

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. Anidride solforosa e solfiti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
15. aglio

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.

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







i classici dal mare

- * ANTIPASTO NAPULE'S 2,4,14,7 DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  euro 18
Tartare di tonno, insalata di mare, cocktail di gamberetti, ostrica e involtini di salmone
- * IL SOUTÈ MISTO DI COZZE E VONGOLE 14,15 DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  euro 15
- LA PEPATA DI COZZE 14 DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  euro 12
- CAPASANTA GRATINATA 14 DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  cad.1 euro 3.5
- FANTASIA DEL MARINAIO 2,4,7 DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  euro 16
Seppie, gamberetti, mozzarella di bufala campana D.O.P., pomodorini e olive verdi
- INSALATA DI MARE 2,4 DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  euro 15
Polpo, seppie e gamberetti
- MOSCARDINI IN UMIDO 1,4,15 euro 15
Con pomodorini, olive e crostini di pane

i nostri crudi

- PLATEAU DI PESCE CRUDO IMPERIALE per 2 o più persone 2,4,14 DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  euro 70
Gamberi rossi, scampi, ostriche, tartare di pesce spada, mazzancolle tropicali, molluschi, carpaccio di tonno e di pesce fresco del giorno, gamberi blu con decorazioni di frutta fresca
- * CRUDITÀ DI MARE 2,4,14 DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  euro 25
Gamberi rossi, scampi, ostriche, tartare di tonno e gambero
- * TARTARE DI TONNO CON OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA E LIMONE 4 DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  euro 15
- * GAMBERI ROSSI 14 DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  cad.1 euro 3.5
- * OSTRICHE 14 DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  cad.1 euro 3.5
- * SCAMPO CLASSICO 14 DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  cad.1 euro 3.5

i classici dalla terra

- PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  euro 13
- MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP 250 GR 7 DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  euro 6
- TAGLIERE DELLA CASA DI SALUMI E FORMAGGI 7 DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  euro 15
- FRITTO NAPOLETANO MINIMO PER 2 PERSONE 1,3,7 euro 12
Crocchette, arancini, polpette di melanzane e mozzarella in carrozza
- CAPRESE CON MOZZ. DI BUFALA CAMPANA DOP POMODORI 7 DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  euro 10
- MELONE, CRUDO DI PARMA 24 MESI,
E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP 7 DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  euro 17
- BRESAOLA CON RUCOLA E GRANA 3,7 DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  euro 15

PRIMI PIATTI

della nostra tradizione

* LINGUINE DI GRAGNANO ALL'ASTICE 1,2,15 <i>Con ½ astice e salsa di pomodorini</i>	DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE 	euro 20
* RISOTTO ALLA PESCATORA 1,2,4,14,15 <i>Insalata di mare, cozze, vongole e pomodoro</i>	DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE 	euro 16
* PAELLA DI SOLO PESCE 2,4,14,15 <i>Insalata di mare, cozze, vongole, scampo, gamberone e zafferano</i>	DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE 	euro 20
* SPAGHETTI CON FRUTTI DI MARE 1,2,4,14,15 <i>Insalata di mare, cozze, vongole e pomodoro</i>	DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE 	euro 18
* PADELLA DI PACCHERI AI CROSTACEI PER 2 PERSONE 1,2,4,14,15 <i>Scampo, gamberone, gamberetti, astice, granchio e pomodorini</i>		euro 40
SPAGHETTI ALLE VONGOLE IN BIANCO 1,13,15 <i>Scampo, gamberone, gamberetti, astice, granchio e pomodorini</i>	DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE 	euro 15
CALAMARATA CON POMODORINI, MELANZANE E RICOTTA SALATA 1,7,15		euro 13
PENNONE CON TONNO FRESCO, CAPPERI, OLIVE E SCORZA DI LIMONE 1,15		euro 16
PENNE CON POMODORINO FRESCO 1,15 <i>Scampo, gamberone, gamberetti, astice, granchio e pomodorini</i>	DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE 	euro 10










con pasta fresca fatta in casa da noi

* SCIALATIELLI DELLA CASA 1,2,3,4,7,14,15 <i>Bocconcini di pesce giornaliero, olive taggiasche, gamberone, pomodorini e pane aromatizzato</i>		euro 18
TAGLIATELLE CON PORCINI E BURRATA 1,3,7		euro 16
GNOCCHI GORGONZOLA E NOCI 1,3,7,8		euro 15
GNOCCHI ALLA SORRENTINA 1,3,7 <i>Pomodoro, grana mozzarella e basilico</i>		euro 12
CASONCELLI BURRE E SALVIA 1,7		euro 12

