

ALLERGENI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che in alcuni piatti e bevande preparati e somministrati in questo esercizio, sono contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Lupini e prodotti a base di lupini
13. Molluschi e prodotti a base di molluschi
14. Anidride solforosa e solfiti.

Invitiamo gli interessati a richiedere ogni informazione sugli ingredienti allergeni utilizzati per i singoli piatti/bevande proposti in menù/listino al personale in servizio ovvero al Titolare.

La direzione

ALLEGATO II – “SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE” REG.1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(*);
 - b) maltodestrine a base di grano (*);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (*);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. (*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

INFO SULL'UTILIZZO DEI PRODOTTI

* I nostri piatti che riportano l'asterisco potrebbero presentare al loro interno prodotti preparati con materia prima congelata/surgelata all'origine.

Inoltre potrebbero presentare prodotti freschi di origine animale e prodotti di pesca somministrati crudi, ai quali viene applicato un abbattimento rapido di temperatura, per garantire la sicurezza e qualità. Come descritto nel piano HACCP ai sensi del REG. CE 582 / 04 e CE 853 / 04

ANTIPASTI

*Antipasto mare e terra per 2 persone	euro 50
<i>Insalata di mare, soutè di cozze e vongole, fritto misto, ostrica cruda, crocchè capesante gratinate, Bruschette con acciughe e burrata</i>	
* Antipasto napule's	euro 18
<i>Tartare di tonno, insalata di mare, capasanta gratinata, ostrica e involtini di salmone</i>	
* tartare di tonno	euro 15
<i>Tonno condito con olio extra vergine d'oliva e limone</i>	
* Crudità di mare	euro 25
<i>Gamberi rossi, scampi, ostriche, tartare di tonno, gambero</i>	
* Il soutè piccantino	euro 16
<i>Vongole, polpo e crostini</i>	
* Il soutè misto	euro 14
<i>Cozze e vongole</i>	
La pepata	euro 11
<i>Cozze e pepe</i>	
L'ostrica o capasanta gratinata	cad.1 euro 3.5
Insalata di mare e terra	euro 16
<i>Seppie, gamberetti, bufala, pomodorini e olive verdi</i>	
Insalata di mare	euro 15
<i>Polpo, seppie e gamberetti</i>	
Prosciutto di parma dop 24 mesi	euro 13
Mozzarella di bufala campana dop 250 gr	euro 6
Tagliere della casa	euro 15
<i>Fantasia di salumi e formaggi</i>	
Fritto napoletano minimo per 2 persone	euro 10
<i>Crocchette, arancini, polpette di melanzane e mozzarella in carrozza</i>	
Caprese con bufala campana dop pomodori e olive verdi	euro 10

PRIMI PIATTI

* Spaghettoni napoletani per 2 persone	euro 45
<i>Frutti di Mare, pomodorini, pesce di giornata per 2 persone da condividere</i>	
* Giglio della costiera	euro 19
<i>Vongole, gamberi rossi, pomodorini secchi, pomodorini e crema di burrata</i>	
* Linguine di gragnano all'astice	euro 20
<i>Con ½ astice e salsa di pomodorini</i>	
* risotto alla pescatora	euro 16
<i>Insalata di mare, cozze, vongole e pomodoro san Marzano</i>	
* Paella di solo pesce	euro 20
<i>Insalata di mare, cozze, vongole, scampo, gamberone e zafferano</i>	
* Linguine mare e terra	euro 16
<i>Calamari, speck, carciofi e olive</i>	
* spaghetti con frutti di mare al cartoccio	euro 18
<i>Insalata di mare, cozze, vongole e pomodoro san Marzano</i>	
* Padella di paccheri ai crostacei per 2 persone	euro 40
<i>Scampo, gamberone, gamberetti, astice, granchio e pomodorini</i>	
Spaghetti alle vongole in bianco	euro 15
* Penne pesce spada, pomodorini e menta	euro 16
Trofia mare e monti	euro 16
<i>Gamberetti, porcini e pomodori</i>	

