



## Antipasti

appetizers

### Antipasto misto Amalfi 13

Fiore di zucca, crocchette di patate, zeppola con prosciutto crudo, calzoncino fritto, bruschetta bufala pomodoro e basilico, frittatina di pasta, mozzarella di bufala Campana

*Courgette flower, potato croquettes, small pizza with raw ham, bruschetta with fresh tomato buffalo mozzarella and basil, pasta omelette, buffalo mozzarella*

### Fritto misto Amalfi 13

Fiore di zucca, arancino all'amatriciana, patatine fritte\*, supplì, baccalà, verdura pastellata, zeppola rossa, mozzarelline fritte\*

*Courgette flowers, fried rice balls with amatricina sauce, French fries\*, supplì, fried cod, mixed battered vegetables, small pizza with tomato small fried mozzarellas\**

### Pizzelle fritte 5pz 7

Pizzette casarecce fritte con mozzarella di bufala campana e pomodoro

*Small fried pizzas with buffalo mozzarella and tomato*

### Pizzelle fritte ripiene 5pz 9

Pizzette casarecce fritte con mozzarella di bufala campana e prosciutto crudo

*Small fried pizzas with buffalo mozzarella and raw ham*

### Prosciutto di Parma e melone 10

*Melon slices with raw ham "Parma"*

### Mozzarella di bufala Campana 12

*Buffalo mozzarella cheese*

### Caprese 12

Mozzarella di bufala Campana e pomodori

*Sliced mozzarella di bufala cheese and sliced tomato*

\* Prodotti surgelati: polpo, calamari, patatine fritte, gamberi, porcini, olive ascolane, mozzarelline

\* Frozen food: octopus, squids, fries, shrimps, porcini mushrooms, fried olives stuffed with pork, small fried mozzarellas

## Bruschette

"bruschetta" toasted bread

### Provolona 5

Provola affumicata e prosciutto crudo di Parma  
*Smoked provola cheese and prosciutto di parma*

### Amalfi 5

Mozzarella di bufala, pomodoro e basilico  
*Buffalo mozzarella, tomatoes and basil*

### Tonnara 5

Tonno, pomodori, olive di Gaeta, aglio e olio  
*Tuna, tomatoes, Gaeta olives, garlic and olive oil*

### Classica 3

Pomodoro e basilico  
*Tomatoes and basil*

### Aglio e olio 2,5

*Garlic and olive oil*

## Fritture

fries

### Patatine fritte\* 6

*French fries\**

### Supplì 2,5

*Fried rice ball with cheese and meat*

### Arancino 2,5

*Fried rice ball*

### Olive all'Ascolana\* 6pz 6

*Olives\* with stuffing meat*

### Crocchette di patate 3pz 4

*Tater Tots*

### Filetto di baccalà 4

*Cod filet*

### Fiore di zucca 3,5

*Fried courgette flower*

### Frittatina di pasta 3,5

*Pasta omelette*



I nostri primi piatti sono preparati con pasta fresca all'uovo, realizzata secondo tradizione dal nostro chef, ogni giorno con ingredienti freschi e genuini.

*Our first courses are prepared using egg fresh pasta, made every day by our chef, traditionally, with fresh and genuine ingredients.*

## Primi di terra con pasta fresca

*handmade pasta*

### Fettuccine ai funghi porcini\* 14

*Fettuccine pasta with Porcini mushrooms\**

### Fettuccine alla Bolognese 13

*Fettuccine pasta with bolognese sauce*

### Fettuccine alla boscaiola con funghi porcini\*, piselli freschi, salsiccia e panna 12

*Fettuccine pasta with porcini mushrooms\*, peas, sausage and cream*

### Tonnarelli cacio e pepe 12

*"Cacio" cheese and pepper tonnarelli pasta*

### Tonnarello al pesto 10

*Tonnarello pasta with basil pesto*

### Tonnarelli pomodoro e basilico 10

*Spaghetti pasta with tomatoes and basil*

### Rigatoni all'Amatriciana 12

*Rigatoni pasta with tomatoes sauce and jowl bacon*

### Rigatoni alla Carbonara 12

*Rigatoni pasta with jowl bacon and egg*

### Rigatoni con provola, melanzane e pomodorino datterino Vesuvio 12

*Rigatoni pasta with provolone cheese, eggplants and cherry tomatoes from Vesuvius*

