

MENÙ RISTORANTE / MENU DU RESTAURANT / RESTAURANT MENU

ANTIPASTI / ENTRÉES / APPETIZERS

Polpo spadellato su crema di ceci e granella di pistacchio in salsa di soia <small>*(14,8,6)</small> <i>(Poulpe sauté sur crème de pois chiches et grains de pistaches à la sauce soja Sautéed octopus on chickpea cream and pistachio grains in soy sauce)</i>	€ 16,00
Crudo di gamberi rossi con alga wakame <small>*(2,6,5)</small> <i>(Crus de crevettes rouges avec algue wakame - Raw red prawns with wakame seaweed)</i>	€ 15,00
Guazzetto di cozze e vongole con crostoni di pane aromatizzati al rosmarino <small>*(1,12,14)</small> <i>(Ragoût de moules et palourdes avec croûtons de pain au romarin Stew of mussels and clams with toasted bread flavored with rosemary)</i>	€ 15,00
Tartare di tonno e mango con scaglie di mandorle tostate <small>*(4,8)</small> <i>(Tartare de thon et mangue avec éclats d'amandes grillées - Tuna and mango tartare with toasted almond flakes)</i>	€ 18,00
Polpo e patate e olive taggiasche <small>*(14,9)</small> <i>(Poulpe et pommes de terre et olives Taggiasca - Octopus and potatoes and Taggiasca olives)</i>	€ 16,00
Alici impanate o fritte <small>*(1,4,3)</small> <i>(Anchois panés ou frits - Breaded or fried anchovies)</i>	€ 15,00
Insalata di gamberoni estiva con mango e ananas <small>*(2)</small> <i>(Salade estivale de crevettes avec mangue et ananas - Summer prawn salad with mango and pineapple)</i>	€ 17,00

PRIMI PIATTI / PREMIERS PLATS / FIRST DISHES

Spaghetti alle vongole veraci <small>*(1,3,12,14,9)</small> <i>(Spaghetti aux palourdes - Spaghetti with clams)</i>	€ 16,00
Calamarata ai frutti di mare <small>*(3,1,2,9,12,14)</small> <i>(Calamarata aux fruits de mer - Calamarata with seafood)</i>	€ 16,00
Trofiette liguri al pesto nostrano con patate e fagiolini <small>*(1,3,8)</small> <i>(Trofiette ligurienne au pesto local avec pommes de terre et haricots verts Ligurian trofiette with local pesto with potatoes and green beans)</i>	€ 15,00
Tagliolini al nero di seppia con gamberetti e zucchine <small>*(1,3,14,2,12,9)</small> <i>(Tagliolini à l'encre de seiche aux crevettes et courgettes - Squid ink tagliolini with shrimps and courgettes)</i>	€ 16,00
Scialatiello al pachino, provola di Agerola, melanzane e basilico <small>*(3,1,7)</small> <i>(Scialatiello au tomate cerise, Agerola provolone, aubergines et basilic Scialatiello with cherry tomato, Agerola provolone, eggplant and basil)</i>	€ 15,00



SECONDI PIATTI / DEUXIÈME COURS / SECOND COURSES

Tonno in crosta di mandorle con rucola e marmellata di cipolle di Tropea <small>*(1,2,3,4,8,9)</small> <i>(Thon en croûte d'amandes à la roquette et confiture d'oignons de Tropea Tuna in almond crust with rocket and Tropea onion jam)</i>	€ 20,00
Pichanha brasiliana con contorno di stagione <small>*(9)</small> <i>(Picanha brésilienne avec accompagnement de saison - Brazilian picanha with seasonal side dish)</i>	€ 18,00
Tagliata di manzo con ventaglio di parmigiano e contorno di stagione <small>*(7,9)</small> <i>(Boeuf coupé avec parmesan et accompagnement de saison Sliced beef with parmesan cheese and seasonal side dish)</i>	€ 20,00
Filetto di pesce del giorno alla ligure <small>*(1,7,12,4)</small> <i>(Filet de poisson du jour à la ligurienne - Ligurian style fish fillet of the day)</i>	€ 18,00
Paranza con verdure <small>*(1,2,14,4)</small> <i>(Paranza avec légumes - Paranza with vegetables)</i>	€ 18,00
Frittura di calamari con verdure <small>*(1,2,14)</small> <i>(Calmars frits aux légumes - Fried calamari with vegetables)</i>	€ 18,00
Grigliata mista di pesce (spada, tonno, gamberoni, calamari, filetto di pesce, verdure alla griglia) <small>*(2)</small> <i>(Poisson grillé mixte: espadon, thon, crevettes, calamars, filet de poisson, légumes grillés Mixed grilled fish: swordfish, tuna, prawns, squid, fish fillet, grilled vegetables)</i>	€ 30,00

