

SFIZIOSITÀ

L'antipasto campano:

componi il tuo antipasto tra una selezione di specialità campane*

FRISELLA/ € 4,50

passata in acqua e servita con stracciatella, rucola e pomodorini

(1-3-7-11)

TARALLO SUGNA, PEPE E MANDORLE/ € 2,50

(1-3-5-7-8)

CROCCHÈ DI PATATE/ € 3,00

(1-3-6-7)

ARANCINO DI RISO/ € 3,00

(1-3-5-7)

FRITTATINA DI PASTA/ € 3,00

(1-3-7)

FIORI DI ZUCCA RIPIENI/ € 6,00

4 pezzi

(1-3-7-8)

ZEPPOLINE DI ALGHE/ € 6,00

6 pezzi

(1-3-4-7)

Accompagna i tuoi antipasti con una focaccia olio e origano: € 4,00



ANTIPASTI

ANTIPASTO MARECHIARO/ € 18

Selezione di pesce marinato e lessato su disponibilità

(1-2-4-7-14)

INSALATA DI MARE / € 15

(1-2-4-7-14)

IMPEPATA DI COZZE/ € 13

Cozze, prezzemolo, olio e limone

(1-2-4-14)

TARTARE DI TONNO/ € 15

Tartare di Tonno Rosso, sesamo e olio

(1-4-7-8-11)

FIOCCO DI CULACCIA/ € 12

Culaccia di zibello stagionata 24 mesi, con Bufala campana DOP

(1-7)

TARTARE/ € 16

Tartare di fassona condita con sentori mediterranei,

Burrata pugliese DOP e Friarielli

(1-7-8-11)

CAPASANTA AI FERRI/ € 4 l'una

(4-14)



PRIMI

SCIALATIELLI/€ 15

Pasta all'uovo fatta in casa con cozze, vongole veraci, gamberi e gamberoni*

(1-2-3-4-14)

SPAGHETTO ALLE VONGOLE/€ 14

Spaghetto di grano duro con vongole veraci

(1-2-14)

PACCHERI/€ 13

Paccheri con salsa di Calamari e pomodorini*

(1-2-4)

RAVIOLI/€ 12

Tortelli ripieni di Cacio e Pepe su crema di Pomodoro giallo

(1-3-7-8)

SPAGHETTONE/€ 13

Spaghettone di Gragnano con filetto di pomodoro e Burrata

(1-3-7-8)

RISOTTO/€ 15 (minimo due porzioni)

Risotto alla pescatora

(1-2-7)

PAELLA/€ 16 (minimo due porzioni)

Paella mista con pesce, carne e verdura*

(1-2-4-7-14)



SECONDI

FRITTO DEL PESCATORE/€ 16

Fritto di Anelli di calamari, gamberi, gamberone e scampo*

(1-2-4-8-14)

TRANCIO DI SPADA/€ 16

Trancio di Pesce Spada ai ferri

(1-4)

GRIGLIATA DI PESCE/€ 22

Selezione di pesce ai ferri su disponibilità*

(1-2-4-14)

PESCE DEL GIORNO AI FERRI su disponibilità

(1-2-4-14)

TRANCIO DI SALMONE/€ 15

Trancio di Salmone ai ferri

(1-4)

COSTATA DI MANZO 500gr/€ 20

(1)

PETTO DI POLLO/€ 12

(1)

IMPANATA/€ 12

Impanata di maiale servita con rucola e pomodorini*

(1-3-5-6-8)



CONTORNI

Selezione di contorni misti del giorno*

(1)

€3,50/4,00

DESSERT

Selezione di dolci artigianali e specialità
napoletane

(1-3-5-7-8-12)

€6,00/6,50



INSALATONE

LA VERACE/€ 12

Misticanza, pomodorino ciliegino, mais, olive verdi, burrata pugliese DOP e barattolino con filetti di tonno all'olio di oliva di Cetara

(4-7)

LA MARECHIARO/€ 10

Misticanza, carote julienne, pomodorino ciliegino, cipolla rossa di Tropea, gamberi, tonno, polipo*

(2-4-14)

