

# LE MUSE

RISTORANTE DELLA  
TRADIZIONE

## GRAN CARTE

Primavera 2021

# ANTIPASTI

## STARTERS

Carpaccio di Manzo con stracciata di bufala, pomodoro san Marzano semi dry e nocciole di Giffoni

*Beef carpaccio with buffalo stracciata cheese, semi-dry San Marzano tomato and Giffoni hazelnuts*

(E-C-M)

€ 16,00

Parmigiana di melanzane

*Eggplant Parmigiana*

(D-C)

€ 14,00

Polpo verace arrosto con fonduta di provola e tarallo napoletano

*Seared octopus with provola cheese fondue and neapolitan tarallo*

(B-C-D-E)

€ 16,00

# PRIMI PIATTI

## PASTA'S

Genovese di mare

*Pasta with neapolitan genovese sauce with onions, octopus, tuna and amberjack*

(A-B-F-P)

€ 16,00

Rigatoni trafiletti al bronzo con ragù napoletano

*Rigatoni pasta with neapolitan ragout*

(C-D)

€ 16,00

Linguine Marulo con pomodorini datterino e tartare di pesce bianco

*Linguine pasta with datterino tomatoes and white fish tartare*

(A-D)

€ 16,00

# SECONDI

## MAIN COURSES

Baccalà fritto con scarole ripassate  
*Fried cod fish with sautéed endives*  
(A-D)

€ 16,00

Ricciola al forno con crema di patate alle erbe e olive taggiasche  
*Baked amberjack with herbs scented potatoes cream and  
Taggiasca olives*  
(A-C)

€ 18,00

Carne al ragù napoletano cotto trentasei ore con peperoni saltati  
*Beef and pork with neapolitan ragout and sautéed peppers*  
(C-D)

€ 16,00

# DESSERT

Babà al rum

*Neapolitan rum babà*

(C-G-D-I)

€ 10,00

Ricotta e pera

*Ricotta cheese and pear cake*

(C-E-I)

€ 10,00

Pastiera napoletana

*Neapolitan pastiera*

(C-D-i)

€ 10,00