olive oil

Cip e ciop € 10.00

fior di latte, wurstel e patate

Fior di latte mozzarella, wurstel (sausages), and French fries

Capricciosa 3/9/10/13 € 12.50

salsa di pomodoro, fior di latte, carciofi, grana, funghi, salame,

prosciutto cotto, olive nere, basilico e olio extravergine d'oliva

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, Grana cheese, mushrooms, cooked ham, black olives, artichokes, salami, basil, and extra virgin olive oil

Mimosa 3/9/10 € 10.00

fior di latte, panna, prosciutto cotto, mais, basilico e olio extravergine d'oliva

Fior di latte mozzarella, cream, cooked ham, corn, basil,

and extra virgin olive oil

Salsiccia e friarielli 3/9/10 € 11.00

provola, salsiccia, friarielli, grana, basilico e olio extravergine d'oliva

Provola cheese, sausage, friarielli (broccoli rabe), Grana cheese, basil, and extra virgin olive oil

Pizza della settimana 2/3/9/10/13 € 16.50

Varies

Bufalina 1, 7 € 10.50

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio extravergine d'oliva,

Tomato, buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil

Quattro Formaggi 1, 7 € 11.50

Fior di latte, mozzarella di bufala, gorgonzola, fonduta di Grana, basilico,

olio extravergine d'oliva.

Fior di latte mozzarella, buffalo mozzarella, gorgonzola, Grana cheese fondue, basil,

Diavola 1, 7 € 9.50

Pomodoro, fior di latte, salame piccante, basilico, olio extravergine d'oliva,

Tomato, fior di latte mozzarella, spicy salami, basil, extra virgin olive oil

Romana 1, 7 € 9.50

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, basilico, olio extravergine d'oliva,

Tomato, fior di latte mozzarella, cooked ham, basil, extra virgin olive oil

Vegetariana 1, 7 € 11.50

Fior di latte, melanzane, peperoni, pomodorini rossi, zucchine, basilico,

olio extravergine d'oliva.

Fior di latte mozzarella, eggplant, bell peppers, cherry tomatoes, zucchini, basil, extra virgin olive oil

Stagionata 1, 7 € 13.50

Fior di latte, pomodorini rossi, prosciutto crudo, fonduta di Grana, basilico,

olio extravergine d'oliva.

Fior di latte mozzarella, cherry tomatoes, cured ham, Grana cheese fondue, basil, extra virgin olive oil

Maialina 1, 7 € 14.50

Pomodoro, fior di latte, salsiccia, prosciutto cotto, salame, basilico,

scaglie di Grana, olio extravergine d'oliva.

Tomato, fior di latte mozzarella, sausage, cooked ham, salami, basil, Grana cheese shavings, extra virgin olive oil

Italiana € 9.50

Fior di latte, pomodorini rossi, pesto di basilico, stracciatella, olio

extravergine d'oliva.

Fior di latte mozzarella, cherry tomatoes, basil pesto, stracciatella cheese, extra virgin olive oil

Pistacchiosa 1, 7, 8, 11 € 14.50

Fior di latte, mortadella, pesto di pistacchio, stracciatella, basilico,

olio extravergine d'oliva.

Fior di latte mozzarella, mortadella, pistachio pesto, stracciatella cheese, basil, extra virgin olive oil

DOLCI

Dolci del giorno € 7.00

Dessert of the day

TABELLA ALLERGENI

1 CEREALI	6 SOIA	11 SEMI DI SESAMO
2 CROSTACEI	7 LATTE	12 SOLFITI
3 UOVA	8 FRUTTA A GUSCIO	13 LUPINI
4 PESCE	9 SEDANO	14 MOLLUSCHI
5 ARACHIDI	10 SENAPE	

SERVIZIO 2,50

ALLERGENS

1 CEREALS	6 SOY	11 SASAME SEEDS
2 CRUSTACEANS	7 MILK	12 SULPHITES
3 EGGS	8 NUT	13 LUPINI BEANS
4 CATCH	9 CELERY	14 SHELLFISH
5 PENAUTS	10 MUSTARD	

BREAD AND COVER CHARGE € 2,50