



# ME *italiano* NU

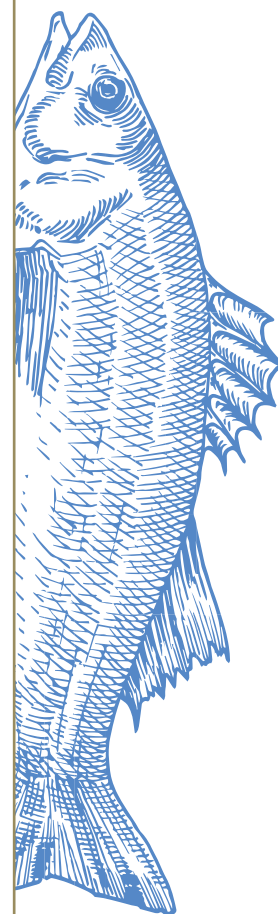


**COPERTO 2.50€ A PERSONA**



# ANTIPASTI

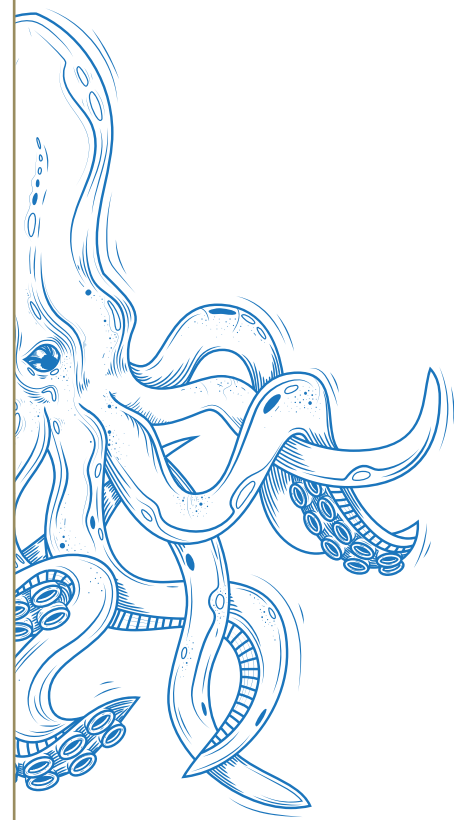
DEGUSTAZIONE DI MARE	20.00
CRUDO DI MARE PER 1 PERSONA	40.00
PER 2 PERSONE	75.00
CRUDO DI GAMBERI ROSSI	20.00
POLPO ALLA BRACE SU FONDUTA DI PROVOLONE DEL MONACO	18.00
SAUTÈ AI FRUTTI DI MARE	20.00
INSALATA DI MARE	20.00
SAUTÉ DI VONGOLE	20.00
IMPEPATA DI COZZE	15.00
POLPO ALL'INSALATA	20.00
TRIOLOGIA DI TARTARE DI MARE	35.00
ZUPPA DI COZZE CON POLIPO E POMODORINI DEL PIENNOLO	20.00
PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA	11.00
PROSCIUTTO CRUDO E MELONE	10.00
CAPRESE	10.00
IL CUOPPO MISTO DI FRITTURA ALL'ITALIANA	11.00
TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI	15.00
INSALATONA CERASÈ	10.00



**IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE O ABBATTUTO O SURGELATO A SECONDA DELLA STAGIONALITÀ. PER GLI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE**

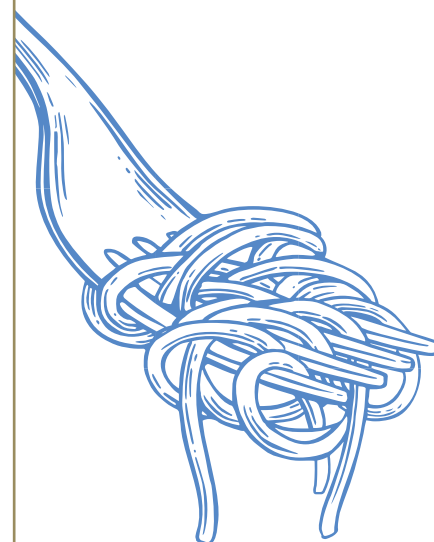
# PRIMI *di* MARE

LINGUINE CON POLPA DI RICCIO E POMODORINI GIALLI	22.00
LINGUINE ALLA CERASÈ CON FRUTTI DI MARE	20.00
SPAGHETTONI CACIO E PEPE CON CRUDO DI GAMBERI	19.00
PACCHERI ALL'ASTICE E I DUE POMODORI	29.00
RISOTTO ALLA PESCATORA	20.00
TAGLIOLINO NERO CON POMODORINI DEL PIENNOLO, VONGOLE, CALAMARI, PORCINI E TARALLO NAPOLETANO	19.00
RAVIOLI CON POMODORINI GIALLI, VONGOLE E LIMONE	17.00
SPAGHETTONI COZZE, PECORINO E BASILICO	17.00
SCIALATIELLI CON SCAMPI, BURRATA E POMODORINI ROSSI E GIALLI	20.00
PACCHERI AI FRUTTI DI MARE	19.00
SPAGHETTO ALLE VONGOLE	18.00
FAGOTTINO BRANZINO E PISTACCHIO CON RIDUZIONE DI FUMETTO DI PESCE, POMODORINI GIALLI E POLVERE DI OLIVE NERE	17.00



# PRIMI *di* TERRA

<b>GNOCCHI ALLA SORRENTINA</b> CON POMODORO E MOZZARELLA	12.00
<b>RAVIOLI</b> CAPRESI	12.00
<b>SCIALATIELLI</b> SPECK, NOCI E GRATTUGIATA DI CACIOTTA SALATA	13.00
<b>PACCHERO CERASÈ</b> CON PROVOLA, PORCINI E PATATE	15.00
<b>SPAGHETTI</b> CON POMODORINI DEL PIENNOLO	12.00



# SECONDI

## di PESCE

FRITTURA MISTA DEL GOLFO	22.00
FRITTURA DI CALAMARI	20.00
GRIGLIATA DI PESCE MISTA PESCE SPADA, GAMBERONE, CALAMARO, TONNO	22.00
CALAMARO GRATINATO AGLI AGRUMI SU MISTICANZA AROMATICA E SALSA MEDITERRANEA	20.00
TRANCIO DI RICCIOLA SU SCAROLA NAPOLETANA	23.00
PESCE SPADA ALLA BRACE	17.00
GAMBERONI ALLA BRACE	18.00
VASTO PESCATO FRESCO IN VETRINA	RIVOLGERSI AL PERSONALE
FILETTO DI PESCE AL FORNO CON POMODORINI E OLIVE NERE	23.00

## di CARNE

FILETTO DI MANZO A SCELTA	24.00
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, POMODORINI E GRANA	19.00
BISTECCA ALLA BRACE	19.00
FIORENTINA ALLA BRACE CRUDA E COTTA CON VERDURINE	45.00
FILETTO DI MAIALINO NERO CASERTANO AI 3 PEPI	16.00
SCALOPPINA AL LIMONE O AL VINO BIANCO	12.00



IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE O ABBATTUTO O SURGELATO A SECONDA DELLA STAGIONALITÀ. PER GLI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE.



## CONTORNI

INSALATA MISTA	5.00
VERDURE GRIGLIATE	5.00
PATATE AL FORNO	5.00
PATATINE FRITTE	5.00
INSALATA DI POMODORI SORRENTINI	5.00



# PIZZE *al* PIATTO



<b>MARGHERITA</b> 8.00 FIOR DI LATTE, POMODORO, BASILICO E FORMAGGIO	<b>BUFALA</b> 9.00 MOZZARELLA DI BUFALA, GRANA E POMODORINI
<b>MARINARA</b> 7.00 POMODORO, ORIGANO E AGLIO	<b>ORTOLANA</b> 9.00 FIOR DI LATTE, PEPERONI, MELANZANE E ZUCCHINE
<b>CAPRICCIOSA</b> 9.00 FIOR DI LATTE, CRUDO, FUNGHI E CARCIOFI	<b>CALZONE DELLE DONNE</b> 9.00 FIOR DI LATTE, COTTO, SALAME E POMODORO
<b>SALSICCIA E BROCCOLI</b> 9.00 FIOR DI LATTE, SALSICCIA E BROCCOLI	<b>FANTASIE DEL MARE</b> 11.00 POMODORO, SEPIE, VONGOLE, COZZE E GAMBERETTI
<b>CERASÈ</b> 10.00 PROVOLA, PORCINI, SALSICCIA E COTTO	<b>RENATA</b> 10.00 FIOR DI LATTE, PATATE AL FORNO, PANCETTA E GRANA
<b>ITALIA</b> 9.00 FIOR DI LATTE, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA, CRUDO E POMODORINI	<b>POSITANO</b> 9.00 FIOR DI LATTE, POMODORINI E SALAME PICCANTE
<b>VICANA</b> 9.00 FIOR DI LATTE, PROVOLONE DEL MONACO, PORCINI, RUCOLA E POMODORINI	<b>VESUVIO</b> 10.00 FIOR DI LATTE, POMODORO, SCAROLE, OLIVE E CAPPERI

IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE O ABBATTUTO  
O SURGELATO A SECONDA DELLA STAGIONALITÀ.  
PER GLI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE.



# PIZZE SPECIALI



<b>MICHELE</b> 10.50 FIOR DI LATTE, PESTO, PROVOLONE DEL MONACO DOP E NOCI	<b>TRAMONTI</b> 11.00 FIOR DI LATTE, FIGHI, STRACCIATELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO E OLIO EVO
<b>SORRENTO</b> 10.00 PROVOLA, RUCOLA, LIMONE E PISTACCHIO	<b>PRAIANO</b> 11.00 FIOR DI LATTE, POMODORINI GIALLI E GAMBERI ROSSI
<b>ISCHIA</b> 10.50 MOSCIONE FRESCO, NOCI, MIELE E PROVOLONE DEL MONACO DOP	<b>AMALFI</b> 11.00 SCAROLE, OLIVE, BACCALÀ, POMODORINI E CAPPERI
<b>RAVELLO</b> 11.00 PROVOLA, PESTO DI PISTACCHIO, MORTADELLA E PISTACCHI	<b>CAPRI</b> 10.50 PROVOLA, CREMA DI NOCI, FUNGHI PORCINI, PECORINO E GRANELLA DI NOCCIOLA
<b>PROCIDA</b> 11.00 FIOR DI LATTE, POMODORINI GIALLI, PANCETTA PEPATA, TARALLO NAPOLETANO E OLIO EVO	<b>AEQUA</b> 12.00 PROVOLA AFFUMICATA, SCAROLA RICCIA, OLIVE NERE, POMODORINI SECCHI E GRATTUGIATA DI CACIORICOTTA SALATA
<b>NERANO</b> 11.00 FIOR DI LATTE, CREMA DI ZUCCHINE, SPECK E OLIO EVO	<b>MARINA</b> 15.00 PROVOLA, VALERIANA, CRUDO DI GAMBERI ROSSI, POMODORINI GIALLI, GRATTUGIATA DI LIMONE E OLIO EVO

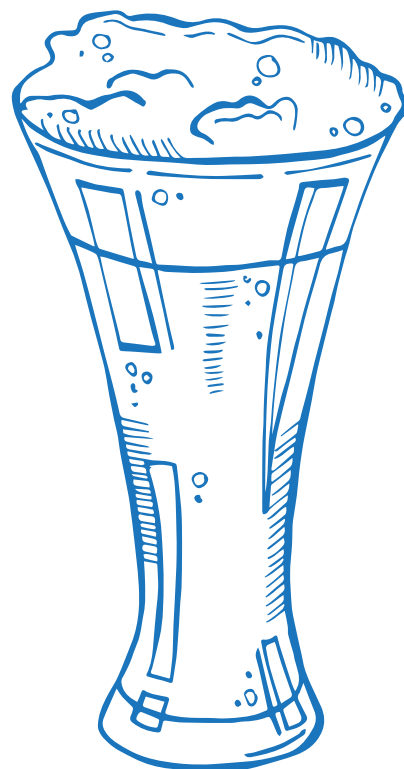




# BIRRE *alla* SPINA

PERONI NASTRO AZZURRO 6.00  
40 CL

PERONI NASTRO AZZURRO 4.00  
20 CL



# BIRRE *in* BOTTIGLIA

PERONI ROSSA 8.00  
50 CL

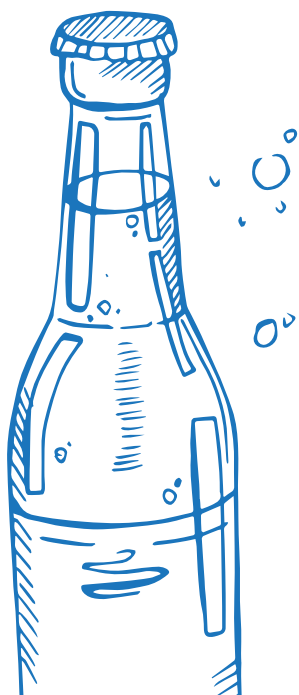
PERONI BIANCA 8.00  
50 CL

PERONI DOPPIO MALTO 8.00  
50 CL

PERONI BIONDA 8.00  
50 CL

PERONI STILE CAPRI 5.00  
33 CL

PERONI CRUDA 5.00  
33 CL



# SOFT DRINK



COCA COLA 33 CL	2.50	COGNAC A SCELTA	7.00
FANTA 33 CL	2.50	RUM A SCELTA	7.00
SPRITE 33 CL	2.50	CAFFÈ	2.00
ACQUA	2.50	DOPPIO ESPRESSO	3.00
LIQUORI A SCELTA	3.00	CAPPUCCINO	3.00
GRAPPA	4.00	LATTE MACCHIATO	3.00
GRAPPA BARRICATA	5.00		
WHISKY A SCELTA	7.00		

# COCKTAILS

APEROL SPRITZ	8.00
CAMPARI SPRITZ	8.00
LIMONCELLO SPRITZ	8.00
CERASÈ SPRITZ	8.00
AMERICANO	9.00
NEGRONI	9.00
GIN TONIC	9.00
MOJITO	9.00





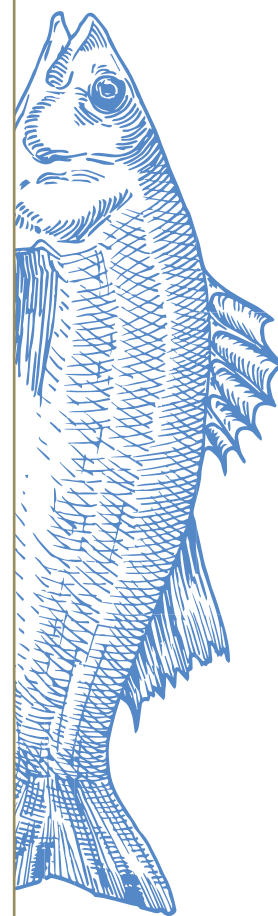
# ME *english* NU

**COVER CHARGE 2.50€ PER PERSON**



# APPETIZERS

SEA TASTING	20.00
RAW SEAFOOD FOR 1 PERSON	40.00
FOR 2 PEOPLE	75.00
RAW RED SHRIMPS	20.00
GRILLED OCTOPUS ON FONDUE OF PROVOLONE DEL MONACO	18.00
SAUTÈ WITH SEAFOOD	20.00
SEAFOOD SALAD	20.00
SHELLFISH SAUTÉ	20.00
STEAMED MUSSELS WITH PEPPER	15.00
OCTOPUS SALAD	20.00
TRILOGY OF SEA TARTAR	35.00
MUSSEL SOUP WITH OCTOPUS AND PIENNOLO TOMATOES	20.00
RAW HAM AND MOZZARELLA CHEESE	11.00
RAW HAM AND MELOM	10.00
CAPRESE MOZZARELLA CHEESE WITH TOMATOES	10.00
MIXED ITALIAN FRIED CUOPPO	11.00
MIXED CUTTING BOARD OF CURED MEATS AND CHEESE	15.00
CERASÈ SALAD	10.00

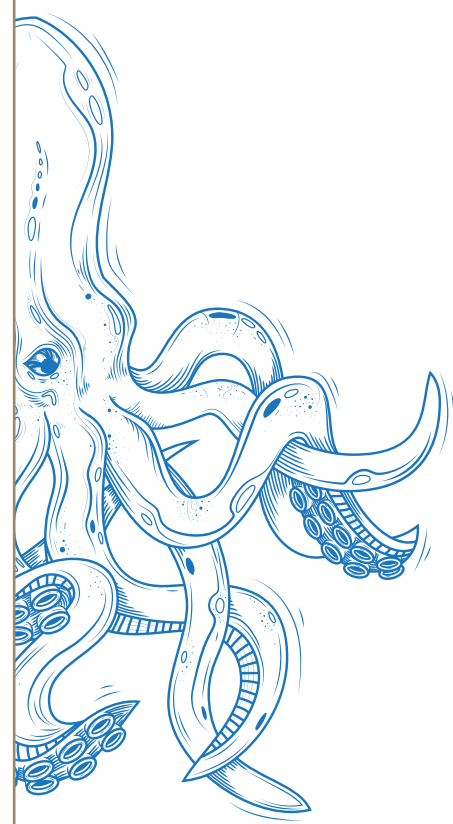


THE PRODUCT COULD BE EITHER BLAST CHILLED OR FROZEN DEPENDING ON THE SEASON.  
FOR ALLERGENS, CONTACT THE STAFF.