DOLCI / DESSERT / DESSERT

Tiramisù della casa o all'amaretto <small>*(1,3,7)</small> <i>(Tiramisu maison ou à l'amaretto - Homemade tiramisu or with amaretto)</i>	€ 6,00
Brownies al cioccolato fondente con crema al mango <small>*(1,3,7,8)</small> <i>(Brownies au chocolat noir avec crème de mangue - Dark chocolate brownies with mango cream)</i>	€ 8,00
Tortino di mele con gelato <small>*(1,3,7,8)</small> <i>(Tarte aux pommes avec glace - Apple pie with ice cream)</i>	€ 8,00
Cheesecake del giorno <small>*(1,3,7,8)</small> <i>(Gâteau au fromage du jour - Cheesecake of the day)</i>	€ 8,00
Babà al rhum <small>*(1,3)</small> <i>(Baba au rhum - Rum baba)</i>	€ 6,00
Babà farcito <small>*(1,3)</small> <i>(Baba farci - Stuffed baba)</i>	€ 8,00
Coppa di gelato con frutta di stagione <small>*(7,3)</small> <i>(Coupe de glace avec fruits de saison - Ice cream cup with seasonal fruit)</i>	€ 8,00
Macedonia di frutta di stagione <i>(Salade de fruits de saison - Seasonal fruit salad)</i>	€ 7,00
Ananas <i>(Ananas - Pineapple)</i>	€ 7,00
Sorbetto <i>(Sorbet - Sorbet)</i>	€ 5,00



INSALATE



CAPRESE € 12,00

(Pomodoro, mozzarella di bufala campana, olive taggiasche, basilico;
Tomate, mozzarella de bufflonne de Campanie, olives Taggiasca, basilic;
Tomato, buffalo mozzarella from Campania, Taggiasca olives, basil)

NIÇOISE € 12,00

(Insalata verde, pomodoro, uova, tonno, cipolla, acciughe, patate, fagiolini;
Salade verte, tomate, oeufs, thon, oignon, anchois, pommes de terre, haricots verts;
Green salad, tomato, eggs, tuna, onion, anchovies, potatoes, green beans)

MESSICANA € 12,00

(Insalata verde, pomodoro, mais, peperoni, avocado, fagioli, tonno, uova;
Salade verte, tomate, maïs, poivrons, avocat, haricots, thon, œufs;
Green salad, tomato, corn, peppers, avocado, beans, tuna, eggs)

PARADISO € 12,00

(Insalata rossa, pomodoro, gamberetti, cuore di palma, mais;
Salade rouge, tomate, crevette, coeur de palmier, maïs;
Red salad, tomato, shrimp, heart of palm, corn)

ÇAESAR SALAD € 12,00

(Insalata verde, pollo, crostini, noci, scaglie di parmigiano, salsa caesar;
Salade verte, poulet, croûtons, noix, copeaux de parmesan, sauce caesar;
Green salad, chicken, croutons, walnuts, parmesan flakes, caesar sauce)

PROSCIUTTO CRUDO e MELONE € 12,00

(Jambon cru et melon / Raw ham and melon)

VEGETARIANA € 12,00

(Insalata verde, pomodoro, finocchio, carote, verdure grigliate;
Salade verte, tomate, fenouil, carottes, légumes grillés;
Green salad, tomato, fennel, carrots, grilled vegetables)

