

ANTIPASTI

ANTIPASTO MARECHIARO / € 18

Selezione di pesce marinato e lessato su disponibilità

IL POLIPO / € 13

Polipo bollito su schiacciata di patate al limone

SOUTÈ AI FRUTTI DI MARE / € 14

Cozze, vongole veraci, gamberi, gamberoni, sugo di pomodoro

CHEES-TONNO / € 15

Tartare di Tonno Rosso, Ricotta di Bufala, sesamo, pane nero

FIOCCO DI CULACCIA / € 11

Culaccia di zibello stagionata 24 mesi, con Bufala campana DOP

TARTARE / € 16

Tartare di fassona condita con sentori mediterranei,
Burrata pugliese DOP e Scarola Saltata con Olive Taggiasche

CAPASANTA AI FERRI / € 3,50 l'una



SFIZIOSITÀ

L'antipasto campano:
componi il tuo antipasto tra una selezione di specialità campane

FRISELLA/ € 3,50
passata in acqua e servita con straciatella, rucola e pomodorini

TARALLO SUGNA, PEPE E MANDORLE/ € 2,00

CROCCHÈ DI PATATE/ € 2,50

ARANCINO DI RISO/ € 3,00

FRITTATINA DI PASTA/ €3,00

FIORI DI ZUCCA RIPIENI/ € 5,00
4 pezzi

ZEPPOLINE DI ALGHE/ € 5,00
6 pezzi

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



PRIMI

SCIALATIELLI/€ 15

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

SPAGHETTO ALLE VONGOLE/€ 13

Spaghetti di grano duro con vongole veraci

PACCHERI/€ 13

Paccheri con filetti di triglia, olive taggiasche e pomodorini

RAVIOLI/€ 12

Tortelli ripieni di Ricotta e Pistacchio di Bronte su salsa di San Marzano

SPAGHETTONE/€ 13

Spaghettone di Gragnano con Pesto di basilico e Burrata DOP pugliese

RISOTTO/€ 15

Risotto con crema di piselli, crudo di gamberi e Stracciatella di Burrata

PAELLA/€ 16 (minimo due porzioni)

Paella mista con pesce, carne e verdura



SECONDI

FRITTO DEL PESCATORE/€ 16

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

SPIEDO DI SPADA/€ 15

Spiedo di Pesce Spada agli agrumi

GRIGLIATA DI PESCE/€ 22

Selezione di pesce ai ferri su disponibilità

PESCE DEL GIORNO AI FERRI su disponibilità

FILETTO DI SCORFANO ALLA MEDITERRANEA/€ 16

COSTATA DI MANZO 500gr/€ 20

PETTO DI POLLO/€ 12

IMPANATA/€ 12

Impanata di maiale servita con rucola e pomodorini



CONTORNI

Selezione di contorni misti del giorno

€3,50 / 4,00

DESSERT

Selezione di dolci artigianali e specialità napoletane

€ 6,00



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

LA MARECHIARO/€ 10

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

LA GIOVE/€ 9

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

ITALIA/€ 9,50

Rucola, pomodorino ciliegino, carote julienne, burrata pugliese DOP

SFIZIOSA/€ 9

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



LE PIZZE

3 TIPOLOGIE DI IMPASTO (disponibili solo la SERA):

IMPASTO TRADIZIONALE

IMPASTO TIPO NAPOLI a lunga lievitazione (+€1,50)

IMPASTO AI 7 CEREALI con lievito madre (+€1,50)

