



PAZZIELLA

BEACH BAR & RESTAURANT



Vorremmo provare, in poche righe, a spiegarvi cos'è per noi Pazziella: ci piace definirla una casa per viaggiatori, un luogo felice dove l'aria che si respira è quella di una casa del sud, un luogo con sapori autentici, quasi mai scontati e dove l'attenzione per l'ospite cerca di essere sempre in primo piano. Questo luogo nasce non solo per preparare da mangiare ma per accogliervi: durante le vacanze, una giornata speciale o semplicemente per una fuga dalla routine giornaliera, un momento di piacere tutto vostro, che meritate. Affidatevi a noi, parlateci se vi va, nulla è scontato tranne il fatto che siamo qui per voi. Il vostro passaggio lascerà qui qualcosa e noi speriamo di fare lo stesso

We would like to try, in a few lines, to explain to you what Pazziella is for us: we like to define it as home for travelers, a happy place where the air you breathe is that of a southern home, a place with authentic flavors, almost never predictable and where attention to the guest always tries to be in the foreground. This place was born not only to prepare food but to welcome you: during the holidays, a special day or simply for an escape from the daily routine, a moment of pleasure all yours, that you deserve. Trust us, talk to us if you like, nothing is taken for granted except the fact that we are here for you. Your passing will leave something here and we hope to do the same

ALLERGENI | ALLERGENS



Soia | Soy



Uova | Egg



Pesce | Fish



Lattosio | Milk



Molluschi | Molluscs



Glutine | Wheat



Crostacei | Crustacean

Allergie e Intolleranze Alimentari: alcuni piatti contengono uno o più dei 14 allergeni indicati dall'Unione Europea. Per conoscere i dettagli sui nostri ingredienti, si prega di affidarsi alla competenza del nostro personale che saprà offrire i giusti suggerimenti.

I prodotti indicati con l'asterisco* contengono ingredienti congelati all'origine o abbattuti da noi qualora non fossero disponibili freschi o serviti crudi come carpacci tartare o marinati

Food Allergies and Intolerances: certain dishes contain one or more of the 14 allergens as designated by E.U. For more information about our ingredients, please consult with our staff before you order.

*Products marked with an asterisk * may contain ingredients frozen at the origin or blast chilled by us if they were not available fresh or served raw like carpaccio, tartare or marinated*



ANTIPASTI

MOSCACIECA*

Carpaccio di Dentice con crema di
asparagi e asparagi croccanti
*Red snapper "Carpaccio" with creamy and
crispy asparagus*
22

SCOPA*

Tartare di Tonno rosso con zest di limone,
sale Maldon e salsa Guacamole
*Red Tuna tartare with lemon zest, Maldon
salt and Guacamole sauce*
22

STRUMMOLO*

Seppia, limone, grana, rughetta e riduzione di balsamico
Cuttlefish, lemon, grana cheese, rocket salad and balsamic vinegar
16

O' JUOCO D'E FURMELLE*

Alici marinate con sale ed aceto e salmone in marinatura bilanciata
Marinated anchovies and salmon
16

CARRUOCIOLO

Impepata di cozze
Mussels stewed with black pepper
14

A' LISCIA*

Polpo all'insalata con verdure croccanti olio EVO e limone
Octopus salad with crispy vegetables EVO oil and lemon
16

O' TIRAPRETE

Burrata, rughetta, pomodorini rossi, gialli e pane croccante
*Burrata "DOP" rocket salad, yellow and red tomatoes and
bread crouton*
16

SCOPONE*

Salmone bilanciato, guacamole e pomodorini confit
Marinated salmon, "Burrata" cream and confit tomatoes
18

FRUTTI DI MARE CRUDI SU ORDINAZIONE



PRIMI PIATTI

SMORFIA

Pasta con cozze e fagioli

Handmade Pasta with mussels and beans

17

SETTEPRETE

Chicche di patate, vongole e Tarallo napoletano

*Baby dumplings, clams and
napolitan Tarallo crumble*

20

ACCHIAPPARELLA

Spaghetti alla chitarra, calamari, crema di zucchini e olive Taggiasche

*Handmade "Spaghetti" pasta with squid, zucchini cream and
"Taggiasca" Olives*

20

NASCONDINO*

Spaghetti al soffritto napoletano di mare

*Handmade "Spaghetti" with mixed seafood
Neapolitan "Soffritto" style*

19

RUBA BANDIERA

Spaghetti alla chitarra con pomodorini gialli e
rossi, limone, pecorino

*Spaghetti with red and yellow tomatoes, lemon
and pecorino cheese*

16



SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

TRESETTE*

Frittura di calamari e gamberi

Crispy squid and shrimps

20

SCASSAQUINDICI

Spigola Fritta

Deep fried seabass

18

TOZZAMURO*

Tonno scottato, rughetta e riduzione di salsa di soia

Red tuna steak with Rocket salad and creamy soia sauce

22

O' SCHIAFF DO SULDAT*

Seppia di barca scottata con piselli in doppia consistenza

Cuttlefish with crispy and creamy peas

18

A' FUNE

Filetto di Baccala con crema di ceci e rosmarino

Cod fish fillet with chickpeas cream and rosemary

19

SCARICABARILE

Pescato del giorno su disponibilità

Catch of the day on availability

Spigola - seabass 70kg

Dentice, Orata, Limone - Red Snapper Seabream, lemon fish 80kg

Rombo - turbot 90 kg

Pezzogna - Red Seabream 100 kg



CONTORNI

Verdure miste
mixed vegetable
7

Peperoni alla tiella
Peppers Tiella style
7

Insalata verde
Green salad
6

Insalata mista
Mixed salad
7

DOLCI

Dolce
7,50



CAFFETTERIA

ESPRESSO 2
AMERICANO 3
DECAFFEINATO 2,50
CAPPUCCINO 3,50
TÈ CALDO 3,50

BIBITE

ACQUA 3
COCA COLA 3
COCA ZERO 3
FANTA/SPRITE 3
SCHWEPES 3
ESTATHE 3
SPREMUTA 4

BIRRE IN BOTTIGLIA 33 cl

PERONI 3,50
PERONI SENZA GLUTINE "GLUTEN FREE" BEER 4
NASTRO AZZURRO 4
TENNENT'S 5
CORONA 5

VINI

VINO DELLA CASA 0,5L 9

APERITIVI

APEROL SPRITZ 8
CAMPARI SPRITZ 8
LIMONCELLO SPRITZ 8
GIN TONIC/LEMON 9/14 (Chiedere per la selezione di Gin)
VODKA TONIC/LEMON 9/19 (Chiedere per la selezione di Vodka)

DIGESTIVI

RUCOLINO 4
LIMONCELLO 4
GRAPPA BIANCA 5
GRAPPA BARRIQUE 6