



MENÙ SPACCANAPOLI

ANTIPASTO

O' CUPPETIELLO E TERRA

Fritturina Napoletana con arancino, crochè di patate, zeppoline e verdure fresche pastellate ^(1, 7, 9)

LA PIZZATA

Consulta il nostro menù e scegli la tua pizza preferita nella pagina delle classiche, delle pizze fritte e dei calzoni

DOLCE

Dalla nostra pasticceria: torta personalizzabile su ordinazione (a scelta tra panna, crema pasticcera e fragole oppure crema pasticcera e cioccolato) o dolce della casa (a scelta tra Babà, Tiramisù e Sorbetto) ^(1, 3, 7)

DRINK

Birra del Borgo Lisa (chiara) o bibita a scelta

Il menù comprende: caffè, limoncello e coperto

€ 32

A PERSONA

Il menù verrà composto nella stessa maniera per l'intero gruppo, verranno proposte alternative in caso di allergie o intolleranze alimentari comunicate preventivamente.





MENÙ VIA CHIAIA

ANTIPASTI

A' BRUSCHETTA RE MAR

Crostone di pane casereccio con stracciatella di Bufala, alici di Cetara e granella di pistacchio (1, 4, 7, 8)

O' CUPPETIELLO E MAR

Frittura croccante di alici volanti e calamari fritti (1, 4)

A' PIZZ

Degustazione a centro tavola di Regina Margherita (1, 7) o Marinara (1)

PRIMO TRA LE SEGUENTI PROPOSTE

A' PARTENOPE

Calamarata con calamari, mazzancolle, datterino siciliano, bisque di gamberi e leggera nota di peperoncino (1, 2, 3, 4)

A' 3P

Pasta mista con patate, provola e guanciale (1, 3, 7, 9, 12)

DOLCE

Dalla nostra pasticceria: torta personalizzabile su ordinazione (a scelta tra panna, crema pasticcera e fragole oppure crema pasticcera e cioccolato) o dolce della casa (a scelta tra Babà, Tiramisù e Sorbetto) (1, 3, 7)

Il menù comprende: caffè, limoncello e coperto

€ 44

A PERSONA

**Possibilità di includere acqua e una bottiglia di vino
ogni 4 persone (Falanghina o Aglianico): +6€ a persona**



Il menù verrà composto nella stessa maniera per l'intero gruppo, verranno proposte alternative in caso di allergie o intolleranze alimentari comunicate preventivamente.



MENÙ POSILLIPO

ANTIPASTI

A' BRUSCHETTA RE MAR

Crostone di pane casereccio con stracciata di Bufala, alici di Cetara e granella di pistacchio (1, 4, 7, 8)

O' CASAR

Bufala campana DOP con petali di crudo di Parma Villani 18 mesi (7)

A' PARMIGGIAN

Preparata seguendo la tradizionale ricetta della nonna, con melanzane fritte, passata di pomodoro, provola fresca affumicata, Parmigiano Reggiano, basilico e pepe (1, 7)

A' PIZZ

Degustazione a centro tavola di Regina Margherita (1, 7) o Marinara (1)

PRIMO

TRA LE SEGUENTI PROPOSTE

O' RAUU'

Paccheri con Ragù napoletano, cottura lenta con il metodo dell'antica tradizione (1, 3, 9)

PASTA, FAGIOLI E COZZ

Piatto tipico napoletano che unisce il gusto rustico della pasta e fagioli con il tocco sapido delle cozze, creando un primo sostanzioso e saporito (1, 12, 14)

SECONDO

O' GRAN FRITT RE MAR

Mazzancolle e calamari fritti, chips di patate e verdure pastellate fresche (1, 2, 4, 14)

DOLCE

Dalla nostra pasticceria: torta personalizzabile su ordinazione (a scelta tra panna, crema pasticceria e fragole oppure crema pasticceria e cioccolato) o dolce della casa (a scelta tra Babà, Tiramisù e Sorbetto) (1, 3, 7)

Il menù comprende: caffè, limoncello e coperto

€ 59

A PERSONA

**Possibilità di includere acqua e una bottiglia di vino
ogni 4 persone (Falanghina o Aglianico): +6€ a persona**



Il menù verrà composto nella stessa maniera per l'intero gruppo, verranno proposte alternative in caso di allergie o intolleranze alimentari comunicate preventivamente.