TOASTS

PROSCIUTTO e FORMAGGIO € 4,00

(Jambon et fromage / Ham and cheese)

FARCITO € 6,00

(Prosciutto, formaggio, pomodoro, insalata

Jambon, fromage, tomate, salade

Ham, cheese, tomato, salad)

BRUSCHETTE (5 pezzi)

POMODORO € 6,00

(Tomate / Tomato)

MIX € 8,00

(Pomodoro e mozzarella / patè di olive / funghi / speck e brie / verdure grigliate

Tomate et mozzarella / paté d'holives / champignons / speck et brie / légumes grillés

Tomato and mozzarella / olives cream / mushrooms / speck and brie cheese / grilled vegetables)

Tabella allergeni esposta nel locale.

Le informazioni specifiche circa la presenza di tali sostanze nei singoli prodotti sono disponibili rivolgendosi al persona di servizio.





COCKTAIL

Negroni	€ 6,00
Negroni sbagliato	€ 6,00
Americano	€ 5,00
Mojto	€ 7,00
Mojto analcolico	€ 6,00
Caipiroska analcolico	€ 6,00
Caipiroska alla fragola	€ 7,00
Caipirinha alla fragola	€ 7,00
Piña Colada	€ 7,00
Bellini	€ 7,00
Analcolico alla frutta	€ 6,00
Alexander	€ 7,00
Capri	€ 7,00
Casanova	€ 7,00
Colorado	€ 7,00
Grecale beach	€ 7,00
Spritz	€ 5,00
Ugo spritz	€ 5,00



FRUTTIAMO

Fresco (Frais - Fresh) € 5,00

Gelo (Gel - Frost) € 5,00

YO SOFT

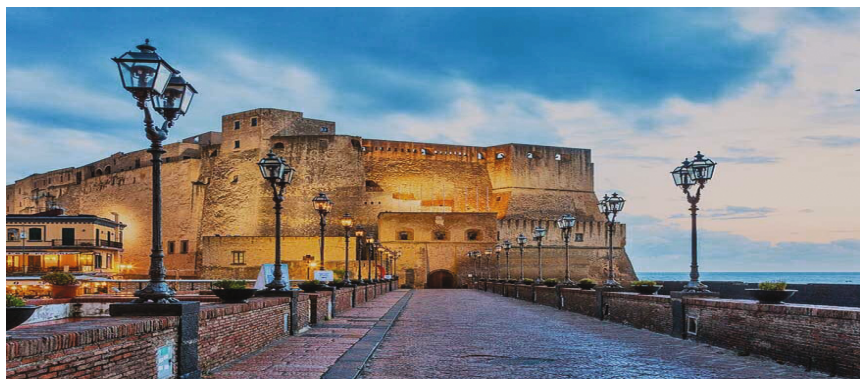
Magro (Léger - Light) € 5,00

Caramello (Caramel - Caramel) € 5,00

Fragola (Fraise - Strawberry) € 5,00

Frutti di bosco (Baies - Berries) € 5,00

Cioccolato (Chocolat - Chocolate) € 5,00





P A N I N I

CHICKEN € 13,00

(Cotoletta di pollo, insalata, maionese, patatine

Escalope de poulet, salade, mayonnaise, frites

Chicken cutlet, salad, mayonnaise, french fries)

CLASSICO € 13,00

(Hamburger, insalata, pomodoro, mozzarella, patatine

Hamburger, salade, tomate, mozzarella, frites

Hamburger, salad, tomato, mozzarella, french fries)

LOMBARDO € 13,00

(Hamburger, pomodoro, mozzarella, funghi, patatine

Hamburger, tomate, mozzarella, champignons, frites

Hamburger, tomato, mozzarella, mushrooms, french fries)

VEGETARIANO € 13,00

(Pomodoro, melanzane, zucchine, mozzarella, funghi, patatine

Tomate, aubergines, courgettes, mozzarella, champignons, frites

Tomato, eggplant, zuchinis, mozzarella, mushrooms, french fries)

