



# Antipasti

## Starters

**Polpo al Vapore con Patata Mantecata all'Olio \*** 

*Steamed Octopus with Potatoes Creamed in Oil*

*Poulpe cuit à la vapeur avec pommes de terre à la huile*

€ 19

**Pizza Fritta con Provola, Gamberi e Friggitelli \***   

*Fried Pizza with Provola Cheese, Shrimp and Friggitelli Pepper*

*Pizza frite au Fromage Provola, aux Crevettes et aux Poivrons*

€ 18

**Impepata di Cozze**

**con Crostini di Pane all'Aglio e Origano**  

*Peppered Mussels with Garlic and Oregano Croutons*

*Moules poivrées aux Croûtons d'Ail et d'Origan*

€ 16

**Bruschetta con Burrata e Pomodorini**  

*Bruschetta with Burrata Cheese and Cherry Tomatoes*

*Bruschetta à la Burrata Fromage et aux Tomates cerises*

€ 16

**Fiori di Zucca con Ricotta,  
Provola e Salmone Marinato alle Erbe \*\***    

*Zucchini Blossoms with Ricotta, Provola, and*

*Herb-Marinated Salmon*

*Fleurs de courgettes à la ricotta, à la provola*

*et au saumon mariné aux herbes*

€ 19

# Primi Piatti

## Pasta Dishes

**Gnocchi con Zucchine, Seppie Gamberi e Limone \***   

*Potato Gnocchi with Courgettes, Squid, Shrimps and Lemon*

*Linguine aux Courgettes, Seiche, Crevettes et Citron*

€ 21

**Spaghetti con Vongole**  

*Spaghetti with Clams*

*Spaghettis aux Palourdes*

€ 25

**Pasta Mista con Moscardini alla Luciana \***  

*Mixed Pasta with Octopus Luciana Style*

*Pâtes mélangées au Poulpe façon Luciana*

€ 20

**Risotto alla Pescatora \***    

*Seafood Risotto*

*Risotto aux Fruits de Mer*

€ 22

**Ravioli con Ricotta, Pomodorini e Maggiorana \*\***  

*Ravioli with Ricotta, Cherry Tomatoes, and Marjoram*

*Raviolis à la Ricotta, aux Tomates cerises et à la Marjolaine*

€ 18

**Pescato del Giorno da abbinare a un formato di Pasta**  

*Catch of the day to pair with a Pasta shape*

*Le poisson du jour à accompagner d'une forme de pâtes*

€...

# *Secondi Piatti*

## *Second Courses*

***Composizione di Pesce, Molluschi e Crostacei  
con Fagiolini, Patate e Pomodoro \*\****   

*Composition of Fish, Molluscs, and Crustaceans  
with Green Beans, Potatoes, and Tomatoes*

*Composition de poissons, mollusques et crustacés  
avec haricots verts, pommes de terre et tomates*

**€ 25**

***Frittura di Pesce***    

*Mixed Fried Fish*

*Poisson Frit Mixte*

**€ 22**

***Pescato del giorno*** 

*Catch of the Day*

*Le poisson du jour*

**€...**

***Carpaccio di Manzo, Rucola e Chips di Polenta Soffiata \*\****   

*Beef Carpaccio, Rocket and Polenta Chips*

*Carpaccio de bœuf, roquette et chips de polenta soufflée*

**€ 20**

***Parmigiana di Melanzane***   

*Eggplant Parmigiana*

*Aubergines à la parmigiana*

**€ 16**

# Contorni - Side Dishes

**Patate Fritte Fresche** 

*French Fries - French Fries*

€ 10

**Insalata di Pomodori e Fior di Latte** 

*Tomato and Mozzarella Cheese Salad - Salade de tomates et mozzarella*

€ 16

**Insalata Mista**

*Mixed Salad - Salade composée*

€ 8

**Verdure alla Griglia**  

*Grilled Vegetables - Légumes grillés*

€ 10

## Dessert

**Delizia al Limone al Bicchiere**    

*Lemon Delight in Glass - Délice au citron au verre*

€ 14

**Tagliata di Anguria con Biscotto al Cocco  
e Mousse al Cioccolato Bianco**   

*Sliced Watermelon with Coconut Biscuit  
and White Chocolate Mousse*

*Pastèque tranchée avec biscuit à la noix de coco  
et mousse au chocolat blanc*

€ 14

**Tagliata di Frutta**

*Sliced Fruit*

*Fruits tranchés*

€ 13

Caro Cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

*Dear customer, please inform our staff about any specific food allergy or intolerance issue; all our employees are well trained to suggest you the best dishes to satisfy your needs in order to match your expectations.*

### **Sostanze o prodotti che creano allergie o intolleranze**

#### **Substances or products that create allergies or intolerances**

Caro Cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

*Dear customer, please inform our staff about any specific food allergy or intolerance issue; All our employees are well trained to suggest you the best dishes to satisfy your needs in order to match your expectations.*



#### **Cereali contenenti Glutine - Cereals containing Gluten**

ciò: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



#### **Crostacei e prodotti a base di Crostacei - Crustaceans**



#### **Uova e prodotti a base di Uova - Eggs**



#### **Pesce e prodotti a base di Pesce - Fish**

tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



#### **Arachidi e prodotti a base di Arachidi - Peanuts**



#### **Soia e prodotti a base di Soia - Soya**

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



#### **Latte e prodotti a base di Latte (incluso lattosio) - Milk**

tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattosio.



