



ESSERE NAPOLETANO È MERAVIGLIOSO

NAPUL'È

QUESTIONE D'APPARTENENZA



## CAFFETTERIA

### CAFFÈ

Café espresso

### CAPUCCINO

Café espresso, leche y canela

### CAFFÈ DOPPIO

Café espresso, doble

### CAFFÈ LATTE

Café con leche

### CAFFÈ MACCHIATO

Café cortado

### LACRIMA

Leche con lágrima de café

### TÉ / INFUSIÓN

Infusión

## PASTICCERIA

### BRIOCHE

Pan relleno de crema pastelera

### BUDINO

Budín marmolado, de chocolate o vainilla

### CROSTATINA DI FRUTTA

Tarta con frutas y crema pastelera

### CROSTATÀ NAPULÈ

Masa frola con crema pastelera y frutillas

### TORTA CAPRESE DI CIOCCOLATO

Torta de chocolate amargo

### TORTA AMALFITANA

Pasta frola, ricotta, pera y chocolate

## PANETTERIA

### MEZZALUNA

Medialuna

### PANE TOSTATO

Tostadas de pan

### PIADINA ROMAGNOLA

Jamon cocido y mozzarella o verdura de temporada y mozzarella

### FOCACCIA GENOVESE

Jamon cocido y mozzarella o verdura de temporada y mozzarella

### TOSTATO

Jamon cocido y mozzarella o verdura de temporada y mozzarella

## SPREMUTA E FRULLATI

EXPRIMIDOS Y LICUADOS

### SPREMUTA D'ARANCIA

Exprimido de naranja

### FRULLATO CON ACQUA

Licudo con agua

### FRULLATO CON LATTE

Licudo con leche

## ALTRI

OTROS

### YOGURTH

Yogurth

### PIATTO DI FRUTTA

Plato con variedad de frutas

### UOVA STRAPAZZATE

huevos revueltos

### PARFAIT

Yogurth con frutas y cereales

## BEVANDE SENZA ALCOOL

BEBIDAS SIN ALCOHOL

### GASEOSA LINEA COCA COLA

Gaseosa con o sin azúcar

### ACQUA SABORIZATA

Agua saborizada

### LIMONATA

Limonada

### ACQUA MINERALE VILLAVICENCIO

Agua mineral con o sin gas

### ACQUA SAN PELLEGRINO

Agua italiana 1 litro

## ADDIZIONALE

ADICIONALES

### MARMELLATA FRUTI DI BOSCO/STAGIONE

Mermelada de frutos del bosque o estación

### DOLCE DI LATTE / MIELE

Dulce de leche o miel

### PANNA

Crema de leche

### PROSCIUTTO CRUDO E FIOR DI LATTE

Jamón crudo y fior di latte



## ANTIPASTI

### MELENZANE ALLA PARMIGIANA

Fetas de berenjena, salsa de tomates, albahaca, mozzarella y parmigiano

### TRITTICO NAPOLETANO

Croqueta de arroz, croqueta de pasta, y croqueta de papa y mozzarella

### TRITTICO NAPOLETANO VEGETARIANO

Croqueta de arroz con repollo morado, croqueta de arroz con repollo blanco, y croqueta de papa y mozzarella

### CALAMARETTI GRIGLIATI CON VELLUTATA DI PISELLI

Calamaretti grillados con crema de arvejas y croutons de pan

### POLPETTA DELLA NONNA CON FONDEAU DI FORMAGGI

Albóndigas con fondeau de quesos

### STRACCETTI VENEZIANI

Lomo, rúcula, crema de parmigiano, láminas de parmigiano y reducción de aceto balsámico

### POLIPETTI GENOVESI CON MELENZANE E FARINATA

Pulpos con ajo, perejil, vino blanco, tomate cherry, alcaparras, aceitunas negras y berenjenas. Acompañado con Farinata (fainá)

### BURRATA PUGLIESE

Burrata con jamón crudo y rúcula, o burrata con tomate confitado y rúcula

### INSALATA DI MARE

Base de rúcula con mariscos fríos (mejillones, chipirones, langostinos y calamares) alineados con vinagreta de cítricos, perejil, ajo y peperoncino

### SUGGERENZA DELLO CHEF

Sugerencia del día

## INSALATE

### MARECHIARO

Palta, quinoa, almendras, nueces, rúcula, brotes, aceto y oliva

### SOFIA

Tomate, flor di latte, aceitunas verdes y negras, albahaca y orégano

### DOLCE VITA

Verdes, salmón marinado, tomates cherry, brotes, stracciatella con alineo a base de limón

### INSALATA DELLO CHEF

Ensalada especial del día

## SERVIZIO AL TAVOLO

SERVICIO DE MESA



## PRIMI PIATTI

### GNOCCHI DI PATATA

Gnocchi con salsa 4 quesos, bolognesa o filetto

### PENNE RIGATE ALLA PUTTANESCA

Pasta seca con tomate filetto, ajo, perejil, alcaparras, aceitunas negras, anchoas y peperoncino

