

## Antipasti Mare

Insalata di mare	€ 16,00
Insalata di polpo all'ischitana	€ 18,00
*Baccalà dello chef	€ 18,00
Alici fritte	€ 13,00
Carpaccio di tonno maionese al pepe nero zest di limone	€ 20,00
Impepata di cozze	€ 13,00
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 alle vongole (lupini) con pomodorini	€ 16,00
Spaghetti alle vongole	€ 20,00
Scialatielli allo scoglio	€ 20,00
Risotto alla pescatora	€ 18,00
Linguina all'astice	€ 28,00
Chicche di patate al gambero rosso stracciata di bufala zest di limone	€ 25,00

## Primi Terra

Spaghetto al pomodoro fresco	€ 12,00
Gnocchi alla sorrentina	€ 13,00
Tonnarello alla carbonara	€ 15,00
Spaghetti alla nerano	€ 15,00

## Secondi di mare

*Frittura di calamari e gamberi	€ 20,00
Pesce spada ai ferri con rucola e pomodorini	€ 22,00
Tonno scottato ai ferri con rucola e pomodorini	€ 22,00
Pescato fresco (l'etto)	€ 7,00
Calamaro ai ferri	€ 20,00

## Secondi di terra

Bistecca di scottona	€ 24,00
Hamburger di Scottona	€ 14,00
Cotoletta di pollo con patatine fritte	€ 12,00

## Fritture tipiche napoletane

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

## 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

## 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 € 15,00

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 € 15,00

Piennolo giallo del Vesuvio, cuore di baccalà, fiordilatte di Agerola, olive di Gaeta, grattugiata di limone

### Nerano € 15,00

Fiorlatte di Agerola, zucchine fritte, provolone del monaco



# Pizze



### Marinara € 9,00

Pomodoro S. Marzano D.O.P., origano dei monti Lattari, aglio, basilico.

### Cosacca € 9,00

Pomodoro S. Marzano D.O.P., pecorino romano, basilico.

### Margherita € 10,00

Pomodoro S. Marzano D.O.P., Fiordilatte, basilico.

### Margherita dei Signori o Romana € 12,00

Pomodoro S. Marzano D.O.P., fiordilatte, alici di Cetara, basilico.

### Marinara dei Borboni € 15,00

Pomodorini del Piennolo gialli e rossi, olive di Gaeta, alici di Cetara, origano dei monti Lattari, aglio, capperi di Pantelleria, basilico.

### Caprese gialla € 15,00

Piennolo giallo del Vesuvio, provola di Agerola, scaglie di provolone del Monaco, basilico.

### Piennolo € 15,00

Pomodoro del piennolo, fiordilatte di Agerola, scaglie di parmigiano, basilico.

### Riviera di Ulisse € 15,00

Pomodoro giallo del vesuvio, fiori di zucca, alici di Cetara, fiordilatte di Agerola, basilico.

### Via Tribunali € 13,00

(I quattro spicchi delle pizze storiche.)  
Margherita, marinara, cosacca, provola e pepe.

### Focaccia Re € 14,00

(Tutto a crudo) Pomodoro fresco, pomodoro S. Marzano, mozzarella di bufala fresca, basilico.

### Margherita di Giorgio € 15,00

S. Marzano DOP, Piennolo rosso del Vesuvio, mozzarella di bufala Campana D.O.P., scaglie di parmigiano reggiano, basilico.

### Ai quattro pomodori € 15,00

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 € 12,00

Pomodoro S. Marzano D.O.P., fiordilatte di Agerola, salame Napoli, peperoncino piccante, basilico.

### Rucola € 14,00

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 € 13,00

Metà ripieno, metà margherita, basilico.

### Calzone al forno € 13,00

Pizza chiusa con pomodoro S. Marzano D.O.P., fiordilatte di Agerola, ricotta, prosciutto cotto, basilico.

### Ripieno Pulcinella € 13,00

Pizza chiusa con salame, provola, ricotta di Agerola, basilico.

### Ripieno con scarola € 13,00

Pizza chiusa con scarola, fiordilatte di Agerola, olive di Gaeta, capperi di Pantelleria, pinoli, basilico.

### Ripieno Spaccanapoli € 13,00

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 € 11,00

Pomodoro S. Marzano D.O.P., mozzarella di bufala, basilico.

### Caprese con bufala € 13,00

Pomodoro fresco, mozzarella di bufala, basilico.

### Siciliana € 13,00

Pomodoro S. Marzano D.O.P., fiordilatte di Agerola, melanzane fritte, basilico.

### Salsiccia e friarielli € 14,00

Fiordilatte di Agerola, salsiccia e friarielli.

### Ciro € 13,00

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 € 13,00

(Tutto a crudo) Mozzarella di bufala fresca, prosciutto crudo di Parma.

SERVIZIO € 2,00  
\*Prodotti surgelati a bordo  
di altissima qualità

