



---

# IL MENÙ

---

FRANCAIS  
ENGLISH



# PIZZE CLASSICHE



## Alla marinara 5,00

Tomate, ail, origan, huile.  
Tomato, garlic, aregano, oil.

## Margherita 6,00

Tomate, mozzarella, origan, huile.  
Tomato, mozzarella, oregano, oil. 6

## Romana 6,00

Tomate, mozzarella, anchois, huile.  
Tomato, mozzarella, anchovies, oil.

## Alla siciliana 6,00

Tomate, anchois, olives, câpres, huile.  
Tomato, anchovies, olives, capers, oil.

## Pugliese 6,00

Tomate, oignon, parmesan hors de la cuisine. // Tomato, onion, parmesan out of cooking.

## Pancetta 7,00

Mozzarella, du bacon, huile.  
Mozzarella cheese, bacon, oil.

## La Poverella 7,50

Tomates, anchois, olives Gaeta, le parmesan dans la cuisine, basil.  
Tomatoes, anchovies, Gaeta olives, parmesan cheese in cooking, basil.

## Tonno 7,00

Tomate, mozzarella, thon, huile.  
Tomato, mozzarella, tuna, oil.

## Alla Scamorza 7,00

Tomate, fromage scamorza fumè, huile. // Tomato, smoked scamorza, oil

## Prosciutto 7,00

Tomate, mozzarella, jambon, huile.  
Tomato, mozzarella, ham, oil.

## Peperoni 7,00

Tomate, mozzarella, poivrons, huile.  
Tomato, mozzarella, peppers, oil.

## Carciofi 7,00

Tomate, mozzarella, artichauts, huile.  
Tomato, mozzarella, artichokes, oil.

## Wurstel 7,00

Tomate, mozzarella, wurstels, huile.  
Tomato, mozzarella, wurstels, oil.

## Salame piccante 7,00

Tomate, mozz., salami piquant, huile.  
Tomato, mozz., spicy salami, oil.

## Melanzane 7,50

Tomate, mozz., aubergines, huile.  
Tomato, mozz., aubergine, oil.

## Gorgonzola 7,50

Tomate, mozz., gorgonzola, huile.  
Tomato, mozz., gorgonzola, oil.

## Prosciutto e funghi 7,50

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, huile. // Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, oil.

## Capricciosa 8,00

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives, huile. // Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, oil.

## Stracchino e rucola 8,00

Fromage stracchino, mozzarella, roquette, huile. // Stracchino cheese, mozzarella, arugula, oil.

## Quattro stagioni 8,00

Tomate, mozzarella, jambon, anchois, champignons, huile.  
Tomato, mozzarella, ham, anchovies, mushrooms, oil.

## Quattro formaggi 8,00

Tomate, mozzarella, gorgonzola, fontina, scamorza, huile.  
Tomato, mozzarella, gorgonzola, fontina, scamorza, oil.

## Calzone alla Napoletana 7,50

Tomate, mozzarella, jambon, huile.  
Tomato, mozzarella, ham, oil.

## Verdure 9,00

Tomate, mozzarella, légumes cuits, poivrons, les aubergines, huile.  
Tomato, mozz., cooked vegetables, peppers, aubergine, oil.

## Voce del mare 11,00

Tomate, mozz., fruits de mer, huile.  
Tomato, mozzarella, seafoods, oil.

## Speck 9,50

Tomate, mozzarella, speck, huile.  
Tomato, mozzarella, speck, oil.

## Margherita con Bufala 8,50

Tomate, mozzarella de bison campana, huile. // Tomato, campana buffalo mozzarella, oil.

100% original  
"Tramontina"

**ALLERGÈNES:** il est possible de demander la liste des allergènes au personnel.



---

# LO SCIALATIELLO

---

## **Pomodoro e Basilico** 7,50

Pâtes artisanales à la Tomate et au Basilic.  
Hand-made pasta with Tomato and Basil.

## **Alla Sorrentina** 9,50

Pâtes artisanales avec Tomate, le Basilic, Mozzarella.  
Hand-made pasta with Tomato, Basil and Mozzarella.

