



ANTIPASTI

POLPETTE CON SALSA 6,00

Polpette di manzo fatte a mano con salsa di pomodoro e basilico fresco

ALICI MARINATE 7,00

Freselle con pomodorini, alici marinate e basilico

FRITTO MISTO NAPOLETANO (per 2 persone) 10,00

Zeppole, Croccchè di patate, Mozzarella in carrozza, palla di riso Napoletana e Frittata di Maccheroni classica

POLPO E PATATE 10,00

Bocconcini di polpo lessati e marinati, accompagnati da crema di patate

TRIS DI MONTANARE (per 2 persone) 15,00

Ragù napoletano e parmigiano, salsiccia e friarielli, ragù alla genovese

TAGLIERE "LA SMORFIA" (per 2 persone) 18,00

Prosciutto crudo, salame Mugnano, porchetta di Ariccia, ciccioli Napoletani, scamorza affumicata di Agerola, pecorino Bagnolese, tarallo Napoletano n'zogna e pepe

PRIMI PIATTI

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 9,00

Gnocchi fatti a mano con pomodoro, provola di Agerola e provolone del monaco D.O.P.

ZITI ALLA GENOVESE 9,00

Ziti conditi con ragù bianco di carne e cipolle

SPAGHETTI ALLA NERANO 11,00

Spaghetti con zucchine fritte, Provolone del Monaco D.O.P. e basilico

PACCHERI AL RAGU' DI BACCALA' 13,00

Paccheri con ragù rosso di baccalà

SCIALATIELLI "PROFUMO DI MARE" 15,00

Pasta all'uovo fatta a mano con pomodorini freschi, cozze, vongole, gamberone e prezzemolo

SCIALATIELLI ALLA POLPA DI RICCIO DI MARE 18,00

Pasta all'uovo fatta a mano con pomodorini freschi, polpa di riccio di mare e prezzemolo

SECONDI PIATTI

SALSICCIA E FRIARIELLI 9,00

Due salsicce a punta di coltello cotte con cime di rapa, olio e peperoncino

IMPEPATA DI COZZE 10,00

Cozze scottate con pepe nero e crostini di pane tostato

BACCALA' FRITTO 12,00

Trancio di baccalà impanato e fritto, su una delicata crema di ceci

POLPO ALLA LUCIANA 14,00

Classica ricetta napoletana con pomodoro, capperi e olive taggiasche

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI 16,00

Con verdure in pastella, impanati con farina di tipo 00

CONTORNI

Patate fritte/Verdure grigliate/Insalata mista/ melanzane a funghetto

4,00

in caso di intolleranze e/o allergie, richiedere l'apposito quaderno al personale.

PIZZE

MARINARA 5,00
Pomodoro, aglio, origano

MARGHERITA 6,00
Pomodoro, fiordilatte, basilico

DIAVOLA 7,00
Pomodoro, fiordilatte, salamino piccante, basilico

PUB 7,00
Pomodoro, fiordilatte, wurstel, patatine, basilico

ORTOLANA 7,50
Bianca, fiordilatte, melanzane e zucchine grigliate, carciofi, basilico

MARGHERITA SUPER 7,50
Pomodoro, fiordilatte, cotto, funghi, basilico

NAPOLI 8,00
Pomodoro, fiordilatte, capperi, acciughe, basilico

MARGHERITA BIS 8,00
Pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolla, basilico

PROVOLA E PEPE 8,00
Pomodoro, Provola di Agerola, pepe, basilico

4 FORMAGGI 8,50
Bianca, fiordilatte, emmenthal, gorgonzola, gouda, basilico

PORCA VACCA 8,50
Pomodoro, fiordilatte, cotto, wurstel, salame, basilico

SALSICCIA E FRIARIELLI 8,50
Bianca, fiordilatte, salsiccia, cime di rapa, basilico

CALZONE/CALZONE FRITTO 8,50/9,00
Base con ricotta, Provola di Agerola, pomodoro e pepe. Ingredienti a scelta tra: salame, cotto, cicoli napoletani (+2€), verdure grigliate.

