

ANTIPASTI

STARTERS

Polpo verace arrosto con patate al profumo di limone
Roast octopus and potatoes with lemon flavor

16,00 €

Parmigiana di melanzane
Eggplant parmigiana

16,00 €

Zuppa di scarole e fagioli con pane casereccio
Endives and beans soup with local bread

12,00 €

PRIMI

FIRST COURSE

Rigatoni trafilati al bronzo con ragù Napoletano
Rigatoni pasta with Neapolitan ragout

16,00 €

Spaghetti con soffritto
Spaghetti with fifth quarter ragout

14,00 €

Paccheri di Gragnano con frutti di mare
Paccheri from Gragnano with seafood

18,00 €

SECONDI

MAIN COURSE

Baccalà fritto con scarole ripassate
Fried cod fish with sautéed endives

16,00 €

Salsicce e friarielli del Vesuvio
Sausages and local broccoli from Vesuvius

14,00 €

Carne al ragù Napoletano cotto trentasei ore con peperoni saltati
Beef and pork with Neapolitan ragout and sautéed peppers

18,00 €

DESSERT

Babà al rum
Neapolitan rum babà

10,00 €

Ricotta e pera
Ricotta cheese and pear cake

10,00 €

Pastiera Napoletana
Neapolitan pastiera

10,00 €