PIADIZZA

AMALFI € 13,00

(Tonno, pomodoro, insalata, maionese
Thon, tomate, salade, mayonnaise
Tuna, tomato, salad, mayonnaise)

TRENTINO € 13,00

(Speck, formaggio, pomodoro, funghi
Speck, fromage, tomate, champignons
Speck, cheese, tomato, mushrooms)

PROCIDA € 13,00

(Prosciutto cotto, insalata, maionese
Jambon cuit, salade, mayonnaise
Ham, salad, mayonnaise)

VALTELLINA € 13,00

(Bresaola, pomodoro, rucola, stracchino
Bresaola, tomate, roquette, fromage stracchino
Bresaola, tomato, rocket salad, stracchino cheese)

LE VELE € 13,00

(Prosciutto crudo, pomodoro, bufala, insalata, maionese
Jambon cru, tomate, mozzarella de bufalonne, salade, mayonnaise
Raw ham, tomato, buffalo mozzarella, salad, mayonnaise)

Tabella allergeni esposta nel locale.

Le informazioni specifiche circa la presenza di tali sostanze nei singoli prodotti sono disponibili rivolgendosi al persona di servizio.



CAFFETERIA

	<i>banco</i>	<i>servito</i>
Caffè espresso	€ 1,20	€ 1,50
Caffè deca o macchiato	€ 1,20	€ 1,50
Caffè corretto		€ 1,80
Caffè d'orzo in tazza piccola		€ 1,50
Caffè d'orzo in tazza grande		€ 2,00
Caffè marocchino		€ 2,00
Caffè freddo shakerato		€ 2,00
Cappuccino		€ 2,50
Crema di caffè		€ 3,00
Cioccolata calda		€ 4,00
Cioccolata calda con panna		€ 5,00
Latte a bicchiere		€ 3,00
Latte macchiato		€ 3,00
Thè e infusioni varie		€ 2,50
Ginseng in tazza piccola		€ 1,50
Ginseng in tazza grande		€ 2,00
Spremute		€ 4,00
Croissant vuoto/marmellata/ cioccolato		€ 1,50
Trancio pizza pomodoro o focaccia		€ 2,50



SCIROPPI e BIBITE

Bibite lattina <i>(Coca Cola, Coca zero, Sprite, Fanta, Thè limone o pesca)</i>	€ 3,00
Sciropi <i>(Menta, Orzata, Mandorla)</i>	€ 3,00
Succhi in bottiglia <i>(Ace, Albicocca, Mirtillo, Arancia rossa, Melograno, Ananas, Pera, Pesca)</i>	€ 3,00
Red Bull power drink <i>(Tropical, Lemon, Wild berry)</i>	€ 4,50
Acqua minerale naturale/ gasata 1/2 lt	€ 1,50
Acqua minerale naturale/ gasata 1,50 lt	€ 3,00
Spuma, Cedrata	€ 3,00
Sanpellegrino Aranciata / Chinotto	€ 3,00
Schweppes Tonica / Lemon	€ 3,00

APERITIVI

con stuzzicheria

Cocktails <i>(Negroni, Sbagliato, Americano, Spritz, Le Vele)</i>	€ 5,00
Crodino - Sanbitter	€ 3,50
Martini rosso o bianco, Aperol Campari, Pastis	€ 4,00
Campari soda / Aperol soda	€ 3,50
Sorbetto	€ 5,00

BEVANDE

VINI

Bianco, Rosso o Rosé /servito)

PROSECCO Corner Valdobbiadene

Bottiglia

€ 20,00

€ 25,00

Bicchiere

€ 5,00

€ 5,00

BIRRE

Spina bionda 0,20 cl.

Spina bionda 0,4-0 cl.