## **Allo Scarpariello** 9,50

Pâtes artisanales à Tomates, Anchois, Câpres, Olives.  
Hand-made pasta Tomato, Anchovies, Capers, Olives.

## **Melanzane** 9,50

Pâtes artisanales à la Tomate et Aubergines.  
Hand-made pasta with Tomato and Aubergine.

## **Scugnizzo** 9,50

Pâtes artisanales à la Tomate et Champignons.  
Hand-made pasta with Tomato and Mushrooms.

## **Pesto, Patate e Fagiolini** 9,50

Pâtes artisanales au Pesto, Pommes de terre et Haricots Verts.  
Hand-made pasta with Pesto, Potatoes and Green Beans.

## **Gamberetti e zucchine** 15,00

Pâtes artisanales à la Tomate, Crevettes et Courgettes.  
Hand-made pasta with Tomato, Shrimps and Zucchini.

## **Allo Scoglio** 16,00

Pâtes artisanales à la Tomate et Fruits de Mer.  
Hand-made pasta with cherry Tomato and Seafoods.

---

# PÂTES DE BLÉ DUR FAIT À LA MAIN

# DURUM WHEAT PASTA HAND MADE

# SPECIALITÀ TRAMONTINA

---

# LA CUCINA



## ANTIPASTI

Buffet della casa: Buffet dans le cas d'affichage / Buffet of the display case SQ

Crudo di Parma: Jambon cru de Parma / Parma raw ham. 10,00

con melone o ananas: avec melon ou ananas / with melon or pineapple. 12,50

con Mozzarella: avec Mozzarella / with Mozzarella. 12,50

Prosciutto di Culatello del matese: Jambon Culatello du matese /  
Ham Culatello of matese. 11,00

Bresaola, Rucola e Scaglie di grana: Bresaola avec salade de roquette et  
parmesan / Bresaola with rocket salad an parmesan. 12,00

Insalata di frutti di mare: Salade de fruits de mer / Seafood salad. 12,00

Insalata di polpo e seppie: Salade de poulpes et seiches /  
Salad of octopus and cuttlefish. 13,00

## PRIMI PIATTI

Spaghetti alla Carbonara 8,00

Œufs, Fromage, Jambon, Persil / Eggs, Cheese, Ham, Parsley.

Spaghetti alle vongole in bianco: Spaghetti avec Palourdes, Vin Blanc,  
Persil / Spaghetti with Clams, White Wine, Parsley. 12,00

Penne all'arrabbiata 8,00

Tomate, Parmesan, le Persil et le Piment.  
Tomato, Parmesan, Parsley and Chilli.

Gnocchi alla bava 7,50

Crème, Fromage Fontina, Parmesan.  
Cream, Fontina Cheese, Parmesan.

## SECONDI PIATTI

Cotoletta alla milanese: Escalope Panée / Breaded Cutlet. 10,00

Salsiccia ai ferri: Saucisse Grillée / Grilled Sausage. 10,00

Tacchino ai ferri: Turquie grillée / Grilled turkey. 10,00

Sottofiletto ai ferri - 250 gr.: Surlonge Grillé / Grilled Sirloin - 250 gr. 13,00

Costata ai ferri - 400 gr.: Steak grillé / Grilled Steak - 400 gr. 15,00

Filetto ai ferri - 250 gr.: Filet Grillé / Grilled Fillet - 250 gr. 15,00

## CONTORNI

Patate fritte: Des frites / French fries. 4,50

Insalata mista: Salade mixte / Mixed salad. 4,50

Insalata mista con tonno e mozzarella: Salade mixte au thon et mozzarel-  
la / Mixed salad with tuna and mozzarella. 9,00

Misto di verdure grigliate / cotte: Mélange de légumes grillés / cuits /  
Mixed grilled / cooked vegetables. 5,00

Mozzarella di Bufala DOP / Fiordilatte. 4,50

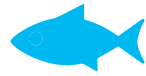
Scamorza fumé au four / Baked smoked scamorza cheese. 4,50

Degustazione di formaggi misti: Dégustation de fromages mélangés /  
Tasting of mixed cheeses. 4,50

