

Per Iniziare

Impepata di Cozze ^(M, ASS) 9

Cozze e pepe nero, vino bianco, sale, olio
Mussels and black pepper, white wine, salt, oil

Alici Marinate ^(P) 9

Marinated anchovies, chilli, salt, oil

Insalata di Polpo e Patate ^(M) 18

Polpo, patate, pepe, prezzemolo, olive taggiasche, limone, sale, olio sedano
Octopus, potatoes, pepper, parsley, taggiasca olives, lemon, salt, oil, celery

Crostino con Moscardini Affogati ^(G, M) 10

Pane fritto, moscardini affogati nel sugo di pomodoro, pepe, peperoncino,
prezzemolo, sale, olio
Fried bread, moscardini (baby octopus) dipped in tomatoes, pepper, chilli,
parsley, salt, oil

Parmigiana di Melanzane ^(L, G) 8.5

Melanzane, mozzarella, pomodoro, basilico, parmigiano, sale, olio
Eggplants, mozzarella cheese, tomatoes, basil, parmesan, salt, oil

Panozzo Mare ^(G, P, G) 9

Pane pizza tondo, tonno, gamberetti, insalata, salsa rosa
Bun, tuna, shrimps, salad, cocktail sauce

Zingara in panpizza 8

Pane pizza, prociutto crudo, mozzarella, pomodoro, insalata
Parma ham, mozzarella cheese, tomato, salad

Coperto e servizi / Service charge: 2.00

Le nostre paste

- Scialatielli allo scoglio** (G, U, C, M, P, ASS) 19
Vongole, cozze, calamari, gamberi, prezzemolo, pepe, vino bianco, pomodorini, peperoncino, sale, olio
Pasta, clams, mussels, squid, shrimp, parsley, pepper, white wine, tomatoes, chilli, salt, oil
- Paccheri Pescespada e Melanzane** (G, R, U, C, M) 15.5
Pescespada, melanzane, peperoncino, pepe, prezzemolo, pomodoro, sale, olio
Pasta, swordfish, eggplants, chilli, pepper, parsley, tomato, salt, oil
- Gnocchi al limone con Gambero* (G, L, U, C) 18
Burrata, battuta di gambero rosso, salsa di basilico, limone, pepe, sale, olio
Pasta, Burrata cheese, red shrimp carpaccio, basil sauce, lemon, pepper, salt, oil
- Scialatielli alla Nerano* (G, L) 13
Zucchine, Provolone del Monaco, pepe, sale, olio
Pasta, zucchini, provola cheese, pepper, salt, oil
- Penne alla Siciliana* (G, L) 10
Melanzane, provola, salsa di pomodoro, basilico, sale, olio
Pasta, eggplants, provola cheese, tomato sauce, basil, salt, oil
- Mezzi paccheri alla Luciana* (G, U, M, AS) 16
Moscardini, salsa di pomodoro, aglio, peperoncino, pepe, prezzemolo, sale, olio
Pasta, baby octopus, tomato sauce, garlic, chilli, pepper, parsley, salt, oil
- Gnocchetti al sugo di coniglio* 12
Salsa di pomodoro, coniglio, aglio, spezie, sale, olio
Potato pasta, tomato sauce, rabbit, garlic, spices, salt, oil

(G, L)

