



MENU

ANTIPASTI TERRA / LAND APPETIZERS

- Mozzarella di Bufala con datterini gialli e rossi – € 12,00
(Buffalo mozzarella with yellow and red datterini tomatoes)
 - Parmigiana classica napoletana – € 8,00
(Classic Neapolitan parmigiana)
 - Bruschette al pomodoro (4 pz.) – € 6,00
(Tomato bruschetta – 4 pcs)
 - Fiori di zucca ripieni con julienne di zucchine – € 8,00
(Zucchini flowers stuffed with julienne zucchini)
 - Antipasto della casa (per 2 persone) – € 20,00
(House appetizer for 2 people)
 - Crochè di patate (1 pz.) – € 3,00
(Potato croquette – 1 pc)
 - Frittatina classica con bolognese – € 4,00
(Classic fried pasta omelette with bolognese)
-

ANTIPASTI MARE / SEAFOOD APPETIZERS

- Crochè ripieno di friarielli, polpo e fonduta – € 8,00
(Potato croquette stuffed with friarielli, octopus and fondue)

- Zuppetta di calamari e fagioli – € 12,00
(Squid and bean soup)
 - Polpo all'insalata – € 16,00
(Octopus salad)
 - Soutè di frutti di mare – € 15,00
(Mixed seafood sauté)
 - Alici e salmone marinati – € 12,00
(Marinated anchovies and salmon)
 - Baccalà con friarielli – € 15,00
(Cod with friarielli)
 - Scampi crudi (1 pz.) – € 12,00
(Raw scampi – 1 pc)
 - Gamberoni crudi (1 pz.) – € 8,00
(Raw king prawn – 1 pc)
 - Antipasto della casa (per 2 persone – 6 portate: 3 calde e 3 fredde) – € 35,00
(House seafood appetizer for 2 – 6 courses)
-

PRIMI TERRA / FIRST LAND

- Lardiata alla Mammà – € 12,00
(Neapolitan lardiata pasta)

- Ziti con genovese (con carne) – € 15,00
(Ziti pasta with Neapolitan Genovese sauce and meat)
 - Pasta e patate con provola – € 12,00
(Pasta with potatoes and smoked provola)
 - Pappardelle ai funghi porcini con olio al tartufo – € 14,00
(Pappardelle with porcini mushrooms and truffle oil)
 - Spaghetti alla carbonara – € 12,00
(Spaghetti carbonara)
 - Ravioli burro e salvia – € 14,00
(Butter and sage ravioli)
 - Pasta e fagioli con cotica – € 12,00
(Pasta and beans with pork rind)
 - Zuppa del giorno – € 14,00
(Soup of the day)
-

PRIMI MARE / FIRST SEA

- Spaghetti aglio, olio e peperoncino con carpaccio di gamberi – € 18,00
(Spaghetti with garlic, oil, chili pepper and shrimp carpaccio)

- Scialatielli ai frutti di mare – € 16,00
(Fresh pasta with mixed seafood)
- Linguine scampi e gamberoni – € 18,00
(Linguine with scampi and king prawns)
- Linguine alla Luciana – € 16,00
(Linguine with tomato and octopus)
- Fantasia dello Chef (pescato del giorno) – **Prezzo in base al pescato**
(Chef fantasy – catch of the day)

SECONDI TERRA / SECOND LAND

- Bistecca di manzo (min. 300 g) – € 8,00 all'etto
(Beef steak – minimum 300 g)
- Entrecote (min. 300 g) – € 9,00 all'etto
(Entrecote steak – minimum 300 g)
- Tagliata di entrecote – € 22,00
(Sliced entrecote)
- Salsicce e friarielli – € 14,00
(Sausages with friarielli)
- Petto di pollo grigliato con insalata – € 12,00
(Grilled chicken breast with salad)

- Polpette al ragù con contorno – € 12,00
(Meatballs in tomato sauce with side dish)
 - Polpette fritte con contorno – € 12,00
(Fried meatballs with side dish)
-

SECONDI MARE / SECOND COURSES SEA

- Grigliata mista di mare – € 20,00
(Mixed seafood grill)
 - Baccalà in cassuola – € 15,00
(Cod stew)
 - Pesce spada alla brace – € 15,00
(Grilled swordfish)
 - Calamaro alla brace – € 18,00
(Grilled squid)
 - Fritto di gamberi e calamari – € 15,00
(Fried shrimp and squid)
 - Polipetti alla Luciana – € 14,00
(Octopus Luciana style)
 - Pescato del giorno – € 25,00
(Fish of the day)
-

CONTORNI / SIDE DISHES

- Verdure grigliate – € 6,00
 - Friarielli – € 6,00
 - Patatine fritte – € 6,00
 - Insalata – € 6,00
 - Melanzane a funghetti – € 6,00
 - Verdure pastellate (carote, zucchine, melanzane) – € 7,00
-

INSALATONE / BIG SALADS

- Caesar Salad – € 12,00
 - Caprese – € 12,00
 - Insalatona Light – € 12,00
 - Campana – € 12,00
-

APERI-MARE / APERITIF SEA

€ 35,00 a persona

(Degustation formula – not a main course)

- Grigliato: calamaro, pesce spada, polpo, gamberoni
 - Fritto: calamaro, gamberoni, baccalà e pescato del giorno
-

DOLCI / DESSERT

- Dolce della casa – € 6,00
-

FRUTTA / FRUIT

- Frutta di stagione – € 5,00
-

BIBITE / SOFT DRINKS

- Acqua 0,75 cl (naturale o frizzante) – € 2,00
 - Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite – € 3,50
 - Birra alla spina Ceres 0,40 cl – € 6,00
-

PROSECCO

- Bottiglia – € 20,00
 - Calice – € 5,00
-

VINI / WINES

VINI BIANCHI / WHITE WINES

- Fiano di Avellino – Feudi di San Gregorio – € 25,00
- Greco di Tufo – Feudi di San Gregorio – € 25,00
- Falanghina – Feudi di San Gregorio – € 20,00
- Gewürztraminer – Elena Walch – € 35,00
- Chardonnay – Elena Walch – € 30,00
- Blangè – Ceretto – € 35,00

VINI ROSSI / RED WINES

- Nero d'Avola – Terre dell'Isola – € 15,00
- Piedirosso – Radici Vive – € 20,00
- Primitivo – Radici Vive – € 20,00
- Aglianico Rubrato – Feudi di San Gregorio – € 25,00

- Moio – € 25,00
- Fidelis – Cantine del Taburno – € 20,00

CALICI E BROCCHHE

- Calice rosso o bianco – € 5,00
 - Brocchetta rosso o bianco 0,50 cl – € 7,00
-

AMARI & CAFFÈ

- Caffè – € 2,00
 - Amaro – € 5,00
 - Amari e distillati premium – € 6,00
 - Spritz – € 6,00
 - Classic cocktail – € 8,00
 - Premium cocktail – € 12,00
-

COPERTO

- € 2,00