LA GIOVE/€ 9

Misticanza, carote julienne, pomodorino ciliegino, bresaola, patate lesse, mais, carciofi, capperi

(1)

ITALIA/€ 9,50

Rucola, pomodorino ciliegino, carote julienne, burrata pugliese DOP

(7)

SFIZIOSA/€ 9

Misticanza, pomodorino ciliegino, asiago, pollo ai ferri, olive verdi, mais

(1-7)



I NOTRI IMPASTI

Proponiamo ogni giorno tre diverse tipologie di impasto:

PIZZA CLASSICA - IMPASTO TRADIZIONALE

La nostra pizza classica, così come tutti gli altri impasti proposti, ha una lunga lievitazione (superiore alle 24 ore).

Il risultato finale è un impasto digeribile, friabile e dal sapore unico.

PIZZA CLASSICA - IMPASTO NAPOLETANO

Questo impasto a lunga lievitazione è un impasto ad alta idratazione che lievita fino a 48h. Si presenta con il famoso "cornicione alto" ed ha la caratteristica di essere morbida e fragrante.

PIZZA MULTICEREALI

+ € 1,50

Questo impasto è a base di 7 cereali: segale, sesamo, lino, avena, orzo, grano e girasole (impasto ad alto contenuto di fibre).

+ € 1,50

LE NOVITÀ

A' MULIGNANA (1-7) € 11,00

Fior di Latte campano, provola affumicata campana e melanzane a funghetto ripassate in padella

LA MONACO (1-7) € 16,00

Salsa di Papaccella Napoletana (salsa di San Gennaro), provolone del Monaco D.O.P. dei Monti Lattari e Culatello di Zibello

JAMM' JA (1-7) € 15,00

Salsa di pomodoro San Marzano, pomodorini gialli e rossi, gocce di pesto di basilico, perline di bufala (dopo cottura) e olio extra vergine di oliva

DUMI (1-7) € 12,00

Fior di Latte, radicchio di Treviso, salsiccia napoletana ripassata in padella con finocchietto selvatico, in uscita fiocchi di Bufala D.O.P



LE CREAZIONI DELLA CASA

LA FRUTTI DI MARE	(1-2-4-7)	€ 16,00
Fior di Latte campano, pomodoro, frutti di mare disponibile: Venerdì - Sabato - Domenica		
MARECHIARO 2.0	(1-2-4-7)	€ 16,00
Fior di Latte campano, gamberoni Argentina, stracciatella di burrata pugliese*		
FRIARIELLI	(1-7-8)	€ 9,50
Fior di Latte campano, Friarielli, Salsiccia*		
PANCIOSA	(1-7-8)	€ 11,00
Fior di Latte campano, Burrata affumicata pugliese, pancetta, tarallo		
MADAME MORTADELLA	(1-7-8)	€ 10,50
Fior di Latte campano, mortadella IGP, granella di pistacchio		
ITALY	(1-7-8)	€ 11,00
Fior di Latte campano, filetto di San Marzano a crudo, pesto di basilico		
CACIO E PEPE	(1-7)	€ 11,00
Fior di Latte campano, pecorino, grana padano 36 mesi, pepe nero, pepe rosa		



LE CREAZIONI DELLA CASA

NONNA MARIA <small>(1-7)</small>	€ 10,00
Fior di Latte campano, patate lesse, grana, pancetta, salvia	
STRAPAZZATA <small>(1-3-7)</small>	€ 9,00
Fior di Latte campano, uovo strapazzato, brie, prosciutto	
ZIA VENETA <small>(1-7)</small>	€ 9,00
Fior di Latte campano, radicchio, soppressa, grana	
MAFALDINA <small>(1-2-7)</small>	€ 10,00
Fior di Latte campano, porcini, code di gambero, rucola*	
CALABRA <small>(1-7)</small>	€ 10,50
Fior di Latte campano, 'nduja calabria, pomodorini	
DECISA <small>(1-7)</small>	€ 13,00
Fior di Latte campano, crema di Porcini, Pomodorini arrostiti, Burrata Affumicata pugliese	
CROCCO <small>(1-7-8)</small>	€ 11,00
Fior di Latte campano, crocchette di patate, prosciutto cotto, grana*	
COME PIACE A ME <small>(1-7)</small>	€ 10,50
Fior di Latte campano, pomodori secchi, pancetta, olive taggiasche, grana in cottura	
PASSIONE <small>(1-7)</small>	€ 10,50
Fior di Latte campano, pomodoro, taleggio, porcini, olive taggiasche, grana	



CREAZIONI DELLA CASA

TRIS	(1-7)	€ 13,00
Fior di Latte campano, Pomodorino Giallo, Pomodorino Ciliegino, Pomodori secchi e Stracciatella di Burrata		
STATT' BUON'	(1-7-8)	€ 11,00
Pomodoro, Bufala DOP, arrosto di culatello, sbriciolata di tarallo alle mandorle (tutto dopo cottura)		
E COSI' SIA	(1-7)	€ 13,00
Pomodoro, Fior di Latte campano, burrata bianca pugliese, prosciutto crudo, battuta di rucola		
L'ORO DI NAPOLI	(1-4-7)	€ 11,00
Pomodoro, Bufala DOP, pomodorini, tonno TUTTO DOPO COTTURA		
IL MIRACOLO DI SAN GENNARO	(1-7)	€ 11,00
Passata di San Gennaro, Bufala DOP, origano		
SPACCATELLA	(1-7)	€ 11,00
Salsa di San Marzano, Bufala DOP, aglio, origano		
MAMMA MIA	(1-7)	€ 9,50
Pomodoro, Bufala DOP, pomodorini secchi, cipolla rossa		
LA PORCONA	(1-7)	€ 9,50
Pomodoro, Fior di Latte campano, salamino, salsiccia, prosciutto cotto, porchetta		



LE CLASSICHE

Una selezione di pizze classiche tra cui scegliere e dalle quali partire per creare la tua pizza!

MARGHERITA	(1-7)	€ 5,50
Fior di latte campano, pomodoro		
PROSCIUTTO E FUNGHI	(1-7)	€ 7,00
Fior di latte campano, pomodoro, prosciutto, funghi		
CAPRICCIOSA	(1-7)	€ 7,50
Fior di latte campano, pomodoro, prosciutto, funghi, carciofi		
TONNO E CIPOLLA	(1-7)	€ 7,50
Fior di latte campano, pomodoro, tonno, cipolla rossa		
ORTOLANA	(1-7)	€ 7,50
Fior di latte campano, pomodoro, zucchine, melanzane, peperoni, asparagi		
ASIAGO E SPECK	(1-7)	€ 8,00
Fior di latte campano, pomodoro, asiago, speck		
REGINA	(1-7)	€ 8,50
Bufala DOP, pomodoro, pomodorini (tutto in cottura)		
TREVIGIANA (pizza stagionale		€ 8,00
Fior di Latte campano, pomodoro, radicchio di Treviso		



LE CLASSICHE

SICILIANA	(1-7)	€ 8,00
Fior di Latte campano, pomodoro, tonno, cipolla rossa, peperoni		
SALSICCIA E PATATE LESSE	(1-7)	€ 7,50
Fior di Latte campano, pomodoro, salsiccia, patate lesse		
NAPOLETANA	(1-7)	€ 7,50
Fior di Latte campano, pomodoro, acciughe, capperi, olive nere		
ZINGARA	(1-7)	€ 8,50
Fior di Latte campano, pomodoro, salsiccia, radicchio, funghi, salamino		
TRE SAPORI	(1-7)	€ 7,00
Fior di Latte campano, pomodoro, speck, gorgonzola, asparagi		
AMATRICIANA	(1-7)	€ 8,00
Fior di Latte campano, pomodoro, pancetta, cipolla rossa, capperi, acciughe, olive nere		
BRESAOLA RUCOLA E GRANA	(1-7)	€ 8,00
Fior di Latte campano, pomodoro, bresaola, rucola, grana		



BIBITE

ACQUA MINERALE NATURALE/FRIZZANTE € 3,00
0,75

BIBITE IN LATTINA E IN VETRO € 3,00

VINO DELLA CASA € 12,00.
Chardonnay, Cabernet, Vino Bianco Frizzante

LE NOSTRE BIRRE ALLA SPINA

BIRRA BIONDA PAULANER € 3,50/ € 5,50
HELLES 0,25/0,40 cl.
4,9% vol.