I Nostri Secondi

<i>Frittura di Gamberi e Calamari</i> * (C, M)	19
<i>Fried prawns and squids, salt, oil</i>	
<i>Calamaro alla Griglia</i> * (M)	22
<i>Grilled squid, salt, oil</i>	
<i>Pescespada alla griglia</i> * (P)	21
<i>Grilled swordfish, salt, oil</i>	
<i>Pescato del Giorno (circa 500g) con contorno</i> (P)	31
<i>Alla griglia /al cartoccio / al forno, sale, olio</i>	
<i>Fish of the day (about 500g) Grilled or cartoccio or baked, salt, oil</i>	
<i>Frittura di Paranza</i> (P, C)	18
<i>Mixed fried small fish en of the day, salt, oil</i>	
<i>Soutè di Cozze e Vongole</i> (M, ASS)	19
<i>Cozze, vongole, pepe, aglio, prezzemolo, peperoncino, pane fritto, pomodoro, vino bianco, sale, olio</i>	
<i>Mussels, clams, pepper, garlic, parsley, chilli, bread, tomatoes, white wine,</i>	
<i>Tagliata di Manzo a modo nostro</i> (L)	21
<i>Carne di manzo, rucola, scaglie, pomodorini, sale, olio</i>	
<i>Meat, rocket, cheese flakes, tomatoes, salt, oil</i>	
<i>Tagliata del bosco</i>	26
<i>Carne di manzo, tris di funghi trifolati, sale, olio</i>	
<i>Meat, trio of mushrooms, salt, oil</i>	
<i>Pollo alla griglia</i>	12
<i>Petto di pollo, sale, olio</i>	
<i>Chicken breast, salt, oil</i>	
<i>Coniglio alla cacciatora</i> (ASS)	24
<i>(solo su prenotazione / circa per 2 persone)</i>	
<i>(By only reservation / approximately for 2 people)</i>	
<i>Coniglio, pomodori, aglio, vino bianco, pomodori, pepe, spezie, sale, olio</i>	
<i>Rabbit meat, tomatoes, garlic, white wine, tomatoes, pepper, spice, salt, oil</i>	

Le Nostre Insalate

Caprese * (L)	8
Pomodoro, mozzarella, basilico, origano Tomato, mozzarella, basil, oregano	
Tonno e Gamberetti * (P, M)	8.5
Insalata verde, rucola, mais, tonno, gamberetti, limone Green salad, rockets, corn, tuna, shrimps, lemon	
Pollo *	8.5
Insalata verde, radicchio, rucola, carote, petto di pollo, pomodori Green salad, radicchio, rocket, carrots, grilled chicken breast, tomatoes	
Robusto * (P, G)	8.5
Insalata mista, tonno, pomodori, crostini di pane, olive Mixed salad, tuna, tomatoes, toasted bread, olive	
Italia * (L)	7
Rucola, scaglie di grana e pomodori Rocket, cheese flakes and tomatoes	
Cafona	11
Pomodori, patate bollite, sedano, origano, crostini pane, cipolla, olive, tonno, basilico, sale, olio Tomatoes, boiled potatoes celery, oregano, toasted bread, onion, olive, tuna, basil, salt, oil	

Sfizioserie

Bruschetta pomodoro (G)	4.5
Pane tostato, pomodoro, aglio, basilico, sale, olio Toasted bread, tomatoes, garlic, basil, salt, oil + Mozzarella (1,50) (L) + Tonno Tuna (1,50) (P)	
Bruschetta Freschezza (G, C, L)	6.5
Pane tostato, gamberetti, rucola, limone e scaglie di grana, pepe, sale, olio Toasted bread, shrimps, rocket, lemon, parmesan flakes, pepper, salt, oil	
Bruschetta Salmonata (G, C, L)	8.5
Philadelphia, salmone, caviale, limone, pepe, sale, olio Philadelphia, salmon, caviar, lemon, salt, oil	
Fresella (P, L, G)	9
Pane tradizionale, pomodoro, tonno, cipolla, origano, mozzarella, sale, olio Bread, tomatoes, tunna, onions, oregano, mozzarella cheese, salt, oil	
Fresella Colorata (P, L, G)	10
Pane tradizionale, pomodoro rosso e giallo, rucola, salmone, basilico, sale, olio Wet and toasted bread, tomato red and yellow, rocket, salmon, basil, salt, oil	