### Rigatoni all'arrabbiata con pomodoro fresco, aglio e peperoncino fresco 10

*Rigatoni pasta with fresh tomatoes, garlic and fresh chilli pepper*

### Gnocchi alla Sorrentina con pomodorino datterino Vesuvio, mozzarella di bufala Campana 12

*Gnocchi with cherry tomatoes from Vesuvius, buffalo mozzarella from Campania*

### Gnocchi con panna, guanciale, zucchini e funghi porcini\* 14

*Gnocchi pasta with cream, jowl bacon, zucchini and porcini mushrooms\**

### Gnocchi al Ragù 13

*Gnocchi with bolognese sauce*

### Ravioli alla parmigiana di melanzane, pomodorino e scaglie di grana 14

*Ravioli stuffed pasta with eggplants, cherry tomatoes and parmesan flakes*

### Zuppa di fagioli e broccoletti 10

*Soup with beans and broccoli*

### Zuppa di ceci e patate 10

*Soup with chickpeas and potatoes*

### Coccio di melanzane alla Parmigiana 8

*Eggplant Parmesan*

\* Prodotti surgelati: polpo, calamari, patatine fritte, gamberi, porcini, olive ascolane, mozzarelline

\* Frozen food: octopus, squids, fries, shrimps, porcini mushrooms, fried olives stuffed with pork, small fried mozzarellas



## Primi di mare con pasta fresca

*handmade seafood pasta*

### Fettuccine spigola, limone Amalfitano 14

*Fettuccine pasta with sea bass and Amalfi lemon*

### Fettuccine Amalfi con gamberi\*, zucchine romane, pomodorino datterino Vesuvio 14

*Fettuccine pasta with shrimps\*, roman zucchini,  
cherry tomatoes from Vesuvius*

### Tonnarelli allo scoglio con cozze, vongole, calamari\* e gamberi\* 16

*Tonnarelli pasta with mussels, clams, squids\* and  
shrimps\**

### Spaghetti con vongole veraci 14

*Spaghetti pasta with rock clams*

### Fettuccine con spigola e pomodorino datterino 14

*Fettuccine pasta with sea bass filet and tomatoes*

## Secondi di pesce

*second fish course*

### Impepata di cozze 10

*Mussels, water, pepper and parsley*

### Soutè di cozze e vongole 12

*Clam and mussels*

### Baccalà alla Partenopea 17

*Baccalà, pomodorini, olive, capperi e origano  
Cod fish, cherry tomatoes, olives, capers and  
oregano*

### Frittura di calamari\* 14

*Fried squids\**

### Frittura di calamari\* e gamberi\* 15

*Fried squids\* and shrimps\**

## Secondi di carne

*second meat course*

### Tagliata di pollo alla sorrentina 13

*Pomodoro e mozzarella di bufala Campana  
Slices of chicken with tomatoes and buffalo  
mozzarella*

### Tagliata di manzo rucola e grana 18

*Slices of beef with rocket leaf and parmesan*

### Bistecca di manzo 6€ / all'etto

*Beefsteak - Up to 6€ per hectogram*

### Pollo alla griglia con verdure 13

*Grilled chicken with vegetables*

### Filetto alla griglia 22

*Grilled beef fillet*

### Saltimbocca alla Romana 14

*Veal escalopes wrapped with prosciutto and sage*

### Straccetti rucola e grana 14

*Small slices of beef with rocket leaf and parmesan*

### Salsiccia con patate o broccoletti 13

*Sausage with potatoes or broccoli*

### Porchetta con patate al forno 14

*Typical pulled pork with baked potatoes*

### Hamburger 200gr con patate al forno o verdure 12

*200 grams Hamburger with baked potato or  
vegetables*

### Cheeseburger 200gr con patate al forno o verdure 14

*200 grams Cheeseburger with baked potato or  
vegetables*

\* Prodotti surgelati: polpo, calamari, patatine fritte, gamberi, porcini, olive ascolane, mozzarelline