# FIRSY COURSES

*of the sea*

LINGUINE WITH CURLY PULP	22.00
LINGUINE IN PAPERBOARD WITH SEAFOOD	20.00
SPAGHETTONI WITH CHEESE, PEPPER AND MARINATED SHRIMPS	19.00
PACCHERI WITH LOBSTER AND TWO TOMATOES	29.00
SEAFOOD RISOTTO	20.00
TAGLIOLINO PASTA WITH PIENNOLO TOMATOES, CLAMS AND NEAPOLITAN TARALLO	19.00
RAVIOLI WITH YELLOW TOMATOES, CLAMS AND LEMON	17.00
SPAGHETTONI WITH MUSSELS AND PERCORINO CHEESE	17.00
SCIALATIELLI WITH SCAMPI, BURRATA AND TWO TOMATOES (YELLOW AND RED)	20.00
SEAFOOD PACCHERI	19.00
SPAGHETTI WITH CLAMS	18.00
FAGOTTINO WITH SEA BASS AND PISTACHIOS, FISH STOCK, YELLOW CHERRY TOMATOES AND BLACK OLIVES POWDER	17.00



# FIRSY COURSES

*of meat*

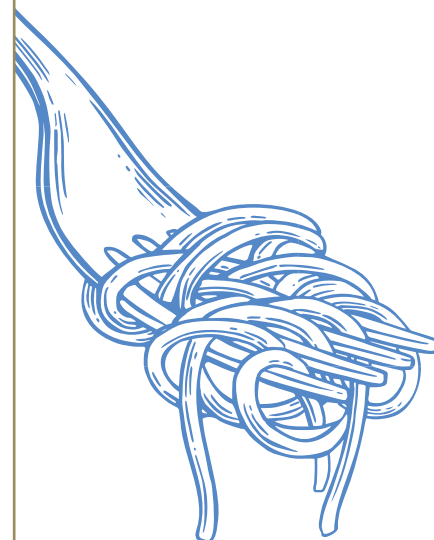
**GNOCCHI ALLA SORRENTINA** 12.00  
WITH TOMATOES AND MOZZARELLA CHEESE

**RAVIOLI** 12.00  
CAPRESI

**SCIALATIELLI** 13.00  
WITH SPECK, WALNUTS AND SALTED CACIOTTA FRATE

**PACCHERO CERASÈ** 15.00  
WITH PORCINI, PROVOLA AND POTATOES

**SPAGHETTI** 12.00  
WITH PIENNOLO TOMATOES



# COURSES

## of SEAFOOD

MIX FRYING OF THE GULF	22.00
FRYING OF SQUID	20.00
MIXED FISH GRILL SWORDFISH, PRAWN, SQUID, TUNA	22.00
GRATIN SQUID WITH CITRUS FRUIT ON A MIXED AND MEDITERRANEAN SAUCE	20.00
SEARED SLICE OF FISH ON NEAPOLITAN ESCAROLA	23.00
GRILLED SWORDFISH	17.00
GRILLED PRAWNS	18.00
MIXED FRESH FISH IN THE SHOWCASE	CONTACT THE STAFF

## of MEAT

BEEF FILLET AT YOUR CHOICE	24.00
SLICED BEEF WITH ROCKET SALAD, TOMATOES AND GRANA	19.00
GRILLED STEAK	19.00
FIorentina GRILLED RAW WITH COOKED AND VEGETABLES	45.00
BLACK PIG FROM CASERTANO WITH 3 BLACK PEPPERS	16.00
ESCALOPE WITH LEMON OR WHITE WINE	12.00

THE PRODUCT COULD BE EITHER BLAST CHILLED OR FROZEN DEPENDING ON THE SEASON.  
FOR ALLERGENS, CONTACT THE STAFF.