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

SECONDI PIATTI


gli iconici


- * GRIGLIATA NAPULE'S 2,4,14 DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  euro 20
Scampi, gamberoni, pesce spada, salmone, branzino e verdure grigliate
- * ZUPPA DI PESCE IMPERIALE PER 2 PERSONE 1,4,14,15 euro 50
con crostacei e pesce di giornata
- * TAGLIATA DI TONNO 4,9 DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  euro 17
Tagliata di tonno, rucola, pomodorini, sedano e olive taggiasche
- * GRAN FRITTO CALAMARI, GAMBERONI, BACCALÀ, SEPIE E VERDURE 1,2,4,14 DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  euro 20
- * FRITTO DI CALAMARI 1,4 DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  euro 15
- * FRITTO DI TOTANI E ZUCCHINE 1,4 DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  euro 14
- * FRITTO MISTO GAMBERI, CALAMARI E VERDURE 1,4 DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  euro 17
- * PESCE SPADA ALLA GRIGLIA CON INSALATA MISTA 4 DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  euro 16
- * GAMBERONI ALLA GRIGLIA CON INSALATA MISTA 4 DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  euro 16
- * CALAMARI ALLA GRIGLIA CON INSALATA MISTA 4 DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  euro 17


dalla vetrinetta del pesce fresco

ORATA oppure BRANZINO euro 20 DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE 

SCEGLI LA TUA COTTURA PREFERITA

DENTICE euro 5 all'etto DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE 





ROMBO euro 5 all'etto DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE 

GALLINELLA euro 5 all'etto DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE 

AL SALE
ALLA MEDITERRANEA
ALLA GRIGLIA
OPPURE LASCIA CHE LO CHEF TI SORPRENDA

(la tipologia e disponibilità del pesce dalla vetrinetta varia a seconda del pescato giornaliero)
info allergeni richiedere al personale durante l'ordinazione

che sono una garanzia

- TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA 3 DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  euro 16
- COSTATA DI MANZO AI FERRI CON PATATE RUSTICHE DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  euro 22
- FIORENTINA ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  all'etto euro 5
- COTOLETTA DI POLLO CON PATATE 1,3 euro 13
- PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA CON PATATE DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  euro 12

CONTORNI

- INSALATA MISTA DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  euro 5
- VERDURA ALLA GRIGLIA DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  euro 5
- * PATATINE RUSTICHE DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  euro 5
- PATATE SALTATE DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  euro 5

Comunicare al personale eventuali allergie prima dell'ordinazione.

COPERTO € 2.30

O'CAZON FRIT

SENSAZIONI TRADIZIONALI 1,7

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

euro 9

NATA CON IL CRAVATTINO 1,3,7

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

euro 10

LE RIPIENE

NON PLUS ULTRA 1,7

Cornicione ripieno di ricotta caseificio Cigno

salsa di ragù di carne, melanzane funghetto, patate al forno, rosmarino e pecorino

euro 13

PIZZE VERACI le classiche con mozzarella

* CALAMARI 1,4,7

Pomodoro, mozzarella caseificio Cigno e calamari Fritti

euro 12

ZIO GIGI 1,7

DISPONIBILE ANCHE
SENZA GLUTINE 

Pomodoro, olive taggiasche, burrata e acciughe

euro 13

BAGOSS 1,7

Mozzarella caseificio Cigno, porcini, bagoss e crudo

euro 13

CAMPAGNOLA 1,7

DISPONIBILE ANCHE
SENZA GLUTINE 

Mozzarella caseificio Cigno, taleggio, rucola e bresaola

euro 11

RUSTICA 1,7

Pomodoro, mozzarella caseificio Cigno, porcini e speck in cottura

euro 11

VEGETARIANA 1,7

DISPONIBILE ANCHE
SENZA GLUTINE 

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

euro 9

CAPRICCIOSA 1,7

DISPONIBILE ANCHE
SENZA GLUTINE 

Pomodoro, mozzarella caseificio Cigno, prosciutto, carciofi e funghi

euro 9

CRUDO 1,7

DISPONIBILE ANCHE
SENZA GLUTINE 

Pomodoro, mozzarella caseificio Cigno, prosciutto crudo 24 mesi

euro 10

* AMERICANA 1,7

Pomodoro, mozzarella caseificio Cigno, wurstel e patatine

euro 8

TONNO 1,4,7

Pomodoro, mozzarella caseificio Cigno e tonno

euro 8

BOLOGNA 1,7

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

euro 10

SCIALLESE 1,7

Mozzarella caseificio Cigno, pomodorini, provola affumicata di Agerola, funghi e pancetta

