

## ANTIPASTI

<i>Fritto di baccala'* e alici con sale e pepe nero</i>	10,00
<i>Parmigiana di melanzane con zucchine fritte e stracciatella pugliese</i>	10,00
<i>Prosciutto crudo di Parma con bufala campana</i>	12,50
<i>Misto mare tiepido alla catalana</i>	13,50
<i>Polpo alla griglia con crema di patate</i>	14,00
<i>Imbufalito di salumi nostrani con provola e gnocco fritto (min. x 2)</i>	23,00

## PRIMI PIATTI

<i>Spaghetti al mandolino con cacio e pepe</i>	9,00
<i>Orecchiette fresche con melanzane fritte, salsiccia napoletana e pomodoro giallo</i>	10,00
<i>Mezzanello alla genovese (carne di vitello e cipolla di Tropea e parmigiano)</i>	10,50
<i>Pennoni di Gragnano ai tre pomodorini e stracciatella pugliese</i>	11,50
<i>Paccheri con baccala', pomodorini del vesuvio e olive di Gaeta</i>	12,00
<i>Tagliatelle fresche con scampetti* e funghi porcini</i>	13,50
<i>Calamarata con vongole, seppioline a julienne e pennellata al nero di seppia</i>	14,50

*Tutti i primi piatti sono disponibili anche con pasta senza glutine*

## SECONDI PIATTI

<i>Salsiccia a punta di coltello con friarielli napoletani</i>	13,00
<i>Baccala'* in padella con pomodorini del Pendolo, olive leccino e capperi</i>	13,50
<i>Grigliata mista di carne con patate al forno</i>	15,00
<i>Fritto misto di gamberi*, calamari, alici e finocchio croccante</i>	17,00
<i>Filetto di branzino al forno con funghi porcini trifolati</i>	18,00
<i>Grigliata mista di pesce e crostacei* con verdure alla griglia</i>	19,50

## CONTORNI

<i>Patatine fritte</i>	4,50
<i>Insalata mista</i>	5,00
<i>Verdure miste alla griglia</i>	6,00
<i>Friarielli o scarola saltati con aglio olio e peperoncino</i>	7,00

*\*Per eventuali allergie o intolleranze alimentari chiedere informazioni al personale di sala o consultare la tabella degli allergeni esposta presso la cassa*

*\*Pesce sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del regolamento  
CE 853/2004, sezione VIII, capitolo 5*