

ANTIPASTI

Millefoglie di sgombro, burrata e verdure in
agro € 9.00

(1-4-7-12)

Seppia arrosto, scarola olive e capperi

€ 9,00

(4)

Triglia alla beccafico 2026!

€ 9,00

(4-7)

Tagliere di affettati, provola e schiaccia

€ 10,00

(1-7)

Cuoppo street food napoletano

€ 8,00

(1-3-7)

PRIMI

Spaghetti alla vongola Lupino € 12,00

(1-4-7-14)

Gnocco viola, battuto di mazzancolla e
topinambur € 12,00

(1-2-3-7)

Pasta mista, fagioli e cozze in crosta di
pane €18,00 (per 2 pers.)

(1-7-14)

Scialatiello allo scoglio €14,00

(1-4-7)

SECONDI

Frittura calamari e gamberi €15
(1-2-4)

Baccalà alla Livornese € 14,00
(1-4-12)

Nasello arrosto, friariello e
salsa di acciughe €14,00
(4-7-12)

Tagliata di manzo rucola e grana
€16,00
(7)

LE PIZZE

La Margherita € 7,00

(Pomodoro San Marzano dop e fior di latte caseificio Gargiulo)

Provola e pepe € 9,00

(Pomodoro San Marzano dop e pachino al forno, provola di Agerola, e pepe tostato)

Marinara € 7,00

(Pomodoro San Marzano dop ,aglio e origano fresco)

Capricciosa € 10,00

(Pomodoro San Marzano dop Mozzarella caseificio Gargiulo , carciofi funghi olive e prosciutto cotto)

Diavola € 8,00

(Pomodoro San Marzano dop Mozzarella caseificio Gargiulo e salame piccante)

Pizza Fritta € 9,00

(Pomodoro San Marzano e Fior di latte caseificio Gargiulo)

LE PIZZE

Salsiccia e Friarielli € 9,00

(Fior di latte caseificio Gargiulo Friariello di schito
e salsiccia di suino)

La Bologna € 10,00

(Mortadella IGP fior di latte caseificio Gargiulo
granella di pistacchio e burrata fresca)

La Rustica € 10,00

(Fior di latte caseificio Gargiulo ,prosciutto crudo ,
rucola e grana)

Vegetariana € 8,00

(Fior di latte caseificio Gargiulo ,
e verdure grigliate)

Cotto e mascarpone € 8,00

(Fior di latte caseificio Gargiulo
prosciutto cotto e mascarpone)

Pizza Fritta € 9,00

(Fior di latte caseificio Gargiulo ,ricotta del Fiorino
e cicoli napoletani)

IL PANUOZZO DI GRAGNANO

(CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)

Pancetta e Provola € 13,00

Salsiccia e Friarielli € 15,00

Crudo e mozzarella € 14,00

Mortadella provola e pistacchio € 16,00

Parmigiana e salsiccia € 16,00

DESSERT

Babà € 4,00

Delizia a limone €5,50

Frolla napoletana crema
e amarena € 4,00

Tortino al cioccolato e
pop corn al caramello salato € 5,00

Crema al mascarpone
e lingue di gatto €5,50
(senza glutine)

I VINI BIANCHI

Gewurztraminer € 25
(Terrazza della luna Trentino doc)

Muller Thurgau € 15
(Terrazza della luna Trentino doc)

Chardonnay € 17
(Terrazza della luna trentino doc)

Falanghina Sileno € 13 cal/6€
(Cantine barone campania igp)

Falanghina 2024 € 16
(Cantina barone campania igt)

Lucumone Vermentino €16
(Mantellassi toscano doc)

Vignolella Fiano €25
(Cantine barone cilento doc)

Masso bianco €13 cal/5€
(Mantellassi toscano doc)

I VINI ROSSI

Mentore (Morellino) € 16

(Mantellassi scansano doc)

Il Canneto €14 cal.6€

(Mantellassi toscano san giovese)

Mago di O₃ (Morellino) € 20

(Mantellassi scansano doc)

Maestrale vino Rosè €15

(Mantellassi toscano)

LE BOLLICINE

Promosso Ex Dry € 11

(Montelvini)

Asolo brut € 22

(Montelvini prosecco serenitatis docg)

Rosè brut € 22

(Montelvini millesimato doc)

Oblo brut € 18

(Mantellassi toscano doc)

Millesimato € 35

(Altemasi trento doc)

BEVANDE

Acqua naturale 75 cl € 2,50

Acqua Gassata 75 cl € 2,50

Birra alla spina Raffo 0.30 cl € 5
oppure 0.40 cl € 6

Coca cola 33 cl € 3

Coca cola zero 33 cl € 3

Fanta 33 cl € 3

Grappa riserva Morelli € 4

Grappa bianca Morelli € 4

Limoncello € 3

Amaro del capo € 4