TONNARELLA € 16,00

Fior di Latte campano, crema di broccoli, Tartare di Tonno fresco

MARECHIARO 2.0 € 16,00

Fior di Latte campano, gamberoni Argentina, stracciatella di burrata pugliese

FRIARIELLI € 9,50

Fior di Latte campano, Friarielli, Salsiccia

PANCIOSA € 11,00

Fior di Latte campano, Burrata affumicata pugliese, pancetta, tarallo

MADAME MORTADELLA € 10,50

Fior di Latte campano, mortadella IGP, granella di pistacchio

ITALY € 11,00

Fior di Latte campano, filetto di San Marzano a crudo, pesto di basilico

CACIO E PEPE € 11,00

Fior di Latte campano, pecorino, grana padano 36 mesi, pepe nero, pepe rosa



CREAZIONI DELLA CASA

TRIS

€ 13,00

Fior di Latte campano, Pomodorino Giallo, Pomodorino Ciliegino, Pomodori secchi e Stracciatella di Burrata

STATT' BUON'

€ 11,00

Pomodoro, Bufala DOP, arrosto di culatello, sbriciolata di tarallo alle mandorle (tutto dopo cottura)

E COSI' SIA

€ 13,00

Pomodoro, Fior di Latte campano, burrata bianca pugliese, prosciutto crudo, battuta di rucola

L'ORO DI NAPOLI

€ 11,00

Pomodoro, Bufala DOP, pomodorini, tonno
TUTTO DOPO COTTURA

IL MIRACOLO DI SAN GENNARO

€ 11,00

Passata di San Gennaro, Bufala DOP, origano

SPACCATELLA

€ 11,00

Salsa di San Marzano, Bufala DOP, aglio, origano

MAMMA MIA

€ 9,50

Pomodoro, Bufala DOP, pomodorini secchi, cipolla rossa

LA PORCONA

€ 9,50

Pomodoro, Fior di Latte campano, salamino, salsiccia, prosciutto cotto, porchetta



LE PIZZE

MANCA UNO SPICCHIO	€ 11,00
Fior di Latte campano, gorgonzola, noci, mostarda	
STRAPAZZATA	€ 9,00
Fior di Latte campano, uovo strapazzato, brie, prosciutto	
ZIA VENETA	€ 9,00
Fior di Latte campano, radicchio, sopressa, grana	
MAFALDINA	€ 10,00
Fior di Latte campano, porcini, code di gambero, rucola	
CALABRA	€ 10,50
Fior di Latte campano, anduia calabria, pomodorini	
DECISA	€ 13,00
Fior di Latte campano, crema di Porcini, Pomodorini arrostiti, Burrata Affumicata pugliese	
CROCCO	€ 11,00
Fior di Latte campano, crocchette di patate, prosciutto cotto, grana	
NONNA MARIA	€ 10,00
Fior di Latte campano, patate lesse, grana, pancetta, salvia	
PASSIONE	€ 10,50
Fior di Latte campano, patate lesse, grana, pancetta, salvia	