MARGHERITA DOC	9,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	
BOSCAIOLA	9,00
Pomodoro, fiordilatte, salsiccia, funghi, grana, basilico	
TIROLESE	9,00
Pomodoro, fiordilatte, mascarpone, speck, basilico	
4 STAGIONI	9,00
Pomodoro, fiordilatte, cotto, funghi, salame, cicoli napoletani e basilico	
CAPRICCIOSA	9,00
Pomodoro, fiordilatte, cotto, funghi, carciofi, olive taggiasche, basilico	
CAPRESE	9,50
Ingredienti in uscita: pomodorini, mozzarella di bufala, basilico	
DON ARTURO COMPLETA	9,50
Bianca, fiordilatte, pomodorini, crudo (o bresaola +1€), rucola, grana, basilico	
PARMIGIANA	9,50
Pomodoro, Provola di Agerola, melanzane a funghetto, grana, basilico	
PIZZA CROCCHÉ	10,00
Bianca, fiordilatte, cotto, grana e crocchè di patate, basilico	
MIMOSA	10,00
Bianca, mascarpone, cotto, fiordilatte, mais, basilico	
MONTANARA	10,00
Pizza frita e ripassata al forno con ragù napoletano, fiordilatte, parmigiano e basilico	
O' VESUVIO	11,00
Pomodoro, fiordilatte, basilico. In uscita: burrata, crudo, pomodorini, rucola	
PIZZA DEL MESE	12,00
Pizza nuova ogni mese! Per info chiedere al personale	
CALABRISELLA	12,00
Pomodoro, 'nduja calabrese, cipolla di Tropea, burrata, basilico	

'NZOGNA E PEPE 12,00

Bianca, Porchetta di Ariccia, Provola di Agerola, Tarallo napoletano sbriciolato, basilico

SPACCANAPOLI 12,00

Bianca, provola di Agerola, Cicoli napoletani, pepe, ciuffi di ricotta in uscita, basilico

RE BORBONE 13,00

Cornicione ripieno di ricotta e pepe. Al centro crema di friarielli, polpette fritte, mozzarella di Bufala in uscita, basilico

NAUTILUS 14,00

All'interno: melanzane a funghetto, salame piccante, Provola di Agerola
In uscita sopra: crudo, rucola, pomodorini, grana, mozzarella di bufala

O' CORE E' NAPULE 15,00

Quattro spicchi ripieni con ricotta e fiordilatte: salsiccia e friarielli; salame piccante; cotto e funghi; melanzane a funghetto
Al centro: bufala intera, crudo, rucola, pomodorini, grana

LA SMORFIA 2.0 15,00

Base di pomodoro e Provola di Agerola, divisa in 4 spicchi: (parmigiana), (salsiccia e friarielli), (cicoli e pepe), (nduja e cipolle di tropea), basilico

FRUTTI DI MARE 15,00

Pomodoro, calamari, gamberetti, cozze, vongole, prezzemolo

PANUOZZO

Panino cotto in forno a legna da farcire a scelta, a partire da 7,00€

*in base alla stagione alcuni prodotti potrebbero essere diversi da quelli indicati nel menù per garantire la freschezza e la migliore qualità disponibile

DOLCI

CHEESECAKE 6,00

Classico al forno, guarnito a scelta tra: caramello, fragola, frutti di bosco, cioccolato, Nutella o crema al pistacchio

BABÀ 6,00

Con bagna al rum, guarnito con panna e fragole fresche

BABAMISÙ 2.0 6,00

Babà bagnato a rum e caffè, farcito con crema al mascarpone e cacao

PASTIERA NAPOLETANA 6,00

Torta di pasta frolla con grano cotto, ricotta, uova e canditi

STRACCETTI ALLA NUTELLA 6,00

Strisce di impasto fritte con nutella

DELIZIA AL LIMONE (estate) 6,00

Dolce tipico della costiera amalfitana con limoncello di nostra produzione

DEGUSTAZIONE DOLCI a persona 7,00

Assortimento dei nostri dolci, per chi è eternamente indeciso

TUTTI I DOLCI SONO DI NOSTRA PRODUZIONE

*per gelati, sorbetti e dolci fuori menù chiedere al personale.