### LASAGNA BOLOGNESE

Láminas de pasta fresca con salsa bolognesa, mozzarella, ricotta y parmigiano

### LASAGNA VEGETALE

Láminas de pasta fresca con vegetales de estación, bechamel, mozzarella, parmigiano y salsa rosa

### SPAGHETTI DEVOZIONE

Spaguetti con salsa fileto emulsionada con aceite de oliva extra virgen, queso parmigiano y albahaca

### PENNE DI NONNA NINA

Penne con crema de calabaza y gorgonzola, y jamón crudo crocante

### FUSILLI CALABRESI

Fusilli con crema hecha a base de morrones rojo y amarillo asados con longaniza calabresa, ajo, albahaca y vino blanco

### LINGUINE CON ZAFFERANO E GAMBERI

Linguine con langostinos sellados con manteca clarificada de azafrán, tomate cherry, ajo, perejil y vino blanco

### TROFIE GENOVESI

Trofie con pesto hecho a base de rúcula, almendras, queso parmigiano, langostinos grillados, tomate chery y miel

### LINGUINE AI FRUTTI DI MARE

Linguine con langostino, mejillones, calamares, chipirones y pulpo

## CARNE E PESCE

### PETTO DI POLLO GRIGLIATO

Pechuga de pollo grillada

### PESCE DEL GIORNO GRIGLIATO

Pesca del día grillada

### CARNE DI MAIALE

Carré de cerdo con salsa de mostaza y miel.

Acompañado con puré de papa y albahaca

### LOMO CON FUNGHI PORCINI

Lomo con salsa de hongos

### LOMO ALLA SICILIANA

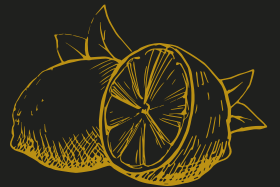
Lomo con salsa a base de ajo, perejil, apio, tomate cherry, alcaparras, aceitunas negras y orégano

### PESCE ALLA LIVORNESE

Con salsa de tomate, ajo, perejil y aceitunas

### SUGGERENZA DELLO CHEF

Sugerencia del día



### HAMBURGUESA NAPULE

200gr de carne, berenjenas con filetto, bacon y cheddar, stracciatella di burrata y crema de parmigiano. Con NUESTRO PAN

### HAMBURGUESA DI SALMONE

Hamburguesa de salmón (150gr), alioli de naranja y ciboulette, guacamole con peperoncino, stracciatella y medallón crocante de arroz y corn flakes. Con NUESTRO PAN tinta de calamar, acompañada con ensalada de rúcula y cherry

### TUTTI I PIATTI DI CARNE E PESCE INCLUDONO IL CONTORNO

Todos los platos de carne y pescado incluyen la guarnición

### VERDURE SALTATE, O PURÈ DI PATATE, O PATATE RUSTICHE

Verduras salteadas, o con puré de papas, o papas rústicas



## PIZZE

### MARGHERITA

Salsa de tomate, fior di latte y albahaca

### MARINARA MODERNA

Tomate, tomate cherry confitado, anchoa, ajo, aceitunas negras y orégano

### SOGNI DI LATTE

Fior di latte, gorgonzola, provolone, parmigiano y ricotta

### PIZZA MANI DI VELLUTO

Mozzarella fior di latte, crema de arvejas, cherry confitado, panceta crocante, fondue de scamorza affumicata y ralladura de limón

### NAPULÈ

Mozzarella, berenjena, tomate, parmigiano y albahaca

### VESUVIO

Fior di latte, salsa ragú, albóndigas y crema de parmigiano

### DIABOLINA

Tomate, fior di latte y Nduja calabrese

### PARMABIANCA

Mozzarella fior di latte, tomate cherry, jamón crudo, rúcula, láminas de parmigiano y pesto de rúcula

### PIZZA PANNOCHIA

Mozzarella fior di latte, crema de choclo, jamón cocido, láminas de parmigiano

### PIZZA PALERMO

Mozzarella fior di latte, crema de calabaza y gorgonzola, jamón crocante y stracciatella

### QUATTRO STAGIONI

Tomate, fior di latte, champignone, jamón cocido y aceitunas negras

### RIPIENO

Flor di latte, tomate, ricotta y jamón cocido

### PIZZA DELLO CHEF

Pizza del día

### PIZZA FRUTTI DI MARE

Fior di latte, langostinos, mejillones, chipirones, salsa de tomate y tomates cherry



## I DOLCI

### GELATO

Helado de pistacchio, cioccolato, crema americana o dulce de leche

### CANNOLO SICILIANO

Relleno con helado, crema pastelera o ricotta

### CROSTATINA DI MELE

Tarteleta de manzana

### PROFITEROL

Profiterol relleno con helado, o pastelera, o ganash de chocolate o crema

### TORTA CAPRESE NERA O BIANCA

Torta de chocolate negro o blanco y almendras tostadas

### FLAN TRADIZIONALE

Flan tradicional

### FLAN ALL'ARANCIA

Flan de naranja

### TIRAMISÚ

Crema de mascarpone y pan di spagna (pionono)

