

ANTIPASTI DI MARE

SEAFOOD STARTERS

Antipasto Sapur-è €20,00

(Gamberi in salsa-Capesanta gratinata-Salmone marinato-Insalatina di mare-Alici marinate)

Appetizer Sapur-è

(Shrimp in sauce-Scallop au gratin-Marinated salmon-Seafood salad-Marinated anchovies)

Polipetti alla Luciana €12,00

Luciana-style octopus

Fritturina Sapur-è €8,00

(Arancino di mare-Crocchè di mare-Fiore di zucca di mare)

Frying Sapur-è

(Seafood arancino- Seafood crocchè- Seafood stuffed zucchini flower)

Sauté di cozze €12,00

Mussels sauté

Sauté di vongole €14,00

Sauté of clams

Impepata di cozze €12,00

Peppered mussels

Calamarelle fritte €14,00

Fried baby calamari

Kermesse di crudità (prezzo al kg e relativo al mercato)

Raw seafood platter (price per kg and market-dependent)

Polpo all'insalata €12,00

Octopus salad

Zeppoline di alghe €5,00

Seaweed fritters

Alici fritte €8,00

Fried anchovies

Frittura di paranza €10,00

Mixed fried fish

ANTIPASTI DI TERRA

GROUND STARTERS

Crudo e mozzarella Ham and mozzarella	€10,00
Caprese Mozzarella and tomatoes	€8,00
Tagliere di salumi e formaggi (per 2 persone) Salami and cheese plate (for 2 people)	€18,00
Tagliere di salumi Cured cutting board	€14,00
Peperoni e patate Peppers and potatoes	€6,00
Bruschetta al pomodoro Bruschetta	€2,00
Fiore di zucca ripieno Stuffed zucchini flower	€2,50

PRIMI DI MARE

FIRST SEAFOOD

Spaghetti alle vongole	€14,00
Spaghetti with clams	
Linguine all'astice (min. 2 persone)	€45,00
Linguine with lobster (min. 2 people)	
Risotto alla pescatora (min. 2 persone)	€30,00
Shellfish risotto (min. 2 people)	
Paccheri ai frutti di mare	€14,00
Seafood paccheri	
Spaghetti con cozze	€10,00
Spaghetti with mussels	
Spaghetti ai ricci di mare	€18,00
Spaghetti with sea urchins	
Linguine all'astice blu (prezzo al kg e relativo al mercato)	
Linguine with blue lobster (price per kg and market-dependent)	
Zuppa di cozze	
Mussel soup	€20,00

PRIMI DI TERRA

FIRST ON THE LAND

Pasta e patate con provola Pasta and potatoes with provola cheese	€8,00
Ziti alla genovese Ziti genovese-style	€10,00
Paccheri alla mamma' Mother's paccheri	€10,00
Spaghetti alla nerano Spaghetti alla nerano	€11,00
Gnocchi alla sorrentina Sorrentina gnocchi	€8,00
Pasta e fagioli con cozze Pasta and beans with mussels	€11,00
Ziti allo scarpariello Ziti scarpariello	€9,00
Spaghetti al pomodoro fresco Spaghetti with tomato	€8,00

SECONDI DI MARE

SECONDS OF SEA

Frittura di gamberi e calamari

Fried shrimp and calamari

€16,00

Frittura di calamari

Fried calamari

€14,00

Grigliata mista di pesce

Mixed grilled fish

€22,00

Calamaro alla griglia

Grilled squid

€14,00

Gamberoni alla griglia

Grilled shrimp

€12,00

Pesce spada alla griglia

Grilled swordfish

€12,00

Calamaro e fagioli

Squid and beans

€14,00

SECONDI DI TERRA

SECONDS OF GROUND

Cotoletta di pollo e patatine Chicken cutlet and french fries	€10,00
Tagliata di carne tricolore Tricolored sliced meat	€20,00
Roast beef all'inglese affumicato Smoked english roast beef	€12,00
Filetto al pepe verde Filet with green pepper	€22,00
Filetto ai ferri Grilled filet	€18,00
Costata di scottona irlandese frollata (minimo 1 kg.) Irish rib rib scottona breaded (minimun 1 kg.)	€75,00 al kg.
T-bone di scottona irlandese frollata (minimo 700 gr.) Dry-aged irish scottona t-bone (minimun 700 gr.)	€75,00 al kg.