#### **Frutta a guscio - Nuts**

vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



#### **Sedano e prodotti a base di Sedano - Celery**



#### **Senape e prodotti a base di Senape - Mustard**



#### **Semi di Sesamo e prodotti a base di Semi di Sesamo - Sesame**



#### **Anidride Solforosa e Solfiti - Sulphur Dioxide (Sulphites)**

in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



#### **Lupini e prodotti a base di Lupini - Lupin**



#### **Molluschi e prodotti a base di Molluschi - Molluscs**

Allegato II Regolamento UE n. 1169/2011

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

*\* Alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine*

*\*\* Prodotto fresco, abbattuto e congelato*

**Coperto / Cover Charge**

**€ 4**

## *Vini Bianchi - White Wines - Vin Blanc*

<b>FALANGHINA</b>			€ 25
<i>La Fortezza</i>	CAMPANIA	<i>Falanghina</i>	
<b>LACRIMA CHRISTI BIO</b>			€ 28
<i>Sorrentino</i>	CAMPANIA	<i>Caprettone / Falanghina</i>	
<b>BIANCOLELLA D'ISCHIA</b>			€ 34
<i>Antonio Mazzella</i>	CAMPANIA	<i>Biancolella</i>	
<b>GRECO DI TUFO</b>			€ 38
<i>Villa Raiano</i>	CAMPANIA	<i>Greco</i>	
<b>FIANO DI AVELLINO BECHAR</b>			€ 38
<i>Antonio Caggiano</i>	CAMPANIA	<i>Fiano</i>	
<b>FORASTERA EUPOSIA</b>			€ 44
<i>Casa d'Ambra</i>	CAMPANIA	<i>Forastera</i>	
<b>KATA</b>			€ 45
<i>Cantine Olivella</i>	CAMPANIA	<i>Catalanesca</i>	
<b>POIZZO</b>			€ 56
<i>Abbazia di Crapolla</i>	CAMPANIA	<i>Falanghina / Fiano / Moscato</i>	

## *Vini Rossi - Red Wines - Vin Rouge*

<b>LACRIMA CHRISTI BIO</b>			€ 28
<i>Sorrentino</i>	CAMPANIA	<i>Aglianico</i>	
<b>AGLIANICO</b>			€ 32
<i>Villa Raiano</i>	CAMPANIA	<i>Aglianico</i>	

## *Vini Rosè - Rosè Wines - Vin Rosè*

<b>LACRIMA CHRISTI BIO</b>			€ 28
<i>Sorrentino</i>	CAMPANIA	<i>Aglianico / Piediroso</i>	
<b>AGLIANICO MONGOLFIERE</b>			€ 32
<i>Fattoria La Rivolta</i>	CAMPANIA	<i>Aglianico</i>	
<b>ORANO</b>			€ 32
<i>Villa Raiano</i>	CAMPANIA	<i>Aglianico</i>	
<b>VETERE AGLIANICO ROSATO</b>			€ 45
<i>San Salvatore</i>	CAMPANIA	<i>Aglianico</i>	

## Magnum

<b>GRECO DI TUFO</b>			€ 70
<i>Villa Raiano</i>	CAMPANIA	<i>Greco</i>	
<b>VETERE AGLIANICO ROSATO</b>			€ 90
<i>San Salvatore</i>	CAMPANIA	<i>Aglianico</i>	
<b>KRATOS</b>			€ 120
<i>Luigi Maffini</i>	CAMPANIA	<i>Fiano</i>	

## Bollicine - Sparkling Wines - Vins Mousseaux

<b>BRUT CUVÉE PLATINUM EDITION</b>	€ 25
<b>QUID</b>	€ 30
<b>MONOGRAM</b>	€ 65

## Soft Drinks

<b>ACQUA MINERALE lt.1</b>	€ 4
<b>COCA COLA cl.33</b>	€ 4
<b>COCA COLA ZERO cl.33</b>	€ 4
<b>FANTA cl.33</b>	€ 4
<b>SPRITE cl.33</b>	€ 4
<b>BIRRA NASTRO AZZURRO cl.33</b>	€ 5
<b>BIRRA BECK'S cl.33</b>	€ 5
<b>BIRRA HEINEKEN cl.33</b>	€ 5
<b>BIRRA TENNENT'S cl.33</b>	€ 6
<b>BIRRA CORONA cl.33</b>	€ 6