\* Frozen food: octopus, squids, fries, shrimps, porcini mushrooms, fried olives stuffed with pork, small fried mozzarellas



Cotta nel forno a legna, alta ma soffice, un velo di pomodoro e filetti di fiori di latte campano, un giro di olio extravergine e qualche ciuffetto di basilico fresco. Questa è la vera pizza verace napoletana, l'impasto viene lavorato con pazienza e lasciato riposare a lenta lievitazione fino a 48 ore.

*Baked in a firewood oven, thick but soft, our pizza presents a thin layer of fresh tomatoes sauce and Fior di latte mozzarella from Campania. Then a drizzle of olive oil and some leaflets of fresh basil on it. This is the real Neapolitan pizza with a dough kneaded patiently thanks to a natural slow rising of 48 hours.*

## Pizza cotta a legna

*wood oven pizza*

### **Marinara** 6

Pomodoro, aglio e origano  
*Tomato, garlic and oregano spice*

### **Margherita** 7

Pomodoro, mozzarella e basilico  
*Tomato, mozzarella cheese and basil*

### **Napoli** 8

Pomodoro, mozzarella e alici  
*Tomato, mozzarella cheese and anchovies*

### **Bufalina** 8

Mozzarella di bufala Campana e pomodoro  
*Mozzarella cheese and tomato*

### **Prosciutto e funghi** 8,5

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi  
*Tomato, mozzarella cheese, ham and mushrooms*

### **Ruspante** 9

Mozzarella, funghi, salsiccia e patate al forno  
*Mozzarella, mushrooms, sausage and potatoes*

### **Fra'Diavolo** 8,5

Pomodoro, mozzarella e salame piccante  
*Tomato, mozzarella cheese and pepperoni*

### **Vegetariana** 8

Mozzarella, pomodoro e verdure di stagione  
*Mozzarella, tomato and seasonal vegetables*

### **Marea** 8,5

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle  
*Tomato, mozzarella cheese, tuna and onions*

### **Fumè** 9

Speck e provola  
*Speck and provola cheese*

### **4 Stagioni** 8,5

Pomodoro, mozzarella, olive, prosciutto cotto, funghi, pomodorini pachino  
*Tomato, mozzarella cheese, olives, ham, mushroom, and pachino tomatoes*

### **Capricciosa** 9,5

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, funghi, carciofi, olive e uovo sodo  
*Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes, olives and boiled eggs*

### **4 Formaggi** 8

*Four cheeses*

### **Pescatora** 13

Pomodoro, mozzarella e frutti di mare  
*Tomato, mozzarella cheese and seafood*

### **Aristocratica** 10

Crema di tartufo, mozzarella, cipolla e salsiccia  
*Truffle mushroom cream, mozzarella cheese, onion and sausage*

### **Boscaiola** 10

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, rucola cotta, funghi porcini\*, olio piccante  
*Tomato, mozzarella, sausage, rocket salad, porcini mushrooms, spicy olive oil*

### **Maialina** 10

Porchetta, patate e mozzarella  
*Roasted pork, potatoes and mozzarella cheese*

### **Pulcinella** 9

Pomodoro marinato, aglio, prezzemolo, basilico e provola  
*Marinated tomato, garlic, parsley, basil and provola*

### **Mozzarella, friarielli e salsiccia** 9

*Mozzarella cheese, rapini vegetable and sausage*

### **Mozzarella, pomodoro e funghi** 8,5

*Mozzarella cheese, tomato and mushrooms*

### **Focaccia crudo e bufala** 9

*Pizza focaccia with ham and mozzarella cheese*

### **Focaccia con crudo** 8

*Pizza focaccia with raw ham*

### **Focaccia** 4,5

*Pizza focaccia*



## Specialità Napoletane

*napolitan specials*

### Fantasia del Maestro Pizzaiolo 10

Pizza con sei gusti a sorpresa  
*Six surprise tastes from secret pizza chef's recipe*

### Pizza fritta alla Napoletana 8

Ricotta, provolone del monaco, cicoli, pomodorini e pepe  
*Fried napolitan pizza with provolone and ricotta cheeses, pork fat, cherry tomatoes and pepper*

### Pizza cornicione ripieno 10

Ricotta, mozzarella, prosciutto cotto e pomodoro  
*Ricotta, mozzarella, ham and tomato*

### Calzone Napoletano 9

Prosciutto cotto, ricotta e mozzarella  
*Ham, ricotta and mozzarella cheeses*

### Panuozzo con prosciutto crudo e mozzarella di bufala Campana 8,5

*Pizza bread with ham and mozzarella cheese*

### Panuozzo con pancetta e provola affumicata 8,5

*Pizza bread with bacon and smoked "provola" cheese*

### Panuozzo con porchetta Romana e provola affumicata 9

*Pizza bread with Roman roasted pork, smoked "provola" cheese*

### Panuozzo con salsiccia e fior di latte 8,5

*Pizza bread with sausage and mozzarella*

## Pizza social XXL

*double extra large pizza*

### Per 2 persone con 2 gusti 16

*Big pizza for 2 people with 2 tastes*

### Per 3 persone con 3 gusti 22

*Big pizza for 3 people with 3 tastes*

## Insalate

*salads*

### Tonnara 10

Tonno, insalata mista, olive, carote e pomodorini  
*Tuna, mixed salad, olives, carrots and cherry tomatoes*

### Ruspante 9

Lattuga, filetti di pollo, pomodorini, mais, rucola, olive nero e maionese  
*Lettuce, chicken filet, cherry tomatoes, corn, rocket salad, black olives and mayonnaise*

### Greca 9

Lattuga, pomodorini, cetrioli, olive, feta, origano e mandorle  
*Lettuce, cherry tomatoes, cucumbers, olives, greek feta cheese, oregano spice and almonds*

### Amalfi 8

Insalata mista, pomodoro, olive e mozzarella di bufala Campana  
*Mixed salad, cherry tomatoes, olives and mozzarella cheese*

### Insalata mista 7

*Mixed salad*

## Contorni

*side dishes*

### Verdure di stagione 6

*Seasonal vegetables*

### Verdure grigliate 6

*French fries*

### Patate al forno 6

*Baked potatoes*





## Dolci e Frutta

*desserts and fruits*

<b>Tiramisù</b>	<b>6</b>
<b>Babà</b>	<b>6</b>
<b>Pastiera Napoletana</b>	<b>6</b>
<b>Dolci della Costiera Amalfitana</b>	<b>6</b>
<i>Typical Amalfi desserts</i>	
<b>Scazzuoppioli</b>	<b>6</b>
<i>Pizza fritta, zucchero a velo e nutella</i>	
<i>Fried pizza, icing sugar and nutella</i>	
<b>Frutta di stagione</b>	<b>6</b>
<i>Seasonal fruits</i>	

## Bevande

*drinks*

<b>Acqua ½ litro</b>	<b>2</b>
<i>Water ½ liter</i>	
<b>Acqua 1 litro</b>	<b>2,5</b>
<i>Water 1 liter</i>	
<b>Coca-Cola / Fanta / Sprite</b>	<b>2,5</b>
<b>Birra chiara piccola</b>	<b>4</b>
<i>Small lager beer</i>	
<b>Birra chiara media</b>	<b>6</b>
<i>Medium lager beer</i>	
<b>Birra rossa piccola</b>	<b>4,5</b>
<i>Small red beer</i>	
<b>Birra rossa media</b>	<b>7</b>
<i>Medium red beer</i>	
<b>Birra in bottiglia 33cl</b>	<b>4</b>
<i>Bottled beer 33cl</i>	
<b>Birra in bottiglia 66cl</b>	<b>6</b>
<i>Bottled beer 66cl</i>	

