ACC.	4 93m		
6	3		
		6 Monie	
c	3	Menù	
MC .	4 9 2 ×		
ACC.	♦ Jan	Per Cominciare	
6	3	• Insalatina tiepida di mare con fresella napoletana	15,00
		Crocchè di patate con tartare di gambero rosso e mayo al lime	14,00
C	2	• Burrata di bufala con alici di Cetara e polvere di limone di Sorrento	
MC	\$. 0.35	su pesto al basilico	14,00
C.C.	م ما الم	• Parmigiana di melanzane	12,00
1	,	• Mozzarella di bufala campana dop e culatello	15,00
C	2	Per continuare	
MC.	J.	Paccheri alla Luciana	15,00
20	1	Paccheri con sugo di polpo verace cotto nel pomodoro del piennolo dop,	
		capperi e olive ammaccate	I I
		• Spaghettone di Gragnano con vongole veraci e pomodoro giallo vesuviano	17,00
4	JE 3	• Risotto cotto in brodo di limone con scampi, la sua bisque	7,00
XC .	A DW	e colatura di mozzarella di bufala	18,00
CC	4 95	Pasta mista, patate, fonduta di provola e pancetta croccante	14,00
	1	• Ziti al ragù napoletano	15,00
		- Ziti ai ragu napoletano	13,00
0	O U	E ancora	
NC .	200		
6	13	• Polpo scottato su crema di patate, olive ammaccate	23,00
5	-	e pomodoro San Marzano semi dry	
	,	• Filetto di branzino agli agrumi con verdurine di stagione	22,00
Will by	030	Baccalà cotto a bassa temperatura su salsa di pomodoro del piennolo dop,	21.00
C.C.	4 J.	capperi croccanti di Pantelleria e olive ammaccate	21,00
5	3	• Pancia di maialino con riduzione al limone e patate in doppia consistenza	17,00
	(• Polpette di manzo al sugo con antico pomodoro di Napoli	15,00
e,	2	• Tagliata di manzo di Rubia Gallega con patate al forno	23,00
NC.	038	C	
C.C.	J. J.	Con anche	4 = 0
1	-	• Insalatina verde	4,50
		• Patate al forno	5,00
S.	3	Verdure di stagione	6,00
XC.	3	DI 17	
20	100	Pizze al Forno	
		• LA BUFALA	9,00
		Antichi pomodori di Napoli e mozzarella di bufala campana dop	
0	JII.	• L'AMATRICIANA	11,00
×c.	A JW	Antichi pomodori di Napoli, fior di latte, guanciale e pecorino	WM / 1/2 1 7 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10
3	4 3	•ORTO	10,00
.0	1	Fior di latte, capperi di Pantelleria e verdure di stagione	11
		• LA COSTIERA	13,00
- V			(5)

Mozzarella di bufala dop, alici di Cetara, pepe nero e succo di limone di Sorrento 13,00 • CULATELLO E STRACCIATELLA

Pizze Fritte

	• Montanara con antichi pomodori di Napoli e mozzarella di buiala campana dop	10,00
	• Montanara con pomodoro giallo vesuviano, provola, alici di Cetara e olive ammaccate	14.00
•	montanara con pomodoro grano vesaviano, provota, anerar cetara e orive animaceate	11,00
		13 00

· Calzone con fior di latte, guanciale e pomodoro San Marzano $12,00 \\ 12,00$

· Calzone con fior di latte, ricotta e salame Napoli

Fior di latte, stracciatella di bufala e culatello