

GLI ANTIPASTI DI MARE:

Cruditè Classico secondo la disponibilità del giorno 2, 7, 9, 12	23
Centro tavola di Ostriche composto da 18 Ostriche e 2 Gin Tonic 7	60
Diana & Nettuno portate di mare calde e fredde, unico piatto 2, 7, 9, 12	22
Gran Crudo 1 Tartufo di mare, 1 Fasolario, 1 Ostrica Gillardeau, 2 Ostriche Mignon, 1 Scampone, 2 Gamberi Viola, 1 Carpaccio di Spada, 1 Carpaccio di Tonno, 1 Carpaccio Ricciola, 1 Carpaccio Ombrina 2, 7, 9, 12	36
Barca di crudo (x 4 persone) 4 Scampi, 8 Fasolari, 8 Cannolicchi, 8 Ostriche Mignon, 4 Ostriche Gillardeau, 8 Gamberi Viola, 8 Tartufi di Mare, 4 Tartare di Tonno 2, 7, 9, 12	100
Polipo alla Luciana Polipo, pomodorini, olive, capperi, crostini al burro 7, 4, 5	18
Cocktail di gamberi 2, 12, 14	10
Insalata di mare polipo, seppia, gamberi, cozze, patate, sedano, carote 2, 7, 10	17
Impepata di cozze, pepe nero, limone 7	13
Specialità zuppa di cozze alla napoletana cozze, polpo, fasolari, cannolicchi, gambero, fresella, tarallo napoletano 2, 7, 4, 3, 11	18

SENZA GLUTINE:

Attenzione e cura per ogni esigenza alimentare

Ogni giorno il nostro staff di cucina prepara con attenzione alcune ricette naturalmente senza glutine.

Per garantirti sempre la massima sicurezza e freschezza, ti invitiamo a chiedere al personale di sala quali piatti sono disponibili oggi.

La salute dei nostri ospiti è per noi una priorità: saremo felici di aiutarti a scegliere in totale serenità.

*I nostri piatti
sono esaltati da eleganti
fiori eduli.*



I PRIMI DI MAKE:

Il formato della pasta lo scegli tu (Spaghetti, Paccheri, Linguine)

Vongole veraci 4, 7

14

All'Astice con 1/2 Astice (min. 2 persone) 2, 4, 12

23 a persona

Cappelletto di pasta fresca* ripieno di scorfano
e all'uscita gambero viola* 4, 9, 2, 14, 12

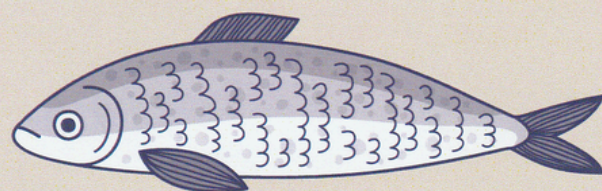
18

Schiaffone di pasta fresca ripieno allo scampo
e lime e scampo* reale in uscita 4, 2, 14, 12

20

Risotto crema di scampi e cristallo nero 2, 5, 12

20 a persona
min. 2



*I nostri piatti
sono esaltati da eleganti
fiori eduli.*



I SECONDI DI MARE:

Frittura di calamari* e gamberi*	7, 2, 4, 12	15
Pesce spada* alla griglia	9	15
Grigliata mista*	9, 2, 7, 12	20
Baccala fritto con patate, peperoni e olive	4, 9	15
Scottatina di tonno alla piastra	9	15
Tagliata di Tonno*, pomodorini, rucola e scaglie di grana	5, 9	20
Trancio di salmone scottato con yogurt greco	5, 9	15



GLI ANTIPASTI DI TERRA:

Casereccio degustazione di piatti preparati in base alla stagionalità (unico piatto)	15
Il Tagliere (2 pers.) selezione di salumi e formaggi 5	20
Il Tagliere (4 pers.) selezione di salumi e formaggi 5	40
Carpaccio di manzo con rucola, pomodorini e scaglie di grana 5	14

*I nostri piatti
sono esaltati da eleganti
fiori eduli.*

I PRIMI DI TERRA:

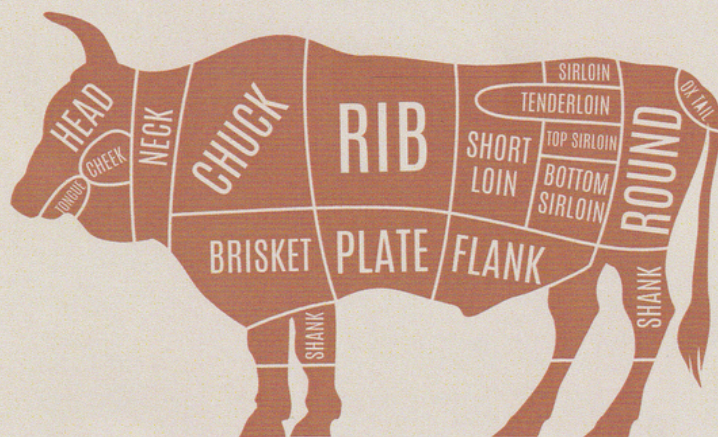
Pasta e patate alla napoletana con provolone del Monaco
servito nella grattugia della nonna 4,5,10 10