## Gelati

*Ice Cream*

<b>Tartufo nero</b>	<b>6</b>
<b>Tartufo bianco</b>	<b>6</b>
<b>Tartufo affogato al caffè</b>	<b>7,5</b>
<b>Sorbetto al limone</b>	<b>6</b>

## Vini

*wines*

<b>Vino al calice</b>	<b>4,5</b>
<i>Glass of wine</i>	
<b>Vino della casa 37,5cl</b>	<b>6,5</b>
<i>Small house wine</i>	
<b>Vino della casa 75cl</b>	<b>12</b>
<i>Regular house wine</i>	
<b>Vino della cantina a richiesta</b>	
<i>Premium wines on request</i>	
<b>Spumante</b>	<b>16</b>
<i>Sparkling wine</i>	
<b>Prosecco</b>	<b>20</b>
<b>Flute di Prosecco</b>	<b>5</b>
<i>Glass of prosecco</i>	

\* Prodotti surgelati: polpo, calamari, patatine fritte, gamberi, porcini, olive ascolane, mozzarelline fritte

\* Frozen food: octopus, squids, fries, shrimps, porcini mushrooms, fried olives stuffed with pork, small fried mozzarellas



### Pre-Dinner

Americano	10
<i>Campari, Vermouth rosso, Soda water</i>	
Bellini	10
<i>Prosecco, purea di pesca</i>	
Negroni	10
<i>Gin, Bitter Campari, Vermouth rosso</i>	

### After Dinner

Black Russian	10
<i>Vodka, Liquore al caffè</i>	
Irish Coffee	10
<i>Whiskey Irlandese, Caffè caldo, Crema di latte</i>	
White Russian	10
<i>Vodka, liquore al caffè, Crema di latte</i>	

### End the Meal

Averna	4
Jagermeister	4
Amaro del capo	4
Montenegro	4
Lucano	4
Fernet Branca	4
Ramazotti	4
Limoncello	4
Sambuca	4
Grappa bianca	5
Grappa riserva	7

### Soft Drink

Crodino	4
Ginger ale	4
San Bitter bianco o rosso	4
Bitter campari	4
Aperol soda	4
Vino bianco o rosso in mescolta	4
Aperol Spritz	7
Spritz Campari	7

### Caffetteria

Caffè espresso	1,5
Caffè americano	3
Caffè decaffeinato	2
Doppio espresso	2,5
Cappuccino	3
Cappuccino con latte di soia	3,5
Cappuccino decaffeinato	3,5
Cappuccino d'orzo	3
Ginseng grande	2,5
Ginseng piccolo	2
Caffè D'orzo grande	2
Caffè D'orzo piccolo	1,8
Cioccolato	4
Spremuta	4
Marocchino	2,5
Latte macchiato	3
Caffè latte	3,5
Thè caldo/Tisane/Camomilla	3,5
Brioche e Croissant	2

### Any Time

Espresso Martini	10
<i>Vodka, caffè, zucchero, liquore caffè</i>	
Caipirinha	10
<i>Cacahaca, Lime a spicchi, Zucchero di canna</i>	
Cosmopolitan	10
<i>Vodka, Cointreau, Succo di Limone, Succo di cranberry</i>	
Cuba libre	10
<i>Rhum bianco, Coca Cola</i>	
Mojito	10
<i>Rhum bianco, Acqua gassata, foglie di menta, lime</i>	

Servizio 1,5€ - Service 1,5€

Variazioni 1,5€ - Variation 1,5€