PRIMI PIATTI CON PASTA FATTA IN CASA

* Scialatielli della casa	euro 18
<i>Bocconcini di pesce giornaliero, olive taggiasche, gamberone, pomodorini e pane aromatizzato</i>	
Tagliatelle, porcini e burrata	euro 13
Gnocchi alla sorrentina	euro 10
Scialatiello gustoso	euro 18
<i>Bocconcini di salmone fresco, scampi, vongole e pomodorini</i>	
Tagliatelle mare e monti	euro 14
<i>Porcini, gamberetti e pomodorini</i>	

Richiesta d'aggiunta abbondante, tutti i primi piatti subiscono un aumento da euro 5 a euro 10

COPERTO € 2.30

SECONDI PIATTI

* Grigliata Napule's	euro 20
<i>Scampi, gamberoni, pesce spada, salmone, branzino e verdure grigliate</i>	
* tagliata di tonno	euro 17
<i>Tagliata di tonno, rucola, pomodorini, sedano e olive taggiasche</i>	
* Gran fritto	euro 19
<i>Calamari, gamberoni, capasanta, baccalà, seppie e verdure</i>	
* fritto di calamari	euro 15
<i>Calamari fritti</i>	
* La catalana	euro 35
<i>½ astice, scampi, gamberoni, ostrica, capasanta, cozze, vongole, polpo e frutta fresca</i>	
* pesce spada alla griglia	euro 16
<i>Pesce spada alla griglia con insalata mista</i>	
* Filetto di branzino alla mediterranea	euro 19
* Calamari ai ferri	euro 16
Pesce fresco dalla vetrina	da euro 4.5 a euro 6 all'etto
Tagliata di manzo	euro 16
<i>Tagliata di roastbeef, rucola e grana padano dop</i>	
Costata di manzo ai ferri	all'etto euro 4.5
<i>Costata di red king irlandese accompagnata da patate rustiche</i>	
Fiorentina alla griglia	all'etto euro 5
<i>Fiorentina di Scottona scelta accompagnata da patate rustiche</i>	
Grigliata di carne	euro 15
<i>Braciola di maiale, salamina, pollo, bistecca di manzo e verdure grigliate</i>	
Cotoletta di pollo con patate	euro 12

CONTORNI

Insalata mista	euro 5
Verdura alla griglia	euro 5
* patatine rustiche	euro 5
Patate saltate	euro 5

O'CAZON FRIT

Sensazioni tradizionali

euro 9

Ricotta caseificio Cigno, provola affumicata, cigoli di maiale, basilico, parmigiano reggiano e pepe

Nata con il cravattino

euro 10

Salsa di pomodoro san Marzano, mozzarella fior di latte d'Agerola, salame dolce, grana, pepe e basilico

PIZZE VERACI SECONDO LA TRADIZIONE

CON FIOR DI LATTE D'AGEROLA

Tutte le nostre pizze presentano parmigiano reggiano e basilico come da tradizione

* Napule's

euro 15

*Ricotta caseificio Cigno, mozzarella fiori di latte d'Agerola, salsiccia fresca, porcini e velata di confettura di pera pennata
parmigiano reggiano*

Regina margherita

euro 8

Pomodoro san Marzano, mozzarella fior di latte d'Agerola, basilico, parmigiano reggiano e olio extra vergine d'oliva

La piccante

euro 10

Pomodoro san Marzano, fior di latte d'Agerola, salame piccante, olio extra vergine d'oliva, basilico e parmigiano reggiano

Trionfo di tartufo

euro 11

Mozzarella fior di latte d'Agerola, porcini, speck, crema di tartufo e parmigiano reggiano

La stagionale

euro 11

Pomodoro san Marzano, mozz. fior di latte d'Agerola, basilico, prosciutto cotto, funghi porcini, carciofi e parmigiano reggiano

Napoli

euro 10

Pomodoro san Marzano, mozzarella fior di latte d'Agerola, origano di montagna, acciughe e parmigiano reggiano

Amatriciana

euro 13

Mozzarella fior di latte d'Agerola, guanciale, petali di pomodoro confit, scaglie di pecorino, burrata e parmigiano reggiano

Ritorno a napule's

euro 13

Mozzarella fior di latte d'Agerola, crocchè di patate, prosciutto cotto, parmigiano reggiano e basilico

Pasta e patate

euro 13

*Mozzarella fior di latte d'Agerola, provola affumicata d'Agerola, patate schiacciate, cipolla rossa, basilico, pancetta in cottura,
parmigiano reggiano*