Bottiglia *(Moretti, Beck's, Nastro Azzurro)*

Bottiglia *(Ceres, Corona, Heineken, Analcolica, Guinness, Tennent's)*

€ 3,00

€ 5,00

€ 3,50

€ 4,50

BEVANDE Superalcoliche

Cognac/ Whisky

Distillati/ Grappe

Liquori nazionali / Amari

Gin Tonic, Havana e Coca, Mojito, Caipiroska e Fragola

€ 7,00

€ 4,00

€ 3,50

€ 7,00



APERITIVI

Campari, Aperol, Martini rosso o bianco, Pastis	€ 4,00
Aperol soda, Campari soda	€ 3,50
Aperitivi in bottiglia (Crodino, Sanbitter)	€ 3,50
Cocktails (Spritz, Negroni, Sbagliato, Le Vele, Americano)	€ 5,00

BIBITE

Acqua minerale 0,75 (Panna o Sanpellegrino)	€ 3,00
Bibite in lattina (Coca Cola, Coca Zero, Sprite, Fanta, Chinotto, EstaThe limone o pesca)	€ 3,00
Bibite in bottiglia (Aranciata San Pellegrino, Lemon Soda, Schweppes tonica o lemon, Cedrata Tassoni)	€ 3,00
Succhi di frutta (Pesca, Pera, Ananas, Arancia, Arancia rossa, Melograno, Mirtillo, Ace, Pompelmo)	€ 3,00

BIRRE

Ceres, Heineken, Guinness, Tennent's, Corona (bottiglia 33 cl.)	€ 4,50
Moretti, Nastro Azzurro, Beck's (bottiglia 33 cl.)	€ 3,50
Birra alla spina bionda o Panaché 0,20 cl.	€ 3,00
Birra alla spina bionda o Panaché 0,40 cl.	€ 5,00

CARTA dei VINI

BIANCHI

Muller-Thurgau	€ 20,00
Vermentino	€ 20,00
Pigato	€ 20,00
Falanghina	€ 20,00
Ribolla gialla	€ 20,00
Fiano	€ 20,00
Greco di Tufo	€ 20,00
Vino della Casa 250 ml.	€ 4,00
Vino della Casa 500 ml.	€ 7,00

ROSSI

Chianti	€ 20,00
Montepulciano d'Abruzzo	€ 20,00
Dolcetto d'Alba	€ 20,00
Barbera d'Asti	€ 20,00
Cannonau Sardegna	€ 20,00
Merlot	€ 20,00
Lambrusco	€ 20,00
Aglianico	€ 20,00
Rossese di Dolceacqua	€ 20,00
Vino della Casa 250 ml.	€ 4,00
Vino della Casa 500 ml.	€ 7,00

ROSÉ

Rosato Villamura	€ 20,00
Vino della Casa 250 ml.	€ 4,00
Vino della Casa 500 ml.	€ 7,00

SPUMANTI

Prosecco Corner Valdobbiadene	€ 25,00
-------------------------------	---------

CHAMPAGNE

	€ 65,00
--	---------

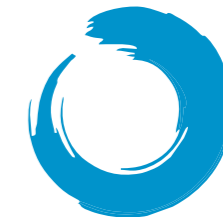
CAFFETTERIA

Caffè - Deca	€ 1,50
Cappuccino - Ginseng - Orzo	€ 2,00
Correzione	€ 0,50



Ristorante Pizzeria

Le Vele



grecale
b e a c h



Pizzeria

Da Noi trovi i prodotti tipici

della tradizione Napoletana D.O.P. :

