



O' MENÙ E ANNAMARÌ

Non siamo un ristorante di cucina napoletana, ma un
Ristorante di cucina tradizionale napoletana!

Quello che faremo insieme è un viaggio nel passato
attraverso le antiche ricette della nostra terra,
tramandate di **generazione in generazione**

Ogni piatto racconta la storia di Napoli, esaltando
sapori autentici e genuini, con ingredienti freschi,
di stagione e preparazioni che rispettano le
tecniche culinarie tradizionali

Un'esperienza gastronomica unica, dove il tempo
sembra essersi fermato e i sapori di una volta
ritornano a deliziare il palato.

Bbona salute a tutte quante!
Annamarì





Antipasti di terra

CUOPPO DI TERRA:fritture servite nel tradizionale cono di carta , esplosione di verdure pastellate,polpettine di ricotta di bufala al profumo di limone,zeppoline con salame e basilico ,il "Re" panzerotto dal cuore morbido,fiore di zucca pastellato
€ 12.00

MOZZARELLA IN CARROZZA : FETTE DI PANE CAFONE INDORATE E FRITTE CON UN INTERNO DI MOZZARELLA DOP FILANTE
€ 7.00

PARMIGIANA DI MELANZANE:melanzane ,Ragù Annamari, provola dei Monti Lattari, olio extravergine d 'oliva,soffice nevicata di parmigiano reggiano.
€ 7.00

MINESTRA MARITATA:carne di maiale che si"MARITA"con cicoria,verza, scarola, bietola, borragine e catalogna profumata al pepe nero.
€ 10.00

ANTIPASTO ANNAMARI':tagliere di prosciutto crudo Parma 24 mesi,bocconcini di mozzarella DOP Ponte a Mare, salame Napoli, formaggi Blu di bufala Alamangiura,caciotta Bagnolese e le nostre conserve sott'olio.
€ 25,00

Antipasti di mare

CUOPPO DI ALICI FRITTE E BACCALA':alici fresche sapientemente fritte,tocchetti di baccalà in pastella croccante
€ 10.00

CALAMARELLE FRITTE CON ZUCCHINE PASTELLATE: Esaltazione del sapore del mare accompagnati da zucchine fresche pastellate
€ 10.00





O' MENÙ E ANNAMARÌ

I Primi Piatti

Nostra Signora "La Genovese"

Carne di manzo cotta lentamente, cipolle ramate ,olio extravergine d' oliva, candele De Cecco spezzate a mano con spolverata di Parmigiano reggiano

€ 12,00

L'umile ma decisa pasta e patate

Patate fioroni ,pasta mista De Cecco, sedano, carote, cipolla, Pomodorini del piennolo, olio extravergine d'oliva scorzetta di parmigiano .

€ 10,00

Ravioli Homemade:

ravioli freschi fatti in casa ripiendi di friarielli brasati con olio extravergine d'oliva, aglio e peperoncino, ricotta, caciocavallo silano DOP serviti su salsiccia sbriciolata di maialino nero

€ 14,00

Paccheri baccalà, olive e pomodorini

Baccalà dissalato cotto con pomodorini del VESUVIO, olive nere di GAETA con una pioggia di prezzemolo.

€ 16,00

Risotto Annamari :

Risotto Acquerello, gamebri rossi, limoni di Sorrento finemente mantecati con buerre manie'

€ 15,00





O' MENÙ E ANNAMARÌ

I Secondi Piatti

Sua Maestà- La tiana di Ragu':

Pezzo di carne di manzo,salsiccia,tracchia, lentamente cotti nel nostro speciale Ragu'.

€ 12.00

La Regina : A' purpetta al Ragù con contorno-carne macinata di scottona italiana, uova, pane, aglio,prezzemolo. Prima fritta ed immersa per la cottura finale nel nostro Ragu'

€10.00

Bistecca di maialino nero casertano:Bistecca di maialino nero casertano sapientemente marinata da Chef Maurizio servita con purea di patate

€ 16,00

Fetta di carne arrosto:

Bistecca di Scottona italiana di 350gr. con contorno a scelta

€ 18.00

La braciola di Annamari:

tenerissime fettine di carne con ripeno tradizionale di pinoli rigorosamente italiani, passeri e pezzi di Pecorino romano DOP servita con il nostro autentico Ragu'.

€ 10,00

Baccalà in cassuola:

tenero e saporito bacclà dissalato cotto con olio extravergine d'oliva ,pomodorini rossi del Vesuvio e olive nere di Gaeta

€ 15,00

Gamberi e calamari fritti:

*Gamberi e calamari finemente impanati e fritti serviti con limone.

