

PER COMINCIARE

Fritto partenopeo	10.00€
Scagnuzielli, croccchè, arancino, zeppoline, frittatina e verdure pastellate	
Melanzana magnifica	10.00€
Pignatiello di parmigiana di melanzane	
Calore di terra	13.00€
Sformatino di patate con porcini e salsiccia su fonduta di provola di Agerola	
Sapori piemontesi	20.00€
Tartare di Fassona piemontese con capperi, erba cipollina e mostarda su fonduta di grana padana	
Ninfe del mare	15.00€
Polipetti alla luciana con crostini	
Tentacoli di seta	15.00€
Tentacolo di polpo scottato su vellutata di patate al rosmarino	
Il crudo	35.00€
Ostriche, tartufi di mare, scampi, gamberone e carpaccio di pesce	
Tartara di mare	12.00€
Rochè di baccalà con salsa tartara	
Triade di gamberi	12.00€
Tris di gamberi con maionese al lime	
Mare in crosta	13.00€
Rollè di tonno in crosta di pane con scarole e salsa di soia	

LE PASTE

Oro verde di Nerano	13.00€
----------------------------	---------------

Spaghettoni alla Nerano con zucchine e provolone del Monaco

Armonie Genovesi	14.00€
-------------------------	---------------

Ziti alla genovese

con cipolla di Montoro con carne di manzo e di suino

Pasta al tesoro	10.00€
------------------------	---------------

Pasta mista patate e provola di Agerola

Note di autunno	17.00€
------------------------	---------------

Fusilloni di Gragnano con porcini, castagne e guanciale croccante

Coccole di zucca	16.00€
-------------------------	---------------

Gnocchi di zucca con noci, fonduta di gorgonzola e speck croccante

Mezzani golosi	13.00€
-----------------------	---------------

Mezzani alla lardiata

Linguina Joseph	22.00€
------------------------	---------------

Linguine con gambero di Mazara, tartufi di mare

polipetti veraci, calamari e pomodorini Datterini

Risotto mare e monti	18.00€
-----------------------------	---------------

Risotto con baccalà mantecato e salsa di friarielli

Ravioli della costa	16.00€
----------------------------	---------------

Raviolo ripieno di gamberi e timo con pomodorino Datterino e

stracciata di Bufala

Ragù di onde	18.00€
---------------------	---------------

Paccheri con ragù di polpo

I SECONDI

Bouquet marino	20.00€
Frittura di gamberi e calamari con verdure pastellate	
Mare e aromi	18.00€
Baccalà arrosto con scarole alla monachina	
Baccalà frizzante	18.00€
Baccalà fritto con misticanza e maionese al basilico	
Calamaro al cuore verde	18.00€
Calamaro ripieno di friarielli con fonduta di provola di Agerola	
Il peschereccio	al kg
Selezione di pesci, crostacei e molluschi in base al mercato	
Gusto di Chianina	16.00€
Hamburger di Chianina con panino bunny, provola di Agerola e patate chips	
Tramonto campestre	22.00€
Tagliata di entrecôte con sauté di porcini e scaglie di grana	
Vitello nel nido nero	20.00€
Guancia di vitello all'aglianico su nido di cavolfiore viola	
Trilogia di pepi	25.00€
Filetto ai tre pepi con patate al rosmarino	

LE DOLCEZZE DI FINE PRANZO

Incanto di formaggio	8.00€
Cheesecake ai frutti di bosco, caramello, limone o cioccolato	
Fragranza di Sorrento	8.00€
Delizia al limone	
Vulcano dolce	8.00€
Tortino cuore caldo al cioccolato	
Colonna di dolcezza	8.00€
tiramisù cilindrico.	
Capriccio d'amarena	8.00€
Millefoglie scomposta con crema e amarena	
Soufflé al sogno	8.00€
Soufflé con crema all'inglese e crema al cioccolato	

LE NOSTRE BIRRE

Monkey California 30cl	5.00€
Monkey forzuta 30cl	5.00€
Monkey Keller 30cl	5.00€
Monkey Dorian 30cl	5.00€
MonkeyGolden30cl	5.00€
Nastro Azzurro 33cl	4.00€
Nastro Azzurro 33cl	4.00€
Chouffe	5.00€
Franziskaner 50 cl	6.00€

LE NOSTRE BIBITE

Acqua Ferrarelle da 0,75 **2,50€**

Acqua naturale da 0,75 **2,50€**

Acqua San Pellegrini da 0,75 **3,50€**

Soft drink da 0,33 **3,50€**

Coca cola, Fanta, Sprite e Schwepps tonic.

LA CAFFETTERIA

Caffè **2,00€**

Amari **5,00€**

Tisane **4,00€**

Verbena, camomilla e tè verde

Liquori **5,00€**

Coperto: 2,50€

LE NOSTRE PIZZE

Onda marina Marinara	6.00€
La regina Margherita	7.50€
Aromi del Vesuvio Salsiccia, friarielli e provola di Agerola	10.00€
Tesoro al forno Ripieno con ricotta, provola di Agerola e salame	10.00€
Party croccante Wurstel, patatine e fior di latte di Agerola	8.00€
Flavia Crocche, prosciutto cotto, fior di latte di Agerola e panna	8.00€
Giardino incantato Con verdure di stagione e fior di latte di Agerola	10.00€
Mosaico capriccioso Margherita con cotto, funghi, carciofini, olive e salame	10.00€
Contadina Pizza bianca con crudo, rucola, scaglie di grana e fior di latte	10.00€
Quadra di formaggi Pizza quattro formaggi	10.00€
Gusto DOP Pizza margherita con bufala	12.00€
Cuore di scarola Ripieno al forno/fritto con scarole e provola di Agerola	10.00€

LE FRITTE

Ottava meraviglia Salsiccia, friarielli e provola di Agerola	10.00€
Antica Fritta Ciccioli, ricotta, provola di Agerola e pepe	10.00€

LE DIVERSE

Nerano

13.00€

Pizza con crema di zucchine, provolone del Monaco, provola di Agerola e chips di zucchine

Julienne

13.00€

Zucchine alla julienne, provola di Agerola, ciuffi di ricotta, speck e scaglie di grana padana

Pizza lasagna

14.00€

Pizza con ragù napoletano, polpettine di vitello provola di Agerola e ricotta all'uscita

O'cappiell è Totò

15.00€

Cornicione ripieno di ricotta e salame, al centro pomodoro e mozzarella di bufala

Pistachiella

14.00€

Pizza con crema di pistacchio, mortadella, provola di Agerola e granella di pistacchio

I NOSTRI PAGNOTIELLI

Pagnotiello Partenopeo

10.00€

Pagnotiello salsiccia, friarielli e provola di Agerola

Pagnotiello caprese

10.00€

Pagnotiello pomodoro, rucola e mozzarella di bufala

Pagnotiello alla melanzana

10.00€

Pagnotiello con parmigiana di melanzane e mozzarella di bufala

Pagnotiello rustico

10.00€

Pagnotiello salsiccia, patate al forno e provola di Agerola