LE CLASSICHE

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

MARGHERITA

€ 5,50

Fior di latte campano, pomodoro

PROSCIUTTO E FUNGHI

€ 7,00

Fior di latte campano, pomodoro, prosciutto, funghi

CAPRICCIOSA

€ 7,50

Fior di latte campano, pomodoro, prosciutto, funghi, carciofi

TONNO E CIPOLLA

€ 7,50

Fior di latte campano, pomodoro, tonno, cipolla rossa

ORTOLANA

€ 7,50

Fior di latte campano, pomodoro, zucchine, melanzane, peperoni, asparagi

ASIAGO E SPECK

€ 8,00

Fior di latte campano, pomodoro, asiago, speck

NO STOP

€ 8,50

Fior di latte campano, pomodoro, pancetta, cipolla, grana

REGINA

€ 8,50

Bufala DOP, pomodoro, pomodorini



LE CLASSICHE

RUSTICA

€ 7,50

Fior di Latte campano, pomodoro, pancetta, uovo

BRIE E SPECK

€ 7,00

Fior di Latte campano, pomodoro, brie, speck

COME PIACE A ME

€ 10,50

Fior di Latte campano, pomodori secchi, pancetta, olive taggiasche, grana

ZINGARA

€ 8,50

Fior di Latte campano, pomodoro, salsiccia, radicchio, funghi, salamino

STRACCHINO E POMODORINI

€ 7,00

Fior di Latte campano, pomodoro, stracchino, pomodorini

PROVOLA AFFUMICATA E POMODORINI

€ 7,50

Fior di Latte campano, pomodoro, provola affumicata, pomodorini

BRESAOLA RUCOLA E GRANA

€ 8,00

Fior di Latte campano, pomodoro, bresaola, rucola, grana

SALSICCIA E PATATE LESSE

€ 7,50

Fior di Latte campano, pomodoro, salsiccia, patate lesse



LE CLASSICHE

NAPOLETANA

€ 7,00

Fior di Latte campano, pomodoro, acciughe, capperi,
olive nere

PECORA DI ROMA

€ 7,50

Fior di Latte campano, pomodoro, carciofi, pecorino

SICILIANA

€ 8,00

Fior di Latte campano, pomodoro, tonno, cipolla, peperoni

TRE SAPORI

€ 7,50

Fior di Latte campano, pomodoro, asparagi,
gorgonzola, speck

AMATRICIANA

€ 8,00

Fior di Latte campano, pomodoro, pancetta, cipolla, capperi,
acciughe, olive nere

SPECIALE

€ 8,00

Fior di Latte campano, pomodoro, radicchio, melanzane,
pancetta



BIBITE

ACQUA MINERALE NATURALE/FRIZZANTE
0,75 € 2,50

BIBITE IN LATTINA E IN VETRO € 3,00

VINO DELLA CASA
Chardonnay, Cabernet, Vino Bianco Frizzante € 11,00/lit.

LE NOSTRE BIRRE ALLA SPINA

BIRRA BIONDA PAULANER
HELLES 0,25/0,40 cl.
4,9% vol. € 3 / € 5,00

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

BIRRA PAULANER
WEIZEN 0,30/0,50 cl.
5,5% vol. € 4 / € 6,00

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



BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

LANDBIER BIONDA
HELLES 5,3% ALC.

€5,50
0,50CL

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
AMBRATA NON FILTRATA 5,3% ALC.

€5,00
0,50CL

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

SALENTO I.G.T. VERDECA "ALICE" PRODUTTORI DI MANDURIA

€ 16

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, fritture e crostacei arrostiti.

FALANGHINA IRPINIA D.O.C."CLARUM" I CAPITANI

€ 16

CAMPANIA: 100% Falanghina

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

SALENTO I.G.P. FIANO "ZÌN" PRODUTTORI DI MANDURIA

€ 17

PUGLIA: 100% Fiano

Al naso è intenso con aromi di pesca bianca, melone, erbe aromatiche e pino, che si traducono in un palato maturo e strutturato.

Piacevole nota floreale che persiste nel finale.



CARTA VINI

VINI BIANCHI

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

€ 19

SIRMIONE (BS): 100% Turbiana

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

Ottimo per accompagnare piatti di pesce.

PINOT GRIGIO D.O.C.
MERAN - ALTO ADIGE

€ 18

ALTO ADIGE: 100% Pinot Grigio

I suoi acini di colore rosso chiaro con riflessi grigi vengono sottoposti alla classica vinificazione in bianco - il risultato: un vino bianco da uve rosate.

Il profumo è fresco e fruttato di mele verdi e banane.

Da abbinare a piatti di pesce o a salumi.



CARTA VINI

VINI ROSSI

MONTEMITORIO, TAI ROSSO COLLI BERICI D.O.C.

€ 16

DAL MASO

VENETO : 100% Tai Rosso

Colore rosso rubino.

Profumo intenso, fruttato con sentori di frutti di bosco
ed una piacevole speziatura.

Sapore pieno, armonico, persistente e di buon corpo.

FRAPPATO, TERRE SICILIANE I.G.T.

€ 19

BAGLIO DI PIANETTO

SICILIA: 100% Frappato (biologico)

Fragrante, fresco e prorompente, sentori di frutti rossi,
lamponi e more, fiori di viola e salvia.

Da abbinare a piatti di carne, sorprendente anche con
piatti di pesce crudo e marinato.

