

ANTIPASTI

STARTERS

Caponata del Golfo

Caponata salad with local vegetables and anchovies

12€

Insalata Caprese

Caprese salad

12 €

Calamaro e polpo con patate al profumo di limone

Squid, octopus and potatoes with lemon flavour

14 €

PRIMI

FIRST COURSE

I classici spaghetti alla Nerano

Spaghetti with zucchini and provolone cheese

14 €

Linguine con ricci di mare e datterini gialli e rossi del Vesuvio

Linguine pasta with sea urchin and Vesuvian yellow and red tomatoes

16 €

Maccheroni alla Lardiata Napoletana

Maccheroni with Neapolitan Lardiata sauce

12 €

SECONDI MAIN COURSE

Salmone scottato con stracciatella di bufala e zucchine alla scapece
Grilled salmon with buffalo stracciatella cheese and zucchini in scapece style

14 €

Tagliata di manzo con rucola, noci e salsa al pecorino
Beef tagliata with rocket, walnuts and pecorino cheese sauce

16 €

Provola alla pizzaiola
Cooked provola cheese with tomato sauce and oregano

12 €

DESSERT

Babà con panna e frutta fresca
Neapolitan babà with cream milk and fresh fruit

8 €

Ricotta e pera
Ricotta cheese and pear cake

8 €

Pastiera napoletana con gelato alla vaniglia
Neapolitan pastiera with vanilla ice cream

8 €