Porchetta

euro 12

Mozzarella fior di latte d'Agerola, porchetta, patate e parmigiano reggiano

Alessia

euro 22

Pomodoro, fior di latte d'Agerola, burrata, pesto, pomodorini confit, code di gamberoni crudi e parmigiano reggiano

Saracena

euro 15

Pomodoro, fior di latte d'Agerola, friarielli, polpo e parmigiano reggiano

Partenopea

euro 13

Fior di latte d'Agerola, friarielli, salsiccia, provola e parmigiano reggiano

COPERTO € 2.30

LE RIPIENE

Non plus ultra

euro 13

Cornicione ripieno di ricotta caseificio Cigno, salsa di ragù di carne, melanzane funghetto, patate al forno, rosmarino e pecorino

PIZZE VERACI

CON MOZZARELLA CLASSICA

* Calamari

euro 12

Pomodoro, mozzarella caseificio Cigno e calamari Fritti

Zio gigi

euro 13

Pomodoro San Marzano, olive taggiasche, burrata e acciughe di Cetara

Bagoss

euro 13

Mozzarella caseificio Cigno, porcini, bagoss e crudo

Campagnola

euro 11

Mozzarella caseificio Cigno, taleggio, rucola e bresaola

Rustica

euro 11

Pomodoro, mozzarella caseificio Cigno, porcini e speck in cottura

Vegetariana

euro 9

Pomodoro, mozzarella caseificio Cigno, melanzane, peperoni, zucchine e pecorini romano

Capricciosa

euro 9

Pomodoro, mozzarella caseificio Cigno, prosciutto, carciofi e funghi

Crudo

euro 10

Pomodoro, mozzarella caseificio Cigno, prosciutto crudo 24 mesi

* Americana

euro 7

Pomodoro, mozzarella caseificio Cigno, wurstel e patatine

Tonno

euro 8

Pomodoro, mozzarella caseificio Cigno e tonno

Bologna

euro 10

Mozzarella caseificio Cigno, mortadella, provola, patate e granella di pistacchio

Sciallese

euro 10

Mozzarella caseificio Cigno, pomodorini, scamorza, funghi e pancetta

Porcini

euro 9

Pomodoro, mozzarella caseificio Cigno e porcini

* Positano

euro 12

Pomodoro, mozzarella caseificio Cigno e insalata di mare

Bufala

euro 9

Pomodoro, mozzarella di bufala campana dop, basilico e olio extra vergine d'oliva

Imp. integrale **euro 1** Senza glutine **euro 2.5** mozz. senza lattosio **euro 1.5** aggiunte **da 1 a euro 5** bufala **euro 2**

COPERTO € 2.30

BEVERAGE

Acqua naturale o frizzante 1 lt	euro 3
Acqua naturale o frizzante 1/2 lt	euro 1.5
Coca cola o coca cola zero in vetro 0.33 lt	euro 2.8
Coca cola in vetro 1 lt	euro 7
Coca cola alla spina piccola	euro 3.5
Coca cola alla spina media	euro 4.5
Fanta sprite estathè pesca o limone in vetro 0.33 lt	euro 2.8
Kinley tonic bottle glass 0.20 lt	euro 2.8
Spritz o pirlò	euro 5
Gin tonic	euro 7
Succo di frutta	euro 2.5
Vino bianco frizzante della casa 0.25 lt	euro 3.5
Vino bianco frizzante della casa 0.5 lt	euro 6.5
Vino bianco frizzante della casa 1 lt	euro 13

CAFFETTERIA

Caffè espresso	euro 1.5
Caffè doppio	euro 3
Caffè corretto	euro 2
Caffè ginseng	euro 1.8
Caffè orzo	euro 1.8
Caffè decaffeinato	euro 1.8

BIRRE ALLA SPINA

Fischer bionda	piccola euro 3	media euro 4.5
Ichnusa non filtrata	piccola euro 3.5	media euro 5.5
Moretti rossa	piccola euro 3.5	media euro 5.5

BIRRE IN BOTTIGLIA

Isabella non filtrata “ senza glutine “ 4.9% vol. – 0.33 lt	euro 5.5
Heineken alcol zero 0.0% vol. – 0.33 lt	euro 5.5