Pizze

Margherita Pomodoro, mozzarella, basilico, olio Tomato, mozzarella, basil, olive oil	7.5
Estiva Focaccia con pomodorini conditi, bufala, crudo, olio Focaccia with seasoned cherry tomatoes, buffalo mozzarella, Parma ham, olive oil	12
Diavola Pomodoro, salame napoli, peperoncino, mozzarella, olio Tomato sauce, salami, chilly, mozzarella, olive oil	7.5
Capricciosa Pomodoro, mozzarella, prosciutto, olive, funghi, carciofi, basilico, olio Tomato sauce, mozzarella, ham, olive, mushrooms, artichokes, olive oil	9
Chip e Chop Mozzarella, patatine fritte, wurstel, olio Mozzarella, fried potatoes, wurstel, olive oil	8
Calzone Pomodoro, mozzarella, ricotta, prosciutto cotto, pepe, olio Tomato sauce, mozzarella, ricotta, ham, pepper, olive oil	8.5
Mortazza Mozzarella, crema di pistacchio, mortadella, pepe, olio Mozzarella, pistacchio cream, mortadella, pepper, olive oil	10
Doc Pomodoro pachino, mozzarella di bufala, olio extravergine d'oliva D.O.P., pepe, basilico Pachino cherry tomato, buffalo mozzarella, D.O.P. extra virgin oil, pepper, basil	10
Ortolana Mozzarella, verdure del giorno, pepe, basilico, olio Mozzarella, vegetables of the day, pepper, basil, olive oil	9
Isola Verde Mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di parmigiano, olio Mozzarella, Parma ham, rocket, parmesan flakes, olive oil	9
Mimosa Mozzarella, mais, prosciutto, olio Mozzarella, corn, ham, oil	7
Parmigiana Mozzarella, parmigiana di melanzane, basilico, olio Mozzarella, eggplants, mozzarella cheese, oil	9
Tonno e cipolla Mozzarella, tonno, cipolla, olio Mozzarella, tuna, onion, oil	8

Dolci della Casa

<i>Delizia al limone</i> (I., G., U)	6
Uova, zucchero, farina, vaniglia, limone, panna, burro, latte Eggs, sugar, flour, lemon, milk, vanilla, butter	
<i>Ricotta e Pera</i> (F., L., U., A)	6
Pera, ricotta, uova, mandorle, nocciole, burro Pear, ricotta cheese, egg, almonds, hazelnuts, butter	
<i>Torta Caprese</i> (A., U., F., G., L)	5
Cioccolato fondente, mandorle, nocciole, burro, cacao, uova, vaniglia, lievito Dark chocolate, almonds, hazelnuts, butter, cocoa, eggs, vanilla, yeast	
<i>Tortino al cuore caldo con gelato alla vaniglia</i> (I., U., G)	6
Farina, cioccolato fondente o bianco, uova, vaniglia, burro, cacao, latte Flour, black or white chocolate, eggs, vanilla, butter, cocoa, milk	
<i>Dolce del giorno</i>	6
Dessert of the day	

Caffetteria

<i>Espresso</i>	2
<i>Decaffeinato</i>	2
<i>Caffè Corretto (Sambuca, Baileys, ecc.)</i>	3,5
<i>Cappuccino</i>	3
<i>Caffè freddo</i>	2,5
<i>Americano</i>	2,5
<i>Caffèlatte</i>	3
<i>Crema di caffè</i>	3

Carta dei Vini

Vini Bianchi / White Wine

<i>Greco di Tufo</i> 13° Cantina Macchie Santa Maria (Avellino)	19
<i>Fiano D'Avellino</i> 13,5° Cantina Macchie Santa Maria (Avellino)	19
<i>Vigne del Lume</i> 13° Cantina Mazzella (Ischia)	38
<i>Biancoletta</i> 11,5° Cantina Mazzella (Ischia)	23
<i>Forastera</i> 12° Cantina Mazzella (Ischia)	22
<i>Terradel</i> 13° Cantina Tommasone (Lacco Amero)	21
<i>Ischia Bianco</i> 13° Agricola San Domenico (Folio D'Ischia)	18
<i>Turà delle Venezie</i> (frizzante) 11,5° Cantina Lomberti (Veneto)	13

