

LAVIUS

BORGO MARINARI - NAPOLI

*Giuseppe
Napolitano*

"Abballavano attorno 'e scogli,
chine 'e pepe 'e jammari"

E' questa la cucina Napoletana:
elegante e popolare, viva e profonda,
infuocata e saporita.

Ma anche scherzosa e raccontata:
dal mare al Vesuvio, passando per le sue
fertili e uniche pianure.

Capace di rinnovarsi restando fedele a se stessa.
Mediterranea nel profondo del suo spirito,
ma internazionale nei suoi sapori.

E' un onore avervi ospiti.



*Il Menu' che vi
proponiamo
è il ritratto
fedele della*

**gastronomia
napoletana,
dei suoi
prodotti di
eccellenza,**

*della sua
antica storia,
del suo sapore
unico.*

benvenuti

Antipasti

BRUSCHETTE DATTERINE (4 pz.) pane cafone con datterino caramella di eccellenze Nolane bio <i>'a mpustarella scicca</i>	8,00€
FRITTURA ITALIA DI PRODUZIONE PROPRIA panzaruttiello, palla di riso e 'a frittatina <i>lo sfizio cosi' com'è</i>	8,00€
MOZZARELLA E POMODORO <i>l'oro bianco e l'oro rosso made in Naples</i>	10,00€
PARMIGIANA DI MELANZANE con antico pomodoro di Napoli presidio slow food bio <i>la principessa della tavola</i>	10,00€
BRUSCHETTE DI BUFALA (4 pz.) pane cafone con pomodorini e mozzarella di bufala <i>'o muorzo d'o signore</i>	12,00€
CUOPPO di alici fritte sale e pepe <i>street food partenopeo senza se e senza ma</i>	15,00€
IMPEPATA DI COZZE quelle di Santa Lucia <i>l'addore e mare a tavola</i>	15,00€
SEPPIA SCOTTATA con carciofi presidio slow food bio ed olive nere <i>il mare incontra l'orto</i>	16,00€
POLIPETTI ALLA LUCIANA crostini di pane profumati e pomodoro datterino caramella di eccellenze Nolane bio <i>omaggio al Borgo Marinaro</i>	18,00€
CAPRESE con pomodori di Sorrento e fiordilatte dei lattari <i>omaggio a Capri e alla Costiera</i>	18,00€
POLIPO ALL'INSALATA <i>non può mai mancare a tavola</i>	18,00€
BACCALA' FRITTO <i>a Napoli non deve mai mancare</i>	18,00€
SPIGOLA FRITTA <i>ed anche questa delizia ha il suo perché</i>	25,00€

***PORZIONE DI PANE SENZA GLUTINE AL COSTO DI € 3,00**

Primi di mare

PAPPARDELLE COZZE E PECORINO 16,00€
dolcezza su dolcezza

LINGUINE CON SEPPIE E CARCIOFI 18,00€
dolcezza su dolcezza

LINGUINE ARTIGIANALI CON VONGOLE VERACI 22,00€
'a verace con il mare dentro

**LINGUINE ARTIGIANALI AI FRUTTI DI MARE
E DATTERINO CAMELLA DI ECCELLENZE NOLANE** 25,00€
la gioia agli occhi al naso e al palato

LINGUINE ARTIGIANALI ALL'ASTICE 35,00€
sembra facile solo se l'astice è viva

PASTA ARTIGIANALE CON PESCATO DEL GIORNO 9,00€/etto
sapore puro

Primi di terra

PASTA E PATATE 12,00€
un classico
napoli a tavola

LINGUINE BELLADONNA 14,00€
a Napoli aulive e chiapparielle
semplicità e sapore

ZITI ARTIGIANALI AL RAGÙ 16,00€
un classico intramontabile Partenopeo
quello della nonna per intenderci

**MANFREDI ALLA MAMMA'
AL RAGÙ, POLPETTA E RICOTTA** 18,00€
qui stiamo ai livelli napulegni napulegni

Primi Speciali

PENNE TRAFILATE AI 3 POMODORI 12,00€
datterino caramella, antico pomodoro di Napoli, pomodoro
San Marzano presidio slow food bio di eccellenze Nolane
eccellenza, si accomodi

LAVIUS 30,00€
Pasta con il pescato che ci offre il mare
questo è il tocco di classe

***I PRIMI SONO DISPONIBILI ANCHE SENZA GLUTINE
CON UN SUPPLEMENTO DI € 2,00 AL COSTO INDICATO**

Per continuare con il mare

CALAMARO SCOTTATO

il loligo elegante

16,00€

FRITTURA GAMBERI E CALAMARI

un classico intramontabile

20,00€

BACCALÀ E GAMBERI FRITTI

sapido e iodato il connubio perfetto

22,00€

SALMONE SCOTTATO

con scarola

il pesce del nord fa amicizia con gli orti del sud

22,00€

SPIGOLA O ORATA

monoporzione cucinati secondo gusto

divertitevi che ci divertiamo

25,00€

MISTO DI MARE ALLA BRACE

quello che ci offre il mare

*anche col mare la reazione di Maillard
cattura le narici e il gusto*

35,00€

PESCATO DEL GIORNO

in varie cotture

il fresco assoluto appena sbarcato

9,00€/etto

Per continuare con la terra

POLPETTE DI MANZO (2pz.)

al ragù Napoletano servita con parmigiana di melanzane
sono quelle della nonna, eterne e saporite

15,00€

BISTECCA AI FERRI

tenera e cotta come piace a te

16,00€

MISTO DI CARNE

la carne nella sua massima espressione

20,00€

Contorni

INSALATA MISTA DI STAGIONE <i>romana e rafanielli, pastenache e aulive</i>	5,00€
PATATE AL FORNO CON ROSMARINO <i>comfort food sempre e ovunque</i>	6,00€
FRIARIELLO RIPASSATO ALLA NAPOLETANA <i>un simbolo dei mangiafoglia</i>	8,00€
CARCIOFI SALTATI <i>con le olive nere i carciofi si esaltano</i>	8,00€
MISTO DI VERDURE VARIE COTTURE <i>mettendo d'accordo tutti</i>	15,00€

Bevande

COCA COLA	3,00€
COCA COLA ZERO	3,00€
FANTA	3,00€
SPRITE	3,00€
ACQUA 0,75 L	4,00€
CALICE DI VINO (BIANCO O ROSSO)	6,00€
BIRRA ARTIGIANALE BERRETELLA 33 cl.	4,00€
BIRRA ARTIGIANALE BERRETELLA 50 cl.	10,00€
BIRRA ARTIGIANALE BERRETELLA 1,50 cl.	30,00€

Bar

CAFFÈ	2,00€
CAPPUCCINO	4,00€
CAFFÈ AMERICANO	4,00€
DRINK ANALCOLICO	8,00€
DRINK ALCOLICO	10,00€

Dolci

DOLCI ASSORTITI DELLA PASTICCERIA MARIGLIANO	8,00€
*AGGIUNTA DI GELATO AL DOLCE	2,00€

LAVIUS

BORGOMARINARI - NAPOLI

*Giuseppe
Napolitano*



"They danced around the rocks,
the shrimps were full of pepper"

This is Neapolitan cuisine:
elegant and popular, lively and profound,
fiery and tasty.

But also playful and narrated:
from the sea to Vesuvius, passing through its
fertile and unique plains.

Capable of renewing itself while
remaining true to itself.
Mediterranean in its deep spirit,
but international in its flavors.

It is an honor to have you as guests.



*The Menu that
we propose to
you is the
faithful
portrait of the*
**Neapolitan
gastronomy,
of its
excellent
products,
of its ancient
history, of its
unique flavor.
welcome**

Appetizers

BRUSCHETTE DATTERINE (4 pz.) 8,00€

bread with datterino candy from excellence Nolane bio

the tasty bite

ITALIAN FRIED FOOD OF OWN PRODUCTION 8,00€

potato croquettes, rice balls and pasta omelette

the whim as it is

MOZZARELLA* AND TOMATO (*1 pc.) 10,00€

white gold and red gold made in Naples

EGGPLANT PARMIGIANA 10,00€

with ancient Neapolitan tomatoes,

a Slow Food organic presidium

the princess of the table

BUFFALO BRUSCHETTA (4 pcs.) 12,00€

cafone bread with cherry tomatoes and buffalo mozzarella

the tasty bite

CUOPPO 15,00€

fried anchovies with salt and pepper

Neapolitan street food

PEPPERED MUSSELS 15,00€

mussels from the Santa Lucia district of Naples

the smell of the sea at the table

SEARED CUTTLEFISH 16,00€

with organic Slow Food artichokes and black olives

the sea meets the garden

OCTOPUS LUCIANA STYLE 18,00€

Fragrant croutons and cherry tomatoes

Nolane organic excellence candy

homage to Borgo Marinaro, the place where we are

CAPRESE 18,00€

with Sorrento tomatoes and fiordilatte from Lattari

homage to Capri and the Amalfi Coast

OCTOPUS SALAD 18,00€

it can never be missing from the table

FRIED COD 18,00€

It should never be missing in Naples

FRIED SEA BASS 25,00€

and this delight also has its reason

***PORTION OF GLUTEN-FREE BREAD AT A COST OF € 3.00**

First courses of seafood

PAPPARDELLE WITH MUSSELS AND PECORINO CHEESE 16,00€

mussels and sensational pecorino cheese

LINGUINE WITH CUTTLEFISH AND ARTICHOKES 18,00€

perfect combination of sea and land

ARTISANAL LINGUINE WITH CLAMS 22,00€

true with the sea inside

ARTISANAL LINGUINE WITH SEAFOOD AND CARAMELIZED 25,00€

CHERRY TOMATOES FROM NOLA'S EXCELLENCES

joy to the eyes, nose and palate

ARTISAN LINGUINE WITH LOBSTER 35,00€

It only seems easy if the lobster is alive

ARTISAN PASTA WITH CATCH OF THE DAY €9.00 per 100g

pure flavor

First courses of land

PASTA AND POTATOES 12,00€

a classic

Naples at the table

BELLADONNA LINGUINE 14,00€

olives and capers in Naples

simplicity and flavor

ARTISANAL ZITI WITH RAGÙ 16,00€

a timeless Neapolitan classic

the grandmother's one, to be clear

MANFREDI PASTA MOM'S STYLE 18,00€

WITH RAGÙ, MEATBALL, AND RICOTTA

Here we are at the level of high and tasty cuisine made in Naples

Special first courses

DRAWN PENNE WITH 3 TOMATOES 12,00€

Caramelized datterino tomatoes, ancient Neapolitan tomatoes, San Marzano tomatoes, a Slow Food Presidium of organic excellence from Nolan

eccellenza, si accomodi

LAVIUS PLATE 30,00€

Pasta with the catch that the sea offers us

this is the touch of class

***FIRST COURSES ARE ALSO AVAILABLE IN GLUTEN-FREE FORM
WITH A € 2.00 SUPPLEMENT TO THE PRICE INDICATED**

To continue with the sea

SEARED SQUID 16,00€

the elegant loligo

FRIED SHRIMP AND SQUID 20,00€

a timeless classic

FRIED COD AND SHRIMP 22,00€

savoury and iodized, the perfect combination

SEARED SALMON WITH ESCAROLE 22,00€

*the fish of the north makes friends
with the gardens of the south*

SEA BASS OR SEA BREAM 25,00€

single portions cooked to taste

have fun, we're having fun

GRILLED SEAFOOD MIX 35,00€

what the sea offers us

*even with the sea the Maillard reaction
captures the nostrils and the taste*

CATCH OF THE DAY €9.00 per 100g

in various cooking methods

the absolute freshness just landed

To continue with the earth

BEEF MEATBALLS (2pcs.) 15,00€

with Neapolitan ragù served with eggplant parmigiana

They are grandma's, eternal and tasty

GRILLED STEAK 16,00€

tender and cooked just the way you like it

MIXED MEAT 20,00€

meat at its best

Side dishes

MIXED SEASONAL SALAD <i>romaine salad, radishes, carrots and olives</i>	5,00€
BAKED POTATOES WITH ROSEMARY <i>comfort food anytime, anywhere</i>	6,00€
NEAPOLITAN-STYLE FRIARIELLO <i>a symbol for those who love vegetables</i>	8,00€
ARTICHOKES <i>artichokes are enhanced with black olives</i>	8,00€
MIXED VEGETABLES, VARIOUS COOKINGS <i>they make everyone agree</i>	15,00€

Drinks

COCA COLA	3,00€
COCA COLA ZERO	3,00€
FANTA	3,00€
SPRITE	3,00€
WATER 0.75 L	4,00€
GLASS OF WINE (WHITE OR RED)	6,00€
BIRRA ARTIGIANALE BERRETELLA 33 cl.	4,00€
BERRETELLA CRAFT BEER 50 cl.	10,00€
BERRETELLA CRAFT BEER 1.50 cl.	30,00€

Bar

COFFEE	2,00€
CAPPUCCINO	4,00€
AMERICAN COFFEE	4,00€
NON-ALCOHOLIC DRINK	8,00€
ALCOHOLIC DRINK	10,00€

Sweets

ASSORTED SWEETS FROM MARIGLIANO PASTRY	8,00€
*ADDING ICE CREAM TO THE DESSERT	2,00€