



Antipasti Spuzzuliammo pè tramente

E' Fritt...Friènno e Magnàнно

Fritto Napoletano €12

- Bola de arroz rellena de carne picada y guisantes, polenta frita, tortilla de fideos con salsa bechamel, croquetas de patatas rellenas de queso provola.
- Rice meatball stuffed with minced meat and peas, fried polenta, pasta omelette with bechamel, potato croquettes stuffed with provola cheese.

Tris di Montanare €10

- Masa de pizza frita con salsa de tomate, albahaca y queso parmesano, salsa de carne y albóndigas, mortadela, pistacho y queso burrata.
- Fried pizza dough with tomato sauce, basil and parmesan, ragù and meatballs, mortadella, pistachio and burrata cheese.

Cuopp e Terr €8

- Verduras mixtas fritas en tempura
- Tempura fried vegetable mix.

E' Terr

Bruschette €4

- Pan casero tostado con tomates cherry, orégano, albahaca y aceite de oliva virgen extra.
- Homemade Toasted Bread with cherry tomatoes, oregano, basil and extra virgin olive oil.

Parmigiana di Melanzane €12

- Salsa de carne Napolitana, berenjenas, mozzarella, albahaca y queso parmesano.
- Neapolitan Ragout, eggplant, mozzarella, basil and parmesan.

Caprese €15

- Auténtica mozzarella de búfala con cuatro tipos de tomate sobre verduras frescas.
- Authentic buffalo mozzarella with four different species of tomatoes on fresh vegetables.

E' Mar

Sauté di Frutti di Mare €12

- Mariscos salteados con aceite, ajo, perejil, vino blanco y tomates cherry.
- Seafood sautéed with oil, garlic, parsley, white wine and cherry tomatoes.

Salmone Marinato €16

- Salmón marinado, sal equilibrada y ginebra sobre un lecho de calabacines crudos y frutos rojos.
- Marinated salmon, balanced salt and gin on a bed of raw courgettes and red fruits.

Seppia Julienne €14

- Sepia asada en cama de espinaca baby juliana de inojo, nuez pelada y pimienta rosa.
- Cuttlefish on the top of baby spinach, fennel cut into julienne strips, peeled walnut and pink pepper.

Gamberi Flakes €20

- Gambas empanada en copos de maíz sobre crema de mascarpone y salsa de calabacines en escabeche (scapece).
- Prawns breaded with corn flakes crust on mascarpone cream and scapece zucchini sauce.

Primi Mò si cà magnàmm

E' Terr...La Tradizione

Spaghetti alla Carbonara €14

- Espaguetis cuadrados "Setaro" salteados con huevos, carrillo de cerdo, queso pecorino romano y pimienta.
- "Setaro" square spaghetti sautéed with eggs, pig cheek, pecorino romano and pepper.

Tagliatelle alla Bolognese €14

- Pasta fresca al huevo con salsa de carne picada, cebolla, zanahoria, apio, vino tinto y tomates pelados San Marzano.
- Fresh egg pasta with minced meat sauce, onion, carrot, celery, red wine and San Marzano tomato.

Lasagna Napoletana €14

- Lasaña con salsa de carne napolitana con requesón, mozzarella, queso parmesano y albahaca.
- Lasagne with Neapolitan ragù sauce with ricotta cheese, mozzarella, meat, parmesan and basil.

Gnocchi Vico Equense €16

- Noquis de patatas caseros con azafrán, calabacín, hierbabuena y mousse de queso provolone del Mónaco.
- Homemade saffron potato gnocchi with zucchini, mint and provolone "del Monaco" mousse.

Risotto Porcini e Tartufata €16

- Risotto "Carnaroli" con boletus porcini, trufa negra y queso parmesano
- "Carnaroli" risotto with porcini mushrooms, black truffle and parmesan.

Pasta Fresca Ripiena

Sole di Capri €14

- Rellenos de mozzarella de búfala y albahaca en salsa de tomates cherry frescos.
- Stuffed with buffalo mozzarella and basil in a fresh cherry tomato sauce.