euro 10

PORCINI 1,7

DISPONIBILE ANCHE
SENZA GLUTINE 

Pomodoro, mozzarella caseificio Cigno e porcini

euro 9

* POSITANO 1,2,3,4,7,14

Pomodoro, mozzarella caseificio Cigno e insalata di mare

euro 12

BUFALA 1,7

DISPONIBILE ANCHE
SENZA GLUTINE 

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

euro 9

VARIAZIONI

IMPASTO INTEGRALE euro 1 | SENZA GLUTINE euro 2.5 | BUFALA euro 2

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO euro 1.5 | AGGIUNTE VARIE da 1 a euro 5





Comunicare al personale eventuali allergie prima dell'ordinazione.

COPERTO € 2.30

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 1,7	euro 15
<i>Ricotta caseificio Cigno, mozzarella fiori di latte d'Agerola, salsiccia fresca, porcini e velata di confettura di pera pennata parmigiano reggiano</i>	
REGINA MARGHERITA 1,7 <small>DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE </small>	euro 8
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte d'Agerola, basilico, parmigiano reggiano e olio extra vergine d'oliva</i>	
LA PICCANTE 1,7 <small>DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE </small>	euro 10
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte d'Agerola, salame piccante, olio extra vergine d'oliva, basilico e parmigiano reggiano</i>	
TRIONFO DI TARTUFO 1,7	euro 11
<i>Mozzarella fior di latte d'Agerola, porcini, speck, crema di tartufo e parmigiano reggiano</i>	
LA STAGIONALE 1,7 <small>DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE </small>	euro 11
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte d'Agerola, basilico, prosciutto cotto, funghi porcini, carciofi e parmigiano reggiano</i>	
NAPOLI 1,7 <small>DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE </small>	euro 10
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte d'Agerola, origano, acciughe e parmigiano reggiano</i>	
AMATRICIANA 1,7	euro 13
<i>Mozzarella fior di latte d'Agerola, guanciale, petali di pomodoro confit, scaglie di pecorino, burrata e parmigiano reggiano</i>	
RITORNO A NAPULE'S 1,7	euro 13
<i>Mozzarella fior di latte d'Agerola, crocchè di patate, prosciutto cotto, parmigiano reggiano e basilico</i>	
PASTA E PATATE 1,7	euro 13
<i>Mozzarella fior di latte d'Agerola, provola affumicata d'Agerola, patate schiacciate, cipolla rossa, basilico, pancetta in cottura, parmigiano reggiano</i>	
PORCHETTA 1,7	euro 12
<i>Mozzarella fior di latte d'Agerola, porchetta, patate e parmigiano reggiano</i>	
ALESSIA 1,7,14	euro 22
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte d'Agerola, burrata, pesto, pomodorini confit, code di gamberoni e parmigiano reggiano</i>	
SARACENA 1,4,7	euro 15
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte d'Agerola, friarielli, polpo e parmigiano reggiano</i>	
PARTENOPEA 1,7	euro 13
<i>Mozzarella fior di latte d'Agerola, friarielli, salsiccia, provola e parmigiano reggiano</i>	
SAPORITA 1,7	euro 14
<i>Mozzarella fior di latte d'Agerola, asparagi, gorgonzola, porcini, speck e parmigiano reggiano</i>	
AGEROLESE 1,7	euro 13
<i>Mozzarella fior di latte d'Agerola, patate al forno, salsiccia provola e parmigiano reggiano</i>	
GUSTOSA 1,7	euro 12
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte d'Agerola, salsiccia, peperoni, olive e parmigiano reggiano</i>	
NORVEGESE 1,4	euro 13
<i>Mozzarella fior di latte d'Agerola, radicchio, salmone, provola e parmigiano reggiano</i>	

Comunicare al personale eventuali allergie prima dell'ordinazione.

COPERTO € 2.30

BEVANDE

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 3
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 3
KINLEY TONIC BOTTLE GLASS 0.20 LT	euro 3
SPRITZ O PIRLO	euro 5
GIN TONIC	euro 10
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

BIRRE ALLA SPINA

FISCHER BIONDA PICCOLA	euro 3
FISCHER BIONDA MEDIA	euro 4.5
ICHNUSA NON FILTRATA PICCOLA	euro 3.5
ICHNUSA NON FILTRATA MEDIA	euro 5.5
MORETTI ROSSA PICCOLA	euro 3.5
MORETTI ROSSA 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

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

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
RAMAZZOTTI	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