- Pomodoro San Marzano - Provola di Agerola

- Fior di latte di Agerola - Mozzarella di bufala campana

LE PIZZE

PANE PIZZA	€ 6,00
MARINARA - pomodoro, aglio, origano e olio (tomate, ail, origan, huile - tomato, garlic, origan, oil)	€ 7,00
A FOCACCIA - pomodorini, basilico e rucola (tomates cerises, basilic et roquette - cherry tomatoes, basil, rocket salad)	€ 8,00
MARGHERITA - pomodoro, mozzarella, basilico e olio (tomate, mozzarella, basilic, huile - tomato, mozzarella, basil, oil)	€ 8,00
BUFALINA - pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e olio (tomate, mozzarella de bufflonne, basilic, huile - tomato, buffalo mozzarella, basil, oil)	€ 9,00
NAPOLETANA - pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive e olio (tomate, mozzarella, caprés, anchois, olives, huile - tomato, mozzarella, caprés, anchovies, olives, oil)	€ 9,00
DIAVOLA - pomodoro, mozzarella, salame piccante, olio (tomate, mozzarella, salami piquante, huile - tomato, mozzarella, spicy salami, oil)	€ 8,00
PROSCIUTTO e FUNGHI - pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olio (tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, huile - tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, oil)	€ 9,00
CAPRICCIOSA - pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, olio (tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives, huile - tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives, oil)	€ 10,00
PRIMAVERA - mozzarella, prosciutto cotto, mais, panna, olio (mozzarella, jambon cuit, mais, crème, huile - mozzarella, cooked ham, corn, cream, oil)	€ 9,00
CHEF - mozzarella, panna, prosciutto cotto, funghi, olio (mozzarella, crème, jambon cuit, champignons, huile - mozzarella, cream, cooked ham, mushrooms, oil)	€ 9,00
AMERICANA - pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine, olio (tomate, mozzarella, wurstel, frites, huile - tomato, mozzarella, frankfurter, chips, oil)	€ 9,00
SPECK - pomodorini, provola, speck, basilico, olio (tomates cerises, fromage provola, speck, basilic, huile - cherry tomatoes, provola cheese, speck, basil, oil)	€ 9,00
NOSTROMO - mozzarella, cipolla, tonno, pomodorini, olio (mozzarella, oignon, thon, tomates cerises, huile - mozzarella, onion, tuna, cherry tomatoes, oil)	€ 9,00
4 FORMAGGI - mozzarella, grana, edamer, gorgonzola (mozzarella, parmesan, edamer, gorgonzola - mozzarella, parmesan, edamer, gorgonzola)	€ 9,00
LIGURE - stracchino, provola, pesto di basilico (stracchino, fromage provola, sauce pesto - stracchino, provola cheese, basil pesto)	€ 9,00
PIZZA del PIZZAIOLO - pomodoro, mozzarella, ricotta, salame, pepe (tomate, mozzarella, ricotta, salami, poivre - tomato, mozzarella, ricotta cheese, spicy salami, pepper)	€ 10,00
MONTANARA - provola, panna, salsiccia, funghi (fromage provola, crème, saucisse, champignons - provola cheese, cream, sausage, mushrooms)	€ 9,00
CONTADINA - provola, salsiccia, rucola, grana (fromage provola, saucisse, roquette, parmesan - provola cheese, sausage, rocket salad, parmesan)	€ 10,00
ORTOLANA - mozzarella, pomodorini, melanzane, peperoni, zucchine, olio (mozzarella, tomates cerises, aubergines, poivrons, courgettes, huile - mozzarella, cherry tomatoes, eggplant, peppers, zucchini, oil)	€ 10,00
PANUOZZO Farcitura: 4 ingredienti a scelta (Remplissage: 4 ingrédients de votre choix - Filling: 4 ingredients of your choice)	€ 13,00

TABELLA ALLERGENI ESPOSTA NEL LOCALE - TABLEAU DES ALLERGÈNES INDIQUÉ DANS LE LOCAL - ALLERGEN TABLE SHOWN IN THE LOCAL

LE PIZZE SPECIALI

(Non rientrano nella Formula Menù Pizza - Pas comprises dans la Formule Menù Pizza - Not included in Pizza Menu Formula)