Cappellaccio Pescatora €20

- Relleno de pescado, mariscos y requesón en salsa de azafrán.
- Stuffed with fish, shellfish and ricotta cheese in saffron sauce.

Agnolotti all'Astice €25

- Rellenos de langosta con su bisque y tomates cherry frescos.
- Stuffed with lobster and its bisque and fresh cherry tomatoes.

Ravioloni al Ragù €16

- Rellenos de carne con ragù napolitano.
- Stuffed with beef Neapolitan ragù.

Cappellaccio Ke'Eat €20

- Relleno de Vieiras y langostinos en salsa de hojas de nabo y piñones tostados.
- Stuffed with scallops and prawns in turnip green sauce and toasted pine nuts.

E' Mar

Spaghetti alle Vongole €16

- Espaguetis cuadrados "Setaro" con almejas salteadas con ajo, perejil y vino blanco (se pueden añadir tomates cherry).
- "Setaro" square spaghetti with clams sautéed with garlic, parsley and white wine (you can ask to add the cherry tomato).

Risotto allo Scoglio €18

- Risotto de bisque de gambas con mejillones, almejas, calamar, cigalas y vino blanco.
- Risotto of bisque with mussels, clams, shrimps, norway lobsters and white wine.

Secondi Continuammo accussi

A' Carn...

Entrecôte 350 gr €23

- Entrecot de ternera a la parrilla.
- Grilled beef entrecôte.

Milanese €14

- Filete de ternera o pechuga de pollo empanada y frita.
- Slice of beef or chicken breast breaded and fried.

Scaloppina Tartufata €16

- Filetes de ternera en salsa de boletos y trufa.
- Beef scaloppine with boletus mushroom's and truffle sauce.

O' Pesc...

Frittura Gamberi e Calamari €15

- Fritura de gambas y calamares.
- Fried shrimps and squids.

Calamaro alla Brace o Fritto €15

- Calamares fritos o a la parrilla.
- Fried or grilled squid.

Insalatone

Sophia €14

- Ensalada mixta, mozzarella de búfala, tomates, maíz y aceitunas verdes.
- Mixed salad, buffalo mozzarella, tomatoes, corn and green olives.

Bresaola €16

- Bresaola, rúcula, escamas de queso parmesano y tomate cherry amarillo.
- Bresaola, rocket, parmesan cheese flakes and yellow cherry tomato.

Caesar €10

- Pollo a la parrilla, lechuga, bacon, parmesano, salsa caesar y picatostes.
- Lettuce, chicken, toasted bread, parmesan cheese and caesar sauce.

Contorni

Mix di Verdure Grigliata €8

- Verduras de temporada a la parrilla / Grilled Seasonal vegetables.

Patate Fresche al Forno o Fritte €5

- Patatas al horno (o fritas) / Baked (or fried) potatoes.

Insalata Mista €6

- Ensalada mixta, maíz, aceitunas verdes, tomates cherry, zanahorias en julianas y cebolla.
- Mixed salad, corn, green olives, cherry tomatoes, julienne carrots and onion.

Dolci Già 'e fermuto!?