## SIDE DISHES

MIXED SALAD	5.00
GRILLED VEGETABLES	5.00
BAKED POTATOES	5.00
FRIES	5.00
SORRENTO TOMATO SALAD	5.00





# PIZZA



<b>MARGHERITA</b> 8.00 MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND PARMISAN CHEESE	<b>BUFALA</b> 9.00 BUFFALO MOZZARELLA, GRANA CHEESE AND CHERRY TOMATOES
<b>MARINARA</b> 7.00 TOMATO, OREGANO, OIL AND GARLIC	<b>ORTOLANA</b> 9.00 MOZZARELLA, CAPSCICUM, EGGPLANTS AND ZUCCHINI
<b>CAPRICCIOSA</b> 9.00 MOZZARELLA, PROSCIUTTO, MUSHROOMS AND ARTICHOKEs	<b>CALZONE DELLE DONNE</b> 9.00 MOZZARELLA, PROSCIUTTO, SALAMI AND TOMATO
<b>SALSICCIA E BROCCOLI</b> 9.00 MOZZARELLA, ITALIAN SAUSAGE AND RAPINI	<b>FANTASIE DEL MARE</b> 11.00 TOMATO, SQUID, CLAMS, MUSSELS AND SHRIMPS
<b>CERASÈ</b> 10.00 PROVOLA, PORCINI MUSHROOMS, ITALIAN SAUSAGE AND HAM	<b>RENATA</b> 10.00 MOZZARELLA, OVEN'BAKED POTATOES, PANCETTA AND GRANA CHEESE
<b>ITALIA</b> 9.00 MOZZARELLA, ROCKET SALAD, GRANA, HAM CHEESE SCALES AND CHERRY TOMATOES	<b>POSITANO</b> 9.00 MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES AND SPICY SALAMI
<b>VICANA</b> 9.00 MOZZARELLA, PROVOLONE DEL MONACO, PORCINI MUSHROOMS, ROCKET SALAD AND CHERRY TOMATOES	<b>VESUVIO</b> 10.00 MOZZARELLA, TOMATO, ESCAROLEs, OLIVES AND CAPERS

THE PRODUCT COULD BE EITHER BLAST  
CHILLED OR FROZEN DEPENDING ON THE  
SEASON. FOR ALLERGENS, CONTACT THE  
STAFF.



# SPECIAL PIZZA



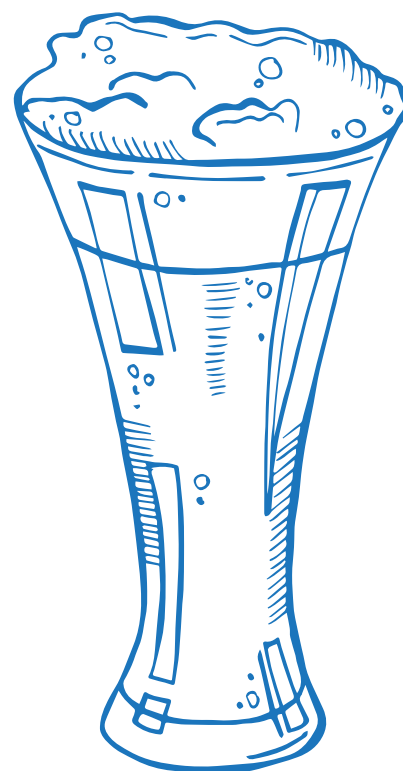
<b>MICHELE</b> 10.50 MOZZARELLA, PESTO, PROVOLONE DEL MONACO AND WALNUTS	<b>TRAMONTI</b> 11.00 MOZZARELLA, FIGS, BUFFALO MILK STRACCIATELLA, HAM AND OLIVE OIL
<b>SORRENTO</b> 10.00 PROVOLA, ROCKET SALAD, LEMON AND PISTACHIO NUTS	<b>PRAIANO</b> 11.00 MOZZARELLA, YELLOW CHERRY TOMATOES AND RED SHRIMPS
<b>ISCHIA</b> 10.50 FRESH MOSCIONE CHEESE, WALNUTS, HONEY AND PROVOLONE DEL MONACO	<b>AMALFI</b> 11.00 ESCAROLES, OLIVE, CODFISH, CHERRY TOMATOES AND CAPERS
<b>RAVELLO</b> 11.00 PROVOLA, PISTACHIO PESTO, MORTADELLA AND PISTACHIO NUTS	<b>CAPRI</b> 10.50 PROVOLA, NUTS CREAM, PORCINI MUSHROOMS, PECORINO CHEESE AND HAZELNUT GRAIN
<b>PROCIDA</b> 11.00 MOZZARELLA, YELLOW CHERRY TOMATOES, PEPPER BACON, NEAPOLITAN TARALLO AND OLIVE OIL	<b>AEQUA</b> 12.00 SMOKED PROVOLA, CURLY ESCAROLES, BLACK OLIVES, DRIED TOMATOES AND GRATED SALTY CACIOTTA CHEESE
<b>NERANO</b> 11.00 MOZZARELLA, ZUCCHINI CREAM, SPECK AND OLIVE OIL	<b>MARINA</b> 15.00 PROVOLA, VALERIAN, RAW RED PRAWNS, YELLOW TOMATOES, GRATED LEMON AND OLIVE OIL



# BEERS ON DRAFT

PERONI NASTRO AZZURRO 6.00  
40 CL

PERONI NASTRO AZZURRO 4.00  
20 CL



# BOTTLED BEERS

PERONI RED 8.00  
50 CL

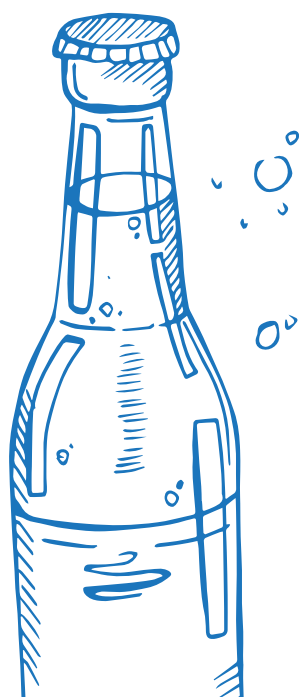
PERONI WHITE 8.00  
50 CL

PERONI DOUBLE MALT 8.00  
50 CL

PERONI BLONDE 8.00  
50 CL

PERONI CAPRI STYLE 5.00  
33 CL

PERONI RAW 5.00  
33 CL



# SOFT DRINK



COCA COLA 33 CL	2.50	COGNAC OF YOUR CHOICE	7.00
FANTA 33 CL	2.50	RUM OF YOUR CHOICE	7.00
SPRITE 33 CL	2.50	CAFFÈ	2.00
ACQUA	2.50	DOPPIO ESPRESSO	3.00
LIQUEURS OF YOUR CHOICE	3.00	CAPPUCCINO	3.00
GRAPPA	4.00	LATTE MACCHIATO	3.00
GRAPPA BARRICATA	5.00		
WHISKY OF YOUR CHOICE	7.00		

# COCKTAILS

APEROL SPRITZ	8.00
CAMPARI SPRITZ	8.00
LIMONCELLO SPRITZ	8.00
CERASÈ SPRITZ	8.00
AMERICANO	9.00
NEGRONI	9.00
GIN TONIC	9.00
MOJITO	9.00



# ELENCO ALLERGENI

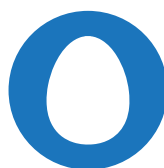
REGOLAMENTO UE 1169/2011 PARLAMENTO EUROPEO DEL CONSIGLIO 25 OTTOBRE 2011.  
EU REGULATION 1169/2011 EUROPEAN PARLIAMENT OF THE COUNCIL 25 OCTOBER 2011.



**GLUTINE**  
GLUTEN



**CROSTACEI**  
CRUSTACEANS



**UOVA**  
EGGS



**PESCE**  
FISH



**ARACHIDI**  
PEANUTS



**SOIA**  
SOY



**LATTICINI**  
DAIRYPRODUCT



**FRUTTA A GUSCIO**  
NUTS



**SEDANO**  
CELERY



**SENAPE**  
MUSTARD



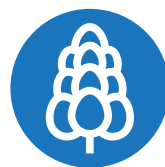
**SOLFITI**  
SULPHITES



**SESAMO**  
SESAME



**MOLLUSCHI**  
MOLLUSC



**LUPINI**  
LUPINS

**IN CASO DI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI, RIVOLGERSI AL PERSONALE.**  
**IN CASE OF ALLERGIES AND / OR INTOLERANCES, CONTACT THE STAFF.**