COMBINAZIONI DELLO CHEF

MENU' NAPOLI

FRITTO MISTO NAPOLETANO

PIZZA A SCELTA

DOLCE A SCELTA

ACQUA, CAFFE', SERVIZIO

25,00

MENU' VOMERO

TAGLIERE "LA SMORFIA"

SPAGHETTI ALLA NERANO

POLPETTE IN SALSA

DOLCE A SCELTA

ACQUA, CAFFE', SERVIZIO

30,00

MENU' MERGELLINA

ALICI MARINATE

SCIALATIELLI AL "PROFUMO DI MARE"

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI

DOLCE A SCELTA

ACQUA, CAFFE', SERVIZIO

35,00

BEVANDE

ACQUA

NORDA naturale/gassata	0,75 lt	2,00
------------------------	---------	------

BIBITE

COCA COLA, COCA ZERO, FANTA vetro	bottiglia 0,33 lt	3,00
--------------------------------------	-------------------	------

ESTATHE'	bottiglia 0,40 lt	3,00
----------	-------------------	------

PEPSI alla spina	0,20 lt	3,00
------------------	---------	------

	0,40 lt	5,00
--	---------	------

BAR

GRAPPE, AMARI, SAMBUCA, STRAVECCHIO	3,00
-------------------------------------	------

RISERVE RUM O WHISKY	5,00
----------------------	------

LIMONCELLO produzione propria	3,50
-------------------------------	------

CAFFE' espresso napoletano	1,30
----------------------------	------

CAFFE' DECAFFEINATO espresso napoletano	1,50
---	------

CAFFE' D'ORZO	1,60
---------------	------

CAFFE' CORRETTO sambuca o amari/rum o whisky	2,00/2,50
--	-----------

Servizio 2,00

BIRRE

THERESIANER (alla spina)	0,20 lt	3,00
	0,40 lt	5,00

BIRRE ARTIGIANALI

disponibilità a rotazione stagionale, provenienti da birrifici selezionati. Saremo lieti di consigliarvi in base ai vostri gusti o per abbinamenti ai piatti

CARTA DEI VINI

BIANCO alla spina	0,25 lt	4,00
	0,50 lt	7,00
	1,00 lt	10,00

<u>VINI ROSSI</u>	<u>Calice</u>	<u>Bottiglia</u>
-------------------	---------------	------------------

IL GUFO - VINO DA TAVOLA		12,00
--------------------------	--	-------

CHIANTI OLEANDRO D.O.C.G.		16,00
---------------------------	--	-------

Sangiovese, Merlot, Cabernet, Canaiolo, Colorino
Tenuta Orzale - Toscana

BIRBONE		20,00
---------	--	-------

60% Sangiovese, 30% Merlot, 10% Cabernet
Sauvignon *Fattoria la Torre - Toscana*

VINI ROSATI

BADALUI		18,00
---------	--	-------

50% Merlot, 50% Sangiovese
Fattoria la Torre - Toscana

VINI BIANCHI FRIZZANTI

PROSECCO D.O.C. TREVISO	6,00	16,00
-------------------------	------	-------

Rive della chiesa - Veneto

CARTA DEI VINI

VINI BIANCHI

Calice Bottiglia

LA CIVETTA - VINO DA TAVOLA

12,00

PASSERINA

100% Passerina *Cantina Offida - Marche*

15,00

PINOT GRIGIO

100% Pinot grigio *Az. Zanatta - Veneto*

16,00

CHARDONNAY

100% Chardonnay - *Az. Zanatta - Veneto*

16,00

FALANGHINA D.O.P.

100% Falanghina *Corte Normanna - Campania*

6,00

18,00

PECORINO

100% Pecorino *Cantina Offida - Marche*

18,00

PRS

100% Malvasia Lunga *Pietro Beconcini - Toscana*

18,00

BAGIOGIE

90% Vermentino, 10% Sauvignon blanc
Fattoria la Torre - Toscana

6,00

20,00

I MAREMMANI

100% Chardonnay *Podere Montale - Toscana*

20,00

DUE SEI QUATTRO

100% Viognier *Az. Santa Lucia - Toscana*

25,00

VERMENTINO BOLGHERI D.O.C.

100% vermentino *Campo al Noce - Toscana*

28,00



Informazioni

Si accettano prenotazioni per cene e/o pranzi di gruppo con menu a scelta e richieste particolari

Si avvisa la gentile clientela che in base alla stagione alcuni prodotti potrebbero essere congelati e/o diversi da quelli indicati nel menù per garantire la freschezza e la migliore qualità disponibile.

Per i clienti con intolleranze e/o allergie chiedere al personale per il quaderno apposito.