VINI BIANCHI

Piemonte

Arneis blangè *0.75 lt* – ceretto **euro 30**

Arneis

Alto adige

Gewurztraminer *0.75 lt* - elena walch **euro 25**

Traminer speziato

Lombardia

Curtefranca conv. Annunciata *0.75 lt* bellavista **euro 45**

Chardonnay

Curtefranca polzina d.o.c. *0.75 lt* - barone pizzini **euro 22**

Chardonnay

Curtefranca polzina doc *0.375 lt* - barone pizzini **euro 12**

Chardonnay

Curtefr. Corte del lupo d.o.c. *0.75 lt* - ca' del bosco **euro 45**

Chardonnay

Brolettino *0.75 lt* - ca' dei frati **euro 26**

Turbiana

Brolettino *0.375 lt* - ca' dei frati **euro 13**

Turbiana

Pinot nero *0.75 lt* – giorgi **euro 18**

Pinot nero vinificato in bianco

Veneto

Soave calvarino d.o.c. *0.75 lt.* – pieropan **euro 20**

Garganega 70% i trebbiano di soave 30%

Friuli venezia giulia

Sauvignon *0.75 lt* - jermann **euro 30**

Sauvignon

VINI BIANCHI

Umbria

Bramito del cervo *0.75 lt* – antinori **euro 25**
Chardonnay

Abruzzo

Trebbiano marina cvetich *0.75 lt* – masciarelli **euro 43**
Trebbiano d'abruzzo

Campania

Greco di tufo *0.75 lt* - pagano **euro 22**
Greco di tufo

Pectus *0.75 lt* – pagano **euro 25**
Falerno del massico bianco doc

Fabula *0.75 lt* – pagano **euro 23**
Falerno del massico bianco doc

Fiano di avellino docg *0.75 lt* – pagano **euro 22**
Fiano di avellino docg

Greco di tufo vico storto 2022 *0.75 lt* - nativ **euro 23**
Greco di tufo 100%

Sardegna

Vermentino vigna'ngena *0.75 lt* – capichera **euro 39**
Vermentino (vigna altrui o straniera)

Sicilia

Altavilla della corte *0.75 lt* – firriato **euro 18**
Chardonnay

VINI ROSSI

Piemonte

Barbera d'alba d.o.c. 0.75 lt - pio cesare **euro 25**
Barbera

Alto adige

Lagrein d.o.c. 0.75 lt - j.hoffstatter **euro 22**
Lagrein

Lombardia

Curte franca doc rosso 0.75 lt – ferghettina **euro 22**
Cabernet Sauvignon 50% | Merlot 30%, Nebbiolo 10% | Barbera 10%.

Curtefr. Corte del lupo d.o.c. 0.75 lt - cà del bosco **euro 40**
Cabernet 45% | merlot 45% | barbera 5% | nebbiolo 5%

Tajardino d.o.c. 0.75 lt – Cavalleri **euro 30**
Cabernet franc | cabernet sauvignon | merlot

Ronchedone 0.75 lt - ca' de frati **euro 28**
Marzemino | sangiovese | cabernet 10%

Veneto

Valpolicella ripasso d.o.c. 0.75 lt - corte fornaledò **euro 23**
Corvina e corvina grossa 70% | rondinella 20% | croatina 5% | oseleta 5%

Amarone valpolicella d.o.c. 0.75 lt - corte fornaledò **euro 60**
Corvinaveronese 50% | corvinone 15% | rondinella 30% | oseleta 5%

Toscana

Chianti classico peppoli d.o.c.g. 0.75 lt – antinori **euro 26**
Sangiovese 90% | merlot | syrah 10%

Brunello di montalcino docg 0.75 lt - antinori **euro 80**
Sangiovese (pian delle vigne)

Umbria

Rosso di montefalco d.o.c.g. 0.75 lt - fattoria colsanto **euro 20**
Sangiovese | sagrantino

Abruzzo

Montepulciano d.o.c. 0.75 lt - masciarelli **euro 18**
Montepulciano

VINI ROSSI

Campania

Aglianico campania angelus 0.75 lt – pagano **euro 30**

Aglianico taurasi 80% i piedirosso 20%

Aglianico gaurasi 0.75 lt – pagano **euro 23**

Aglianico 80% i piedirosso 20%

Irpinia Aglianico DOC Blu Onice 2019 0.75 lt – nativ **euro 27**

Aglianico 100%

Velluto rosso beneventano aglianico igt/igp 2019 0.75 lt – nativ **euro 25**

Aglianico 100%

Irpinia campi Taurasi doc eramo san quirico gold 2018 0.75 lt – nativ **euro 40**

Aglianico 100% dei campi taurasini

Puglia

Primitivo sessantanni 0.75 lt - feudi san marzano **euro 42**

Primitivo di manduria doc

Sardegna

Carignano assajè 0.75 lt – capichera **euro 50**

Carignano in purezza

Sicilia

Nero d'avola chiramonte 0.75 lt – firriato **euro 22**

Nero d'avola

Nero d'avola harmonium 0.75 lt – firriato **euro 35**

Nero d'avola

VINI ROSATI

Rosato igt roccamorfini 0.75 lt – pagano **euro 20**

Pinot nero

FRANCIACORTA DOCG / SPUMANTI

FRANC. ALMA GRAN CUVÉE BRUT 0.75 LT – BELLAVISTA <i>Chardonnay 80% / Pinot Nero 19% / Pinot Bianco 1%</i>	euro 50
FRANC. ALMA GRAN CUVÉE BRUT 0.375 LT – BELLAVISTA <i>Chardonnay 80% / Pinot Nero 19% / Pinot Bianco 1%</i>	euro 27
FRANCIACORTA ROSÈ 0.75 LT – BELLAVISTA <i>Chardonnay 62% / Pinot Nero 38%</i>	euro 60
OPERA METODO CLAS. BRUT VSQ 0.75 LT - LE MARCHESINE <i>Chardonnay / Pinot Bianco / Pinot Nero</i>	euro 22
PRESTIGE BRUT D.O.C.G. 0.75 LT - CA' DEL BOSCO <i>Chardonnay 75% / Pinot Nero 15% / Pinot Bianco 10%</i>	euro 50
PRESTIGE BRUT D.O.C.G. 0.375 LT - CA' DEL BOSCO <i>Chardonnay 75% / Pinot Nero 15% / Pinot Bianco 10%</i>	euro 27
ANNAMARIA CLEMENTI 0.75 LT - CA' DEL BOSCO <i>Chardonnay 55% / Pinot Nero 25% / Pinot Bianco 20%</i>	euro 150
FRANCIACORTA BRUT MILLEDI 0.75 LT – FERGHETTINA <i>Chardonnay</i>	euro 45
CABOCHON FRANCIACORTA 0.75 LT – MONTEROSSA <i>Chardonnay / Pinot Nero</i>	euro 90
COUPÈ NATURE FRANCIACORTA 0.75 LT - MONTEROSSA <i>Chardonnay / Pinot Nero</i>	euro 35
FERRARI BRUT PERLÈ TRENTO DOC 0.75 LT - F.LLI LUNELLI <i>Chardonnay</i>	euro 50
PROSECCO COLMEI JEIO 0.75 LT – BELLENDIA <i>Glera 90% / Pinot Bianco 6% / Verdiso 4%</i>	euro 18

LIQUORI & AMARI

Sambuca anniversario lucano	euro 3.5
Amaro del capo	euro 3.5
Jagermeister	euro 3.5
Bayles classic	euro 3.5
Braulio riserva	euro 3.5
Averna don Salvatore	euro 3.5
Amaro "amara" – con scorze di arancia rossa di sicilia	euro 3.5
Amaretto gozio 24% vol - distillerie Franciacorta	euro 3.5
Ramazotti	euro 3.5
Amaro Montenegro	euro 3.5
Vecchia romagna etichetta near	euro 3.5
Limoncello, meloncello, liquirizia, pistacchio	euro 3

COGNAC – RUM – WHISKY

Cognac peyrot x.o.	euro 8
Armagnac goudoulin	euro 5
Cognac poire peyrot	euro 5
zacapa 23 anni	euro 6
Presidente marti 15 anni	euro 5
Matusalem 15 anni	euro 5
talisker 10 anni	euro 5
Lagavulin 16 anni	euro 7
Johnnie walker black 12 anni	euro 4

GRAPPE

Storica nera	euro 7
Grappa nardini	euro 4.5
Grappa barricata	euro 4.5
Grappa morbida	euro 4.5
Grappa di moscato	euro 6