### PANNA COTTA

Clásica, de pistacchio o fragole (frutillas)

### SFOGLIATELLA FROLLA NAPOLETANA

Masa frolla con relleno de ricotta y semolín, y aroma Neroli

### DOLCE DELLO CHEF

Dulce del chef



## VINI

### MOSQUITA MUERTA

Sapo de otro pozo Blend

Perro Callejero Malbec

Cordero con piel de lobo Malbec

Cordero con piel de lobo Cabernet

### BENEGAS LYNCH

Single Vineyard - Sangiovese

Clara Benegas Chardonnay

### VISTALBA

Tomero Reserva Malbec

Tomero Malbec

Tomero Cabernet Franc

Tomero Sauvignon Blanc

### CATENA ZAPATA

Álamos Malbec

Álamos Moacatel de Alejandría

Saint Felicien Malbec

Saint Felicien Bonarda

Saint Felicien Sauvignon Blanc

DV Catena Malbec

Angélica Zapata Malbec

Angélica Zapata Cabernet

### FINCA LA ANITA

Finca La Anita Chardonnay

Finca La Anita Rosé

### VINI PICCOLI

Nicasia 500cc

Perro Callejero 3/8

### PIATELLI

Piatelli Reserve Chardonnay Mendoza

Piatelli Reserve Rose Mendoza

Piatelli Reserve Torrontés Cafayate

Piatelli Reserve Cabernet Sauvignon Cafayate

Piatelli Reserve Malbec Cafayate

## VINI ITALIANI

### BODEGA BARONE MONTALTO

Terre Siciliane IGT Pinot Grigio

### BODEGA SAN MARSANO

Naca Primitivo Puglia IGP Blend

### BODEGA MAZZAI

Fronterutoli Chianti Nro.10

## SPUMANTI

Sapo de otro pozo

Baron B EB

Alamos

Piatelli Brut Nature

Nicasia

## BIRRE

### TIRADAS

Stella Artois

Patagonia Amber Lager, Vaso

Patagonia 24.7 IPA, Vaso

### NOSTRI 'TANAS'

Morena Clásica

Morena Oro





# NAPUL'È

CARTA DI COCKTAILS



# CARTA DI COCKTAILS

## APERITIVOS

### CAMPARINO

Vino blanco, almíbar de frutos rojos, Campari, espumante, soda, cherry brandy Golden Age

### AMERICANO NAPULE

Vermouth rosado, campari, soda, pomelo deshidratado

### NEGRONI

Gin Beefeater, Campari, vermouth rosso

### CYNAR JULEP

Cynar, pomelo, menta, azúcar

### APEROL SPRITZ

Aperol, espumante Pro Spritz, soda, naranja

### APEROL SPRITZ SUPERIORE

Prosecco Sperone, Aperol, soda, naranja



## CREACIONES NAPULE

### NERO OLD FASHIONED

Bourbon, almíbar de té y azúcar negra, Bitter Angostura, pomelo

### DONATELLA

Gin Beefeater, jugo de limón, almíbar, pepino, albahaca

### TIKI GROG

Ron blanco y dorado, miel, jugo de lima, naranja, amaretto

### NINA

Brandy, licor de naranja y café italiano, almíbar de mandarina, vermouth rosso

### SALVATORE

Jagermeister, jugo de pomelo, almíbar de maracuyá, especias

## TÓNICOS

### GIN TONIC ROSATO

Gin, flor de Jamaica y fruta del dragón, agua tónica

### TÓNICO DE VERANO

Gin, malibú, vainilla, agua tónica, menta

### G&T

Gin, agua tónica, limón, pepino

### GIN BEEFEATER

### GIN PRÍNCIPE DE LOS APÓSTOLES

### CAPO TONIC

Vecchio Amaro del Capo, agua tónica, lima

## CHIEDI AI CLASSICI

CONSULTA POR LOS CLÁSICOS

## COCKTAIL SENZA ALCOOL







# NAPUL'È

PRIMA COLAZIONE  
E SPUNTINO POMERIDIANO



## PROMOZIONI



1. INFUSIÓN + 2 MEDIALUNAS \_\_\_\_\_

2. INFUSIÓN X2 + PIADINA ROMAGNOLA \_\_\_\_\_

3. PARFAIT+ EXPRIMIDO (NARANJA/POMELO) \_\_\_\_\_

4. INFUSIÓN + TOSTADAS C/QUESO Y MERMELADA \_\_\_\_\_

5. INFUSIÓN + PORCIÓN DE PASTELERÍA \_\_\_\_\_

6. INFUSÓN + HUEVOS REVUELTOS \_\_\_\_\_