# LA CUCINA



## PESCE FRESCO



Pepata di cozze in bianco:

Moules au vin blanc / Mussels in White Wine. 11,00

Zuppa di cozze con pomodoro:

Moules à la soupe à la tomate / Mussels with Tomato Soup. 11,00

Sautè di vongole in bianco: Palourdes sautées au vin blanc /  
Sautéed clams in white wine. 13,00

Orata o branzino alla griglia: Daurade ou loup de mer Grillé /  
Grilled sea bream or sea bass. 15,50

Orata o branzino con patate ed olive:

Dorade ou loup de mer avec pommes de terre et olives /  
Sea bream or sea bass with potatoes and olives. 16,50

Branzino all'acqua pazza: Loup de mer avec des tomates cerises /  
Sea bass with cherry tomatoes. 16,50

Pescato del giorno: La prise de Poisson du jour / Fish of the day. SQ



## SECONDI PIATTI DI PESCE\*



Fritto misto: Mixte poisson frit / Mixed Fried Fish. 15,50

Fritto di calamari o gamberetti: Le Calmars Frits ou Le frit de Crevettes /  
The Fried Squids or The Fried Shrimps. 15,50

Fritto d'Acquadella: Des Vairons frites / Small Fish Fried. 10,00

Pesce spada alla griglia: Espadon grillé / Grilled Swordfish. 14,00

Grigliata mista: Grillades mixtes de Poissons / Mixed Grill of Fish. 19,00

\*produit congelé / frozen food

## DESSERT



Macedonia di frutta fresca: Macédoine de  
fruits frais / Fresh Fruit Salad. 4,50

Tiramisù. 4,50

Panna cotta ai frutti di bosco: Panna cotta  
avec fruits du bois / with wood fruits. 4,50

Profitterol al cioccolato: Profitteroles au  
Chocolat / Chocolate Profitteroles. 4,50

Gelato: Crème Glacée / Ice Cream. 5,50

Sorbetto al limone: Sorbet de Citron /  
Lemon Sorbet. 3,50

Dolce del giorno: Dessert du jour /  
Dessert of the day. 5,00

Coperto. 2,00

I clienti sono pregati di avvertire la cassa prima dell'emissione dello scontrino  
per Ricevuta Fiscale, Fattura o Tickets Restaurant. Grazie!

# BEVANDE

Acqua minerale 75 cl. 1,50  
Acqua minerale 33 cl. 1,00  
Acqua minerale a bicchiere. 0,50  
Coca Cola alla spina piccola. 2,50  
Coca Cola alla spina media. 4,00  
Coca Cola in bottiglia. 3,00  
Aranciata, Sprite in Lattina. 2,50  
Chinotto, Gassosa Lurisia in bottiglia. 4,00  
Whisky, Cognac. 4,50  
Thè, Cappuccino, Marocchino. 2,00  
Amari, Digestivi. 2,50  
Caffè. 1,50

CHEERS!

## BIRRE

### BIRRE CLASSICHE

Birra alla spina piccola - Jupiler, 25cl. 3,50  
Birra alla spina media - Jupiler 40cl. 4,50  
Birra Moretti Baffo d'Oro, 33cl. 4,00  
Birra Moretti Baffo d'Oro, 66cl. 5,00  
Birra Moretti La Rossa, 33cl. 4,00

### BIRRE ARTIGIANALI

Chiara - Birrificio Cittavecchia, 75cl. 12,00

Non filtrata a bassa fermentazione con un amaro decisamente contenuto, meno di una "Pils", 4,9%

Rossa - Birrificio Cittavecchia, 75cl. 12,00

Colore ambrato, brillante stile "Vienna" a bassa fermentazione, 5,1%

Weizen - Birrificio Cittavecchia, 75cl. 12,00

Di frumento ad alta fermentazione, 5,0%

Tipopils - Birrificio Italiano, 75cl. 12,00

Bionda "Pils" Classica molto equilibrata con aromi di malto e luppoli freschi, caratterizzata dal classico amaro dissetante "Pils", 5,2%