Dolci della Casa €6

- Desserts of the house.
- Postres de la casa

VINOS / WINE ITALY SELECTION

Vino Blanco/ White Wine

Chardonnay Sauvignon Igp €5 €23

- Bodega/Winery: Varvaglione
- Uva: 100% Chardonnay Sauvignon

Malvasia del Salento Igp €23

- Bodega/Winery: Dolia Nova
- Uva: 100% Vermentino

Pinot Grigio delle 3 Venezie €5 €25

- Bodega/Winery: Biscardo
- Uva: 100% Pinot Gris

Vino Tinto / Red Wine

Tre Venezie Merlot Igt €20

- Bodega/Winery: Cecilia Beretta
- Uva: 100% Merlot

Primum Chianti Classico €5 €25

- Bodega/Winery: Montecchio
- Uva: 80% Sangiovese, 20% Merlot

Tareni Nero d'Avola Sicilia Doc €22

- Bodega/Winery: Pellegrino
- Uva: 100% Nero D'Avola

Rosado / Rose Wine

Uvam Blush Pinot gris Doc delle Venezie €22

- Bodega/Winery: Biscardo
- Uva: 100% Pinot Gris

Rosada Cannonau di Sardegna Doc €22

- Bodega/Winery: Dolia Nova
- Uva: 100% Cannonau

Espumoso / Sparkling

Prosecco di Valdobbiadene Docg Brut Millesimato €6

- Bodega/Winery: Villa d'Arfanta
- Uva: 100% Glera

Lambrusco Reggiano Doc Rosso Amabile €20

- Bodega/Winery: Donelli
- Uva: 60% Lambrusco Marani, 30% Lambrusco Salamino, 10% Ancellotta

Le Focacce

- Nina** € 5
- Focaccia con ajo, romero y aceite de oliva virgen extra.
- Focaccia with garlic, rosemary and extra virgin olive oil.
- Pinta** € 12
- Focaccia con bresaola, espinacas baby y láminas de queso parmesano.
- Focaccia with bresaola, baby spinach and parmesan flakes.
- Santa Maria** € 15
- Focaccia con queso burrata, jamón de Parma, rúcula y láminas de queso parmesano.
- Focaccia with burrata cheese, Parma ham, rocket and parmesan flakes.

Ripiene al Forno

- Amalfi** € 12
- Requesón, queso provola, salami napolitano, pimienta, salsa de tomate, queso parmesano y albahaca.
- Ricotta cheese, provola cheese, Neapolitan salami, pepper, tomato sauce, parmesan and basil.

Panuzzo

- Ricomincio da Tre** € 12
- Escalope de ternera, patatas fritas y queso provola.
- Beef schnitzel, French fries and provola cheese.
- Miseria e Nobiltà** € 12
- Mozzarella, salchicha napolitana fresca y hojas de nabo.
- Mozzarella, fresh Neapolitan sausage and turnip greens
- Le vie del Signore sono Infinite** € 12
- Mozzarella, tomates cherry, jamón de Parma, rúcula y láminas de queso parmesano.
- Mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, rocket and parmesan flakes.
- Sabato, Domenica e Lunedì** € 12
- Mozzarella y Berenjenas a la Parmesana.
- Mozzarella and Eggplant Parmigiana.

Pizza Fritta

- Napule E'** € 12
- Requesón, queso provola, chicharrón de cerdo, tomate y pimienta.
- Ricotta, provola cheese, cracklings, tomato and pepper.
- Je So' Pazz** € 12
- Salchicha napolitana, hojas de nabo y queso provola.
- Neapolitan sausage, turnip greens and provola cheese.
- Tutta 'Nata Storia** € 12
- Mozzarella de búfala, salsa de tomate y albahaca.
- Buffalo mozzarella, tomato sauce and basil.

Pizze

Rosse

- Margherita** € 8
- Salsa de Tomate, mozzarella, aceite de oliva virgen extra, albahaca y queso parmesano.
- Tomato sauce, mozzarella, extra virgin olive oil, basil and parmesan.
- Marinara** € 7
- Salsa de Tomate, ajo, orégano, tomates cherry, albahaca y aceite de oliva virgen extra.
- Tomato sauce, garlic, oregano, cherry tomatoes, basil and extra virgin olive oil.
- Margherita Cotto e Funghi** € 12
- Salsa de Tomate, jamón cocido, champiñones, mozzarella, aceite de oliva virgen extra y albahaca.
- Tomato sauce, cooked ham, mushrooms, mozzarella, extra virgin olive oil and basil.