INSALATONE

SALAD

Cesar salad

(Lattuga verde-pomodori-mais-uova-petto di pollo)

€10,00

Cesar salad

(Green lettuce-tomatoes-corn-egg-chicken breast)

Marinaio

(Lattuga verde-tonno-pomodori-mais-olive verdi-gamberetti)

€12,00

Sailor man

(Green lettuce-tuna-tomatoes-corn-green olives-shrimp)

Greca

(Lattuga verde-feta-olive nere-pomodori-acciuغه)

Greek

€10,00

(Green lettuce-feta-black olives-tomatoes-anchovies)

CONTORNI

SIDE DISHES

Insalata verde

€3,00

Green salad

Insalata mista

€4,00

Mixed salad

Patate al forno

€4,00

Roasted potatoes

Patatine fritte

€4,00

French fries

Friarielli

€5,00

Friarielli

Verdure miste grigliate

€7,00

Grilled mixed vegetables

Parmigiana di melanzane

€8,00

Eggplant parmesan

BOLLICINE ITALIA

PROSECCO

Ca' De Bosco Cuvee 0,75 CL.	€100,00
Ferrari Brut 0,75 CL.	€30,00
Berlucchi Cuvee 0,75 CL.	€35,00
D'argent Blanc Ice 0,75 CL.	€25,00
D'argent Blanc Ice (Magnum) 1,5 LT.	€45,00

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

Moet e Chandon	€90,00
Moet Ice	€120,00
Mumm Blanc	€90,00
Veuve Cliquot Ponsardin S. Pietroburgo	€90,00

VINI BIANCHI

WHITE WINE

Chardonnay 0,75 CL.	€20,00
Sauvignon 0,75 CL.	€20,00
Pinot Grigio 0,75 CL.	€20,00
Ribolla Gialla 0,75 CL.	€25,00
Greco di Tufo 0,75 CL.	€25,00
Falanghina 0,75 CL.	€16,00
Falanghina Frizzante 0,75 CL.	€16,00

VINI ROSSI

RED WINE

Aglianico 0,75 CL.	€20,00
Gragnano 0,75 CL.	€22,00
Taurasi 0,75 CL.	€22,00
Amarone 0,75 CL.	€75,00
Ripasso 0,75 CL.	€45,00
Valpolicella Superiore 0,75 CL.	€35,00
Coda di Volpe 0,75 CL.	€22,00
Primitivo 0,75 CL.	€20,00

BEVANDE

DRINK

Acqua Ferrarelle 1 LT.	€2,50
Acqua Ferrarelle 0,50 CL.	€1,50
Acqua Natia 1 LT.	€2,50
Acqua Natia 0,50 CL.	€1,50
Coca Cola 0,33 CL.	€2,50
Coca Cola Zero 0,33 CL.	€2,50
Fanta 0,33 CL.	€2,50
Sprite 0,33 CL.	€2,50
Birra Peroni 0,33 CL.	€2,50
Birra Peroni 0,66 CL.	€4,00
Tennent's	€3,00
Corona	€4,00
Gran Riserva Rossa	€4,00
Succo Ananas	€2,50
Succo Arancia	€2,50
Aperol Spritz	€6,00
Lemon Spritz	€6,00
Campari Spritz	€6,00
Hugo Spritz	€6,50
Martini Spritz	€6,50
Blue Spritz	€7,00

AMARI BITTER

Grappa Candolini	€4,00
Grappa Barricata	€4,00
Jagermeister	€4,00
Bayles	€3,50
Vecchio Amaro del Capo	€4,00
Whisky J&B	€4,50
Limoncello	€2,50
Meloncello	€2,50
Crema di Pistacchio	€2,50
Caffè	€1,50

DOLCI SWEET

Tiramisù	€6,00
Babà	€4,50
Cheesecake (vari gusti)	€6,00
Babaiola	€6,00
Sorbetto al limone	€4,00
Panna cotta	€5,00
Caprese al cioccolato	€5,50

COPERTO
COVERED

€2,50