Patela - Birrificio Troll, 75cl. 12,00

"Ale" Chiara, dai profumi intensi; deciso sentore di caramello, dato dal malto inglese, si affianca una luppolatura equilibrata che la rende morbida e armonica, 7,2%

Panada - Birrificio Troll, 75cl. 12,00

Blanche Belga, leggermente torbida e dalla schiuma candida e persistente. Leggera, fresca e dissetante, dominata da aromi agrumati e dai morbidi sentori dei malti. 4,7%

Audace - Birrificio 32 Via dei birrai, 75 cl. 13,50

Bionda forte doppio malto speziata, alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

Schiuma bianca, compatta, sottile e persistente; di colore giallo paglierino talvolta velato da lievito; perlage fine, 8,4%

Bibock - Birrificio italiano, 75cl. 12,00

Leggermente ambrata, a bassa fermentazione, corposa ma secca e abbastanza amara. Ispirata alle

"Bock" della tradizione tedesca, 6,2%

SELEZIONE BIRRA ARTIGIANALE DELLA SETTIMANA, 33cl. 4,50



# CARTA DEI VINI



## Vini al Calice, 10 cl.

Dolcetto Langhe  
Annamaria Abbona. 3,50  
Prosecco "il Bardo". 2,50

## Vini in quarto - 25cl. 4,50

Barbera d'Asti  
Montepulciano d'Abruzzo

## Mezze bottiglie - 37,5cl.

## 9,50

Chianti  
Barbera  
C. d'A. "Tramonti Rosso"  
Morellino di Scansano

Rosè Costa d'Amalfi

Greco di Tufo  
Falanghina Campania  
Prosecco Valdobbiadene  
Roero Arneis  
C. d'A. "Tramonti Bianco"  
C. d'A. "Terre Saracene"

## Vini Bianchi



In caraffa della casa:

Prosecco "il Bardo" 1/4l. 3,50

Prosecco "il Bardo" 1/2l. 7,00

Prosecco "il Bardo" 1l. 13,00

Roero Arneis DOC,  
Monchiero Carbone, Canale (CN). 20,00

Langhe Favorita,  
Oberto Marco, La Morra (CN). 19,00

Vermentino di Gallura d.o.c. "Gemellae"  
Cantina Gallura, Tempio Pausania (OT). 20,00

Prosecco Altea Valdobbiadene  
Az. Drusian, Valdobbiadene (TV). 20,00

## Vini Rosati



Costa d'Amalfi Rosè  
Az. Apicella, Tramonti (SA). 19,00

Aglianico Rosè Frizzante,  
Az. Colli Irpini, Montefusco (AV). 19,00

Castlet Rosè,  
Cascina Castlet, Costigliole d'Asti (AT). 19,00

## Vini Rossi



Dolcetto Alba d.o.c.,  
Az. Taliano, Montà (CN). 18,00

Dolcetto Langhe d.o.c.,  
Annamaria Abbona, Farigliano (CN). 18,00

Chianti d.o.c.  
Az. Marchesi di Frescobaldi, Pontassieve (FI). 19,00

Barbera d'Asti Superiore d.o.c.,  
Cascina Castlet, Costigliole d'Asti (AT). 21,00

Nebbiolo d.o.c. "Ciabot Berton",  
Oberto Marco, La Morra (CN). 24,00

## ECCELLENZE CAMPANE-BIANCO

Cantina Giuseppe Apicella,  
Tramonti (SA):

Costa d'Amalfi "Tramonti  
Bianco" d.o.c., 19,00

Costa d'Amalfi "Colle Santa  
Marina" d.o.c. 25,00

Cantina Soc. "La  
Guardiense", Guardia  
Sanframondi (BN):

Greco di Tufo "Janarè", 20,00

Fiano d'Avellino, 20,00

Falanghina del Sannio, 19,00

Az. Salvatore Martusciello,  
Quarto (NA):

Asprinio d'Aversa d.o.c.

"Trenatapioli"

Metodo Martinotti, 25,00

Az. Ettore Sammarco,  
Ravello (SA):

Costa d'Amalfi "Terre  
Saracene" d.o.c., 19,00



La nostra carta dei vini completa è a  
vostra disposizione. Richiedetela!