- Riavulillo** € 12
- Salsa de Tomate, mozzarella, salami picante, aceitunas negras de Gaeta y Aceite Picante.
- Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, black olives from Gaeta and spicy oil.
- Capricciosa** € 12
- Salsa de Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones, alcachofas y aceitunas.
- Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes and olives.

- Vesuvio** € 12
- Salsa de Tomate, mozzarella y salami napol con bordé relleno de requesón.
- Tomato sauce, mozzarella and napol salami with ricotta cheese-stuffed rim.
- Mare Chiaro** € 15
- Salsa de Tomate, mariscos, gambas, perejil y ajo.
- Tomato sauce, seafood, shrimp, parsley and garlic.

- Mortadella** € 15
- Mortadela, queso burrata, pistachos picados, mozzarella, tomates cherry amarillos y albahaca.
- Mortadella, burrata cheese, chopped pistachios, mozzarella, yellow cherry tomatoes and basil.
- Vico Equense** € 15
- Crema de calabacín, mozzarella de búfala, panceta, queso provolone del Mónaco y albahaca.
- Zucchini cream, buffalo mozzarella, bacon, "del Monaco" provolone cheese and basil.

- 4 Formaggi** € 12
- Mozzarella, emmental, queso provola y gorgonzola.
- Cheeses mozzarella, emmental, provola cheese and gorgonzola.
- Provola e Pepe** € 12
- Queso Provola, pimienta y albahaca.
- Provola cheese, pepper and basil.

- Pizza Ke'Eat** € 18
- Crema de calabacín, mozzarella de búfala, tomates cherry rojos y amarillos, gambas, ralladura de limón y cuerno relleno de requesón y bisque.
- Zucchini cream, buffalo mozzarella, red and yellow cherry tomatoes, prawns, lemon zest and horn stuffed with ricotta and bisque.

Bianche

- Masaniello** € 12
- Mozzarella, tomates cherry, atún y cebolla roja de Tropea.
- Mozzarella, cherry tomatoes, tuna and red onion from Tropea.
- Pacsana** € 12
- Queso Provola, salchicha napolitana fresca y hojas de nabo.
- Provola cheese, fresh Neapolitan sausage and turnip green.
- Vegetariana** € 10
- Mozzarella, berenjenas, calabacines, pimientos y hojas de nabo.
- Mozzarella, aubergines, courgettes, peppers and turnip green.
- Pulcinella** € 10
- Tomates cherry, mozzarella de búfala y albahaca.
- Cherry tomatoes, buffalo mozzarella and basil.
- Wurstel e Patatine** € 9
- Salchichas, patatas fritas y mozzarella o queso provola.
- Frankfurters, fries and mozzarella or provola cheese.

- Cuore di Napoli** € 15
- Mozzarella de búfala, jamón de Parma, rúcula y láminas de queso parmesano.
- Buffalo mozzarella, Parma ham, rocket and parmesan flakes.

- Tartufata** € 15
- Crema de trufa blanca, queso pecorino romano, queso provola, speck y nueces.
- White truffle cream, pecorino romano, provolone cheese, speck and walnuts.

- San Ciro** € 15
- Tomates cherry amarillos, speck, mozzarella de búfala, albahaca, aceite de oliva virgen extra y berenjenas cortadas y frita.
- Yellow cherry tomatoes, speck, buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil and eggplant cut and fried.

- 4 Formaggi** € 12
- Mozzarella, emmental, queso provola y gorgonzola.
- Cheeses mozzarella, emmental, provola cheese and gorgonzola.

- Provola e Pepe** € 12
- Queso Provola, pimienta y albahaca.
- Provola cheese, pepper and basil.

- Fiocco** € 12
- Croquetas de patatas, panceta, queso parmesano, queso provola y albahaca.
- Potatoes croquettes, bacon, parmesan, provola cheese and basil.

- Salmone** € 16
- Salmón, mozzarella, rúcula, láminas de queso parmesano y pimienta rosa.
- Salmon, mozzarella, rocket, parmesan flakes and pink pepper.

- Citream** € 12
- Mozzarella, bresaola