

## ANTIPASTI DI MARE

Alici fritte con sale e pepe nero	9,00
Impepata di cozze con limoni del Sorrento	10,50
Tartare di salmone con dadolata di avocado sul letto di soncino e pomodorini	13,50
Insalata di mare alla Catalana: cozze, vongole, gamburi, calamari, sardano, pomodorini, cipolla di troia	14,00

## ANTIPASTI DI TERRA

Parmiggiana di melanzane con zucchine fritte e stracciatella pugliese	10,00
Prosciutto crudo di Parma e bufala campana	12,00
Tagliere D'A CIRÒ: prosciutto crudo, crocche', mozzarella in carrozza, frittatina, montanara, bufala e tagamino di melanzane a funghetto (min x2)	20,00
Salumi misti: mortadella extra I.G.P., salame Milano, coppa stagionata, crudo di Parma speck del Trentino e pancetta in legno servito con gnocco fritto (min x2)	22,00

## PRIMI PIATTI

Spaghettoni aglio, olio, peperoncino con tarallo e mandorle	9,50
Mezzo pacchero con patate e provola di bufala	10,50
Penne giganti allo scarpariello: pomodori datterini, parmiggiano, pecorino romano e peperoncino	11,50
Pasta mista di Gragnano con cozze e fagioli	12,00
Ravioli capresi fatti in casa ripieni di ricotta con pomodorini del Piennolo	12,50
Candole o rrau' pomodoro mutti 100% e carne di manzo selezionata 1° scelta	12,50
Seialatelli allo scoglio: cozze, vongole, calamari, fasolari, cannolicchi e gamburi*	15,50

## SECONDI PIATTI

Stineo di maiale alla birra cotto al forno per circa 12 ore	13,50
Hamburger di bovino circa 300gr con friarielli saltati	14,50
Galletto amburghese con patate	15,00
Tagliata di branzino e salmone gratinato con zucchine	16,50
Frittura di calamari, alici, triglie, mazzancolle tropicali e verdure croccanti	17,00
Filetto di orata con pomodorini vesuviani, olive taggiasche e capperi	20,00
Trancio di spigola con patate e carciofi saltati in padella	22,50

## CONTORNI

Insalata mista di stagione	5,00
Patate al forno	5,50
Verdure miste alla griglia	6,00
Friarielli saltati con aglio olio e peperoncino	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 3