Vini Rossi e Rosè / Red Wine and Rosè Wine

<i>Ischia Rosso</i> 12,5° (Rosso) Agricola San Domenico (Folio D'Ischia)	19
<i>Aglianico Irpinia DOC</i> 14° (Rosso) Cantina Macchie Santa Maria (Avellino)	21
<i>Cala dei Sassi Rosa</i> 12° (Rosè) Cantina Mazzella (Ischia)	13.5
<i>Irpinia Rosato</i> 13° (Rosè) Cantina Macchie Santa Maria (Avellino)	18
<i>Turà delle Venezie</i> (frizzante) 11° (Rosè) Cantina Lomberti (Veneto)	13

Birre

<i>Birra alla Spina</i> 0,2 lt	3
<i>Birra alla Spina</i> 0,4 lt	5
<i>Tennents</i>	5
<i>Heineken</i>	3.5
<i>Corona</i>	5
<i>Peroni</i>	3
<i>Nastro Azzurro</i>	3.5

Bibite

<i>Acqua Frizzante o naturale 0,75 lt</i>	2,5
<i>Acqua Lete o Natia 0,75 lt</i>	3
<i>Acqua Lete o Natia 0,50 lt</i>	2
<i>Vino Bianco della casa 1/4</i>	3,5
<i>Vino Bianco della casa 1/2</i>	6,5
<i>Succo di frutta</i>	2,5
<i>Spremuta fresca</i>	3
<i>Cedrata Tassoni</i>	3
<i>Coca Cola / Fanta / Sprite / Lemonsoda / Chinotto</i>	3
<i>The freddo alla pesca / limone</i>	3
<i>Schweepes tonica / limone</i>	3
<i>Amari</i>	4
<i>Rucolino / Limoncello</i>	3,5
<i>Campari Soda</i>	3,5

Aperitivo

<i>Aperol / Campari / Limoncello Spritz</i>	7,5
<i>Aperol or Campari or Limoncello, prosecco, soda</i>	
<i>Pornstar Martini</i>	7
<i>Passion fruit, vodka, succo di limone vanilla</i>	
<i>Lemon peach Martini</i>	7
<i>Martini bianco, vodka, succo di limone, succo di pesca</i>	
<i>Mojito</i>	8
<i>Rum bianco, lime, soda e menta, zucchero di canna</i>	
<i>Negroni</i>	8
<i>Campari, vermouth rosso, gin</i>	

Allergeni

- | | |
|--|---|
|  1. GLUTINE (G)
<i>Gluten</i> |  8. FRUTTA A GUSCIO (F)
<i>Fruit with shell</i> |
|  2. CROSTACEI (C)
<i>Crustaceans</i> |  9. SEDANO (Se)
<i>Celery</i> |
|  3. UOVA E DERIVATI (U)
<i>Eggs and products</i> |  10. SENAPE (Sen)
<i>Mustard</i> |
|  4. PESCE (P)
<i>Fish</i> |  11. SESAMO (SS)
<i>Sesame</i> |
|  5. ARACHIDI E DERIVATI (A)
<i>peanuts and products</i> |  12. A.SOLFOROSA, SOLFITI (ASS)
<i>Sulph. Dioxide, Sulphites</i> |
|  6. SOIA E DERIVATI (S)
<i>Soy and products</i> |  13. LUPINI E DERIVATI (Lu)
<i>Lupins and products</i> |
|  7. LATTE E DERIVATI (L)
<i>Milk and products</i> |  14. MOLLUSCHI (M)
<i>Shellfish</i> |

I prodotti indicati con (*) : il condimento è da aggiungere
Products indicated with (): the seasoning is to be added*

I prodotti indicati con (*) possono essere congelati in base alla stagione
Products indicated with () can be quick frozen according to seasonality*

PER ULTERIORI INFORMAZIONI RIVOLGERSI AL PERSONALE DELLO STAFF
FOR MORE INFORMATION PLEASE ASK THE SERVING STAFF

Buon Appetito