€ 14,00





O' MENÙ E ANNAMARÌ

Contorni e Conserve

Contorni di stagione

- *Friarielli*
- *Scarola alla Monachina*
- *Verdure Grigliate*
- *Patate Fresche fritte Chips*
- *Insalata dello Chef*

€ 5.00

Le conserve di Annamari

- *Melanzane sott'olio*
- *Pomodori sott'olio*
- *Peperoni in agrodolce*
- *Pomodori verdi sott'olio con olive e capperi*
- *Papaccelle ripiene*

€ 8,00





O' MENÙ E ANNAMARÌ

Carta degli allergeni

Gentili ospiti di Annamarì,
al fine di garantire un'esperienza sicura e piacevole, vi
informiamo sugli allergeni presenti nei nostri piatti
Se avete allergie o intolleranze alimentari, vi preghiamo
di comunicarlo al nostro staff

Allergeni

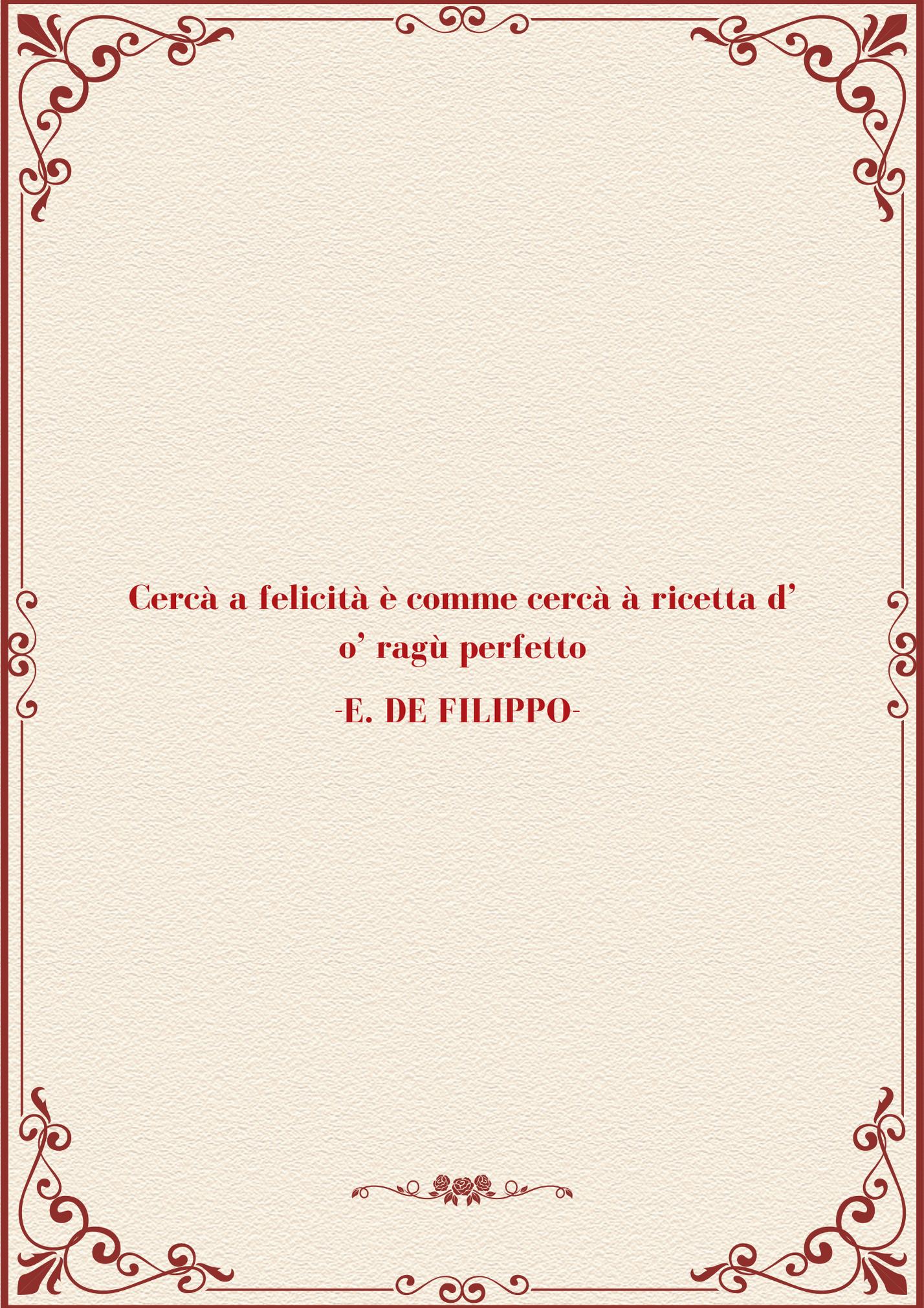
1. **Glutine-Frumento-Segale-Orzo-Avena-Farro-Kamut**
2. **Crostacei-Gamberi-Aragoste-Granchi**
3. **Uova**
4. **Pesce**
5. **Arachidi**
6. **Soia**
7. **Latte-Latticini-Formaggi-Burro-Panna.**
8. **Frutta a guscio-Mandorle-Nocciole-Noci-Anacardi-
Pecan- Noci del Brasile-Pistacchio**
9. **Sedano**
10. **Senape**
11. **Semi di sesamo**
12. **Anidride solforosa e solfiti**
13. **Lupini**
14. **Molluschi**

Informazioni Importanti:

Facciamo del nostro meglio per prevenire la contaminazione
incrociata ma non possiamo garantirne l'assenza totale. Per
qualsiasi domanda, il nostro personale è a disposizione per fornirvi
informazioni dettagliate su ingredienti e allergeni

Buon appetito da Annamarì





**Cercà a felicità è comme cercà à ricetta d'
o' ragù perfetto
-E. DE FILIPPO-**