BIRRA ROSSA PAULANER € 3,50/ € 5,50
EL SALVATOR 0,25/0,40 cl.
7,9% vol.

BIRRA HOEGAARDEN € 4/ € 6,00
BLANCHE 0,30/0,50 cl.
4,8% vol.



BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

GUGLIELMO - Birrificio Zerocinquanta

€6,00
0,50CL

LAGER 4,9 % ALC.

stile di birra a bassa fermentazione originario della Germania. Birra chiara, profumata e leggera, dal gusto equilibrato. Svela la propria personalità lentamente, tra la freschezza del luppolo e le impalpabili note dei lieviti selezionati.

AMLETO - Birrificio Zerocinquanta

€6,00
0,50CL

BOCK 6,5 % ALC.

In puro stile tedesco è una birra a bassa fermentazione, decisamente ambrata, delicatamente amara, dal profumo intenso che non si dimentica.

CORDELIA - Birrificio Zerocinquanta

€6,00
0,50CL

IPA 5,8 % ALC.

Dal gusto ricco ma equilibrato che sa ben intrecciare l'intensità del luppolo con i migliori sentori di fiori ed agrumi. Un'amarezza decisa che tende però a svanire lasciando percepire al palato il corpo e i sentori fruttati di questa incredibile birra.



BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

LANDBIER BIONDA

€5,50
0,50CL

HELLES 5,3% ALC.

Questa splendida bionda, prodotta come nella miglior tradizione tedesca, viene ancora oggi maturata in grandi tini nelle cantine naturali del birrificio, dove raggiunge al tempo la sua piena maturità. La ricetta e il metodo ancora oggi tradizionali le conferiscono un perfetto equilibrio e un gusto deciso, piacevolmente fresco e maltato.

LANDBIER AMBRATA

€5,00
0,50CL

AMBRATA NON FILTRATA 5,3% ALC.

Specialità unica, conserva tutta la naturalità e il gusto delle origini: naturalmente non filtrata.

Il suo sapore inconfondibile la rende unica, grazie alle note dolciastre e leggermente fruttate accompagnate da sentori di pane e lieviti.



CARTA VINI

VINI BIANCHI

LUGANA D.O.C.G. "IL GRUCCIONE"

€ 22

Cantina: Nunzio Ghiraldi

SIRMIONE (BS): 100% Turbiana

Note fruttate accompagnate da sentori di mandorla ed accenni di pietra focaia.

Ottimo per accompagnare piatti di pesce.

VESPAIOLO BREGANZE DOC

€ 20

Cantina: Tenute Fosca

BREGANZE (VI): 100% Vespaiola

Al palato l'acidità e la sapidità donano al vino freschezza e facilità di beva.

Data la sua spiccata acidità è ideale per l'abbinamento con il pesce.

MANZONI BIANCO IGT VENETO

€ 22

Cantina: Tenute Fosca

BREGANZE (VI): 100% Vespaiola

Sentori che spaziano dal floreale al fruttato.

Al palato la buona struttura lo rende ideale per zuppe di pesce e risotti.



CARTA VINI

VINI BIANCHI

SALENTO I.G.T. VERDECA "ALICE" Cantina: Produttori di Manduria

€ 20

PUGLIA: 100% Verdeca

Al naso rivela sorprendenti note di fiori bianchi misti a sentori agrumati e fruttati fra cui spiccano pera ed ananas. La sua forte personalità consente abbinamenti con piatti saporiti di mare quali pesci alla griglia, zuppe e guazzetti, frittura e crostacei arrostiti.

FALANGHINA IRPINIA D.O.C."CLARUM" Cantina: I Capitani

€ 18

CAMPANIA: 100% Falanghina

Profumi di fiori freschi e frutta mediterranea. Vino secco e al contempo morbido che consente abbinamenti con primi piatti di mare, frittura e latticini.