TIROLESE - provola, speck, brie (fromage provola, speck, brie - provola cheese, speck, brie cheese)	€ 10,00
SCIUÉ SCIUÉ - provola, prosciutto crudo, pomodoro, funghi (fromage provola, jambon cru, tomate, champignons - provola cheese, raw ham, tomato, mushrooms)	€ 10,00
FILETTO - pomodorini, mozzarella di bufala, basilico, olio (tomate cerises, mozzarella de bufflonne, basilic, huile - cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil, oil)	€ 10,00
FRESCA - focaccia con pomodorini, rucola, mozzarella di bufala, olio (focaccia avec tomates cerises, roquette, mozzarella de bufflonne, huile - focaccia with cherry tomatoes, rocket salad, buffalo mozzarella, oil)	€ 12,00
PARMA - pomodorini, mozzarella di bufala, prosciutto di Parma, rucola, grana, olio (tomate cerises, mozzarella de bufflonne, jambon de Parme, roquette, parmesan, huile - cherry tomatoes, buffalo mozzarella, Parma ham, rocket salad, parmesan, oil)	€ 12,00
BRESAOLA - mozzarella di bufala, pomodorini, bresaola, rucola, grana, olio (mozzarella de bufflonne, tomates cerises, bresaola, roquette, parmesan, huile - buffalo mozzarella, cherry tomatoes, bresaola, rocket salad, parmesan, oil)	€ 12,00
CALZONE NAPOLI - pomodoro, ricotta, salame, mozzarella, pepe (tomate, fromage ricotta, salami, mozzarella, poivre - tomato, ricotta cheese, salami, mozzarella, pepper)	€ 12,00
SALSICCIA e FRIARIELLI - mozzarella, salsiccia, friarielli (mozzarella, saucisse, brocoli - mozzarella, sausage, broccoli)	€ 12,00
PESCATORA - pomodoro, cozze, vongole, gamberetti, calamaretti, aglio, origano (tomate, moules, palourdes, crevettes, calamars, ail, origan - tomato, mussels, clams, shrimps, squids, garlic, oregano)	€ 13,00
GOLFO - (1/2 margherita, 1/2 calzone) pomodoro, ricotta, salame, mozzarella (tomate, fromage ricotta, salami, mozzarella - tomato, ricotta cheese, salami, mozzarella)	€ 12,00
VESUVIO - ricotta, provola, bresaola, grana, olio (ricotta, fromage provola, bresaola, parmesan, huile - ricotta and provola cheeses, bresaola, parmesan, oil)	€ 12,00
SOFIA - provola, mortadella di Bologna, granella di pistacchio (A: 1,7,8) (fromage provola, mortadelle de Bologne, pistaches concassées - provola cheese, Bologna mortadella, chopped pistachios)	€ 12,00
STRACCIATELLA - prosciutto crudo, provola, stracciatella, pistacchio (A: 1,7,,8) (jambon cru, fromage provola, stracciatella, pistache - raw ham, provola cheese, stracciatella, pistachio)	€ 13,00
RAFFY - patè di friarielli, provola, pancetta croccante (A: 1,7,8) (pâté de brocoli, fromage provola, bacon croustillant - broccoli pate, provola cheese, crispy bacon)	€ 12,00
FRESELLA CAPONATA - pomodorini, mozzarella, olive, tonno, olio, rucola (A: 1,4,7,8) (tomates cerises, mozzarella, olives, thon, huile, roquette - cherry tomatoes, mozzarella, olives, tuna, oil, rocket salad)	€ 10,00
Aggiunta mozzarella di bufala - Ajoute de mozzarella de bufflonne - Adding buffalo mozzarella	€ 3,00
Ingredienti aggiuntivi (l'uno) - Ingrédients supplémentaires (à l'unité) - Additional ingredients (each one)	€ 1,50
ANTIPASTO NAPOLETANO	€ 15,00
2 arancini, 2 frittatine, 2 crocchette, 4 zeppole, 2 bruschette al pomodoro, verdure 2 arancini (riz, oeufs, légumes), 2 petites omelettes, 2 croché (pomme de terre, oeuf, persil, poivre), 4 zeppole (farine, poivre, basilic, persil, ongan), 2 bruschette au tomate, légumes. 2 arancini (rice, eggs, vegetables), 2 small omelettes, 2 croché (potatoes, eggs, parsley, pepper), 4 zeppole (flour, pepper, basil, parsley, oregano), 2 bruschette with tomatoes, vegetables.	
1 Crocchetta o Arancino - 1 Croché ou Arancino - 1 Croché or Arancino	€ 2,00

COPERTO - COUVERT - COVERED € 1,00