Bucatino allo Scarpariello, 2 tipi di passata di pomodoro
formaggio e burro (ricetta tipica di famiglia) 4,5 10

Ziti alla Genovese 4,10 10

Agnolotti di pasta fresca* ripieni alla N'dujia e caciocavallo silano
salatati al sugo dello Scarpariello 4,5,14 15

Risotto con crema di zafferano
e lamellini di filetto iberico patanegra 5 18



I SECONDI DI TERRA:

Polpette di manzo al sugo dello Scarpariello 4, 5, 14 10

Stinco di maiale* al forno servito con patate 15

Ribs* di suino CBT 15

*I nostri piatti
sono esaltati da eleganti
fiori eduli.*



LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNE:

Filetto di manzo al pepe rosa 5, 10	20
Filetto di manzo alla griglia	20
Entrecote argentina alla griglia	20
Picanha	20
Tagliata di manzo, rucola, pomodorini e scaglie di grana	20
Maxi Hamburger* di Chianina da 300gr.	15
Hamburger* di Angus da 200gr.	12
Hamburger *di Scottona da 150gr.	8



La vetrina della carne ha sempre qualche novità. Visionala personalmente e richiedi il taglio che più gradisci.



LE INSALATONE:

Chicken
pollo, gentilina, radicchio, rucola, pomodorini, mais

8

La Tonnata 9
filetto di tonno in evo, gentilina, radicchio, rucola,
pomodorini, mais

8

Norvegese 9
salmone affumicato, gentilina, radicchio, rucola,
pomodorini, mais

8

Tropeana
cipolla rossa di Tropea, cetrioli, olive, gentilina,
radicchio, rucola, pomodorini, mais

8



FRUTTA E DESSERT:

Sorbetto al limone

3

Macedonia con sorbetto

5

Barchetta di ananas servita al Maraschino 12

5



Baladin Ipa 6

Una birra che si presenta di colore ambrato brillante con schiuma bianca. Al naso, evidenti note agrumate di mandarino unite a sentori di melone e mango. In bocca risulta evidente la particolare rilettura delle classiche IPA inglesi.

Baladin Nazionale 6

Di colore giallo intenso, questa birra si presenta con una delicatissima velatura e una schiuma bianca e fine di buona persistenza.

SPECIAL DRINKS:

Spritz classico: prosecco, aperol, selz

Spritz Vino bianco: vino bianco, aperol, selz

Diana & Nettuno: Vino bianco, succo di limone, angostura, prosecco

5

5

5

AMARI: 3,5

Richiedi al nostro personale le etichette disponibili

LE BEVANDE:

Caffè /Dec.	1
Acqua 1 Lt nat.	2
Acqua 500 ml nat. vetro	1,5
Acqua 500 ml friz.	1,5
Acqua 1 Lt friz.	2
Coca Cola/Fanta/Sprite vetro cl.33	2
Acqua Tonica vetro	2
Lemonsoda	2

I RHUM:

Zacapa centenario 23/a	8
Dos Maredas 5+5/a	6
Diplomatico reserve esclusiva	6
Damoiseau XO	6

LE GRAPPE:

Val de Brun fine barrique	3
Fratina moscato morbida	3
Segnana solera collection	4
Giare riserva chardonnay	4
Poli Cleopatra amarone oro	4
Bonollo amarone	5

I WHISKY:

Chivas regal 12/a	5
Oban 14/a	8
Talisker 10/a	7
Ardberg 10/a	7
Jack Daniel's	5

I GIN PREMIUM:

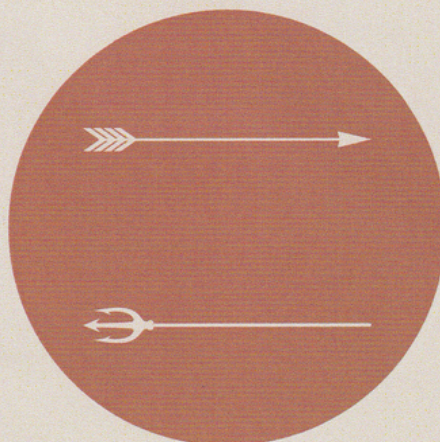
Gin assoluto € 5 / Gin Tonic € 8

I COGNAC:

Hennessy V.S.	5
Remy Martin VSOP	7
Armagnac Duc de Maravat	4

Bukingham Palace
Gin Mare
Tanqueray
Hendrick's 1886
Malfi pompelmo

PER NOI LA TUA SALUTE
E' IMPORTANTE
TI CHIEDIAMO PRIMA DI ORDINARE
DI CONSULTARE LA LISTA ALLERGENI



ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

- 1 ARACHIDI E DERIVATI**
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
- 2 CROSTACEI**
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili
- 3 FRUTTA A GUSCIO**
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi
- 4 GLUTINE**
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati
- 5 LATTE E DERIVATI**
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie
- 6 LUPINI**
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari
- 7 MOLLUSCHI**
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc
- 8 SENAPE**
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
- 9 PESCE**
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali
- 10 SEDANO**
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
- 11 SESAMO**
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc
- 13 SOIA**
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili
- 14 UOVA E DERIVATI**
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

Se hai allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande, siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi