

Antipasti Mare

Insalata di mare	€ 18,00
Polpo alla ischitana	€ 18,00
*Baccalà dello chef	€ 18,00
Alici fritte	€ 13,00
Polipetti alla Luciana	€ 18,00
Impepata di cozze	€ 14,00
Tartara di tonno	€ 20,00
Carpaccio di gambero rosso	€ 25,00
Tris di affumicati di mare	€ 22,00
Tiella di polpo gaetana (trancio)	€ 7,00

Antipasti terra

Insalata caprese	€ 12,00
Prosciutto e mozzarella	€ 12,00
Mozzarella di bufala casertana	€ 8,00

Primi Mare

Spaghetti Posillipo alle vongole	€ 20,00
Scialatielli allo scoglio	€ 20,00
Risotto alla pescatora	€ 20,00
Sassolino gambero rosso cantalupo	€ 25,00
Tonnarello al basilico, rana pescatrice e vongole	€ 22,00
Linguina all'astice	€ 28,00
Tagliolino con polpa di riccio	€ 25,00

Primi Terra

Spaghetto al pomodoro fresco	€ 12,00
Gnocchi alla sorrentina	€ 13,00
Tagliatella alla nerano	€ 15,00

Secondi di mare

*Frittura di calamari e gamberi	€ 20,00
Pesce spada alla brace con rucola e pomodorini	€ 22,00
Tonno scottato con rucola e pomodorini	€ 22,00
Ricciola alla brace rucola e pomodorini	€ 25,00
Pescato fresco (l'etto)	€ 7,00

Secondi di terra

Bistecca di scottona	€ 24,00
Filetto ai ferri	€ 28,00
Hamburger di Scottona al piatto	€ 14,00
Cotoletta di pollo	€ 12,00

Fritture tipiche napoletane

Frittura napoletana	€ 12,00
Fiori di zucca ripieni	€ 12,00
Frittatina napoletana (a pezzo)	€ 4,00
Patatine fritte	€ 5,00
Mozzarella in carrozza	€ 12,00

Contorni

Insalatina mista	€ 6,00
Insalata verde	€ 5,00
Insalata di pomodorini	€ 6,00
Scarola ripassata con olive di Gaeta	€ 6,00
Zucchine alla scapece	€ 6,00
Melanzane a funghetto	€ 6,00

Dolci

Delizia al limone	€ 6,50
Tiramisù	€ 6,50
Babà napoletano	€ 6,50
Cheese cake	€ 6,50

PIZZE di nostra creazione

Trastevere	€ 15,00
Carciofini, guanciale, fiordilatte di Agerola, pecorino romano	
Marinara del Cantabrico	€ 15,00
Vellutata di piennolo giallo del Vesuvio, aglio, origano, olive di Gaeta e acciughe del Cantabrico	
Piazza del Gesù	€ 16,00
Scarola in padella, cuore di baccalà, fiordilatte di Agerola	
Emiliana	€ 15,00
Mortadella artigianale, mozzarella di bufala, granella di pistacchi (condita fuori dal forno)	
Fior di baccalà	€ 16,00
Piennolo giallo del Vesuvio, cuore di baccalà, fiordilatte di Agerola, olive di Gaeta, grattugiata di limone	
Nerano	€ 15,00
Fiordilatte di Agerola, zucchine fritte, provolone del monaco	



Pizze



Marinara	€ 8,50
Pomodoro S. Marzano D.O.P., origano dei monti Lattari, aglio, basilico.	
Cosacca	€ 8,50
Pomodoro S. Marzano D.O.P., pecorino romano, basilico.	
Margherita	€ 9,00
Pomodoro S. Marzano D.O.P., Fiordilatte, basilico.	
Margherita dei Signori o Romana	€ 11,00
Pomodoro S. Marzano D.O.P., fiordilatte, alici di Cetara, basilico.	
Marinara dei Borboni	€ 14,00
Pomodorini del Piennolo gialli e rossi, olive di Gaeta, alici di Cetara, origano dei monti Lattari, aglio, capperi di Pantelleria, basilico.	
Caprese gialla	€ 14,00
Piennolo giallo del Vesuvio, provola di Agerola, scaglie di provolone del Monaco, basilico.	
Piennolo	€ 14,00
Pomodoro del piennolo, fiordilatte di Agerola, scaglie di parmigiano, basilico.	
Riviera di Ulisse	€ 14,00
Pomodoro giallo del vesuvio, fiori di zucca, alici di Cetara, fiordilatte di Agerola, basilico.	
Via Tribunali	€ 12,00
(I quattro spicchi delle pizze storiche.) Margherita, marinara, cosacca, provola e pepe.	
Focaccia Re	€ 12,00
(Tutto a crudo) Pomodoro fresco, pomodoro S. Marzano, mozzarella di bufala fresca, basilico.	
Margherita di Giorgio	€ 14,00
S. Marzano DOP, Piennolo rosso del Vesuvio, mozzarella di bufala Campana D.O.P., scaglie di parmigiano reggiano, basilico.	
Ai quattro pomodori	€ 14,00
Piennolo giallo del Vesuvio con provola affumicata di Agerola, pomodoro S. Marzano D.O.P. con fiordilatte di Agerola, pomodorini del Piennolo con la ricotta di Agerola, pomodoro Pachino, mozzarella di bufala, basilico.	
Diavola	€ 11,00
Pomodoro S. Marzano D.O.P., fiordilatte di Agerola, salame Napoli piccante, basilico.	

Rucola	€ 12,00
Fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di Parmigiano.	
Capricciosa	€ 12,00
Pomodoro S. Marzano D.O.P., fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive di Gaeta, basilico.	
Mezzaluna	€ 12,00
Metà ripieno, metà margherita, basilico.	
Calzone al forno	€ 12,00
Pizza chiusa con pomodoro S. Marzano D.O.P., fiordilatte di Agerola, ricotta, prosciutto cotto, basilico.	
Ripieno Pulcinella	€ 12,00
Pizza chiusa con salame, provola, ricotta di Agerola, basilico.	
Ripieno con scarola	€ 12,00
Pizza chiusa con scarola, fiordilatte di Agerola, olive di Gaeta, capperi di Pantelleria, pinoli, basilico.	
Ripieno Spaccanapoli	€ 12,00
Pizza chiusa con fiordilatte e ricotta di Agerola, cicoli, pepe, basilico.	
Ripieno Sorrento	€ 13,00
Pizza chiusa con fiordilatte e ricotta di Agerola, prosciutto crudo, rucola, scaglie di Parmigiano, basilico.	
Pizzarè	€ 13,00
Pomodorini freschi, pomodoro S. Marzano D.O.P., mozzarella di bufala fresca.	
Bufalina	€ 10,00
Pomodoro S. Marzano D.O.P., mozzarella di bufala, basilico.	
Caprese con bufala	€ 12,00
Pomodoro fresco, mozzarella di bufala, basilico.	
Siciliana	€ 12,00
Pomodoro S. Marzano D.O.P., fiordilatte di Agerola, melanzane fritte, basilico.	
Salsiccia e friarielli	€ 13,00
Fiordilatte di Agerola, salsiccia e friarielli.	
Ciro	€ 12,00
Divisa in quattro parti: Prosciutto crudo rucola e scaglie di Parmigiano, salsiccia e friarielli, melanzane e fiordilatte, Pachino e mozzarella di bufala.	
Focaccia prosciutto e mozzarella	€ 12,00
(Tutto a crudo) Mozzarella di bufala fresca, prosciutto crudo di Parma.	

SERVIZIO € 2,00

*Prodotti surgelati a bordo di altissima qualità



Giorgio Moffa



MOFFA
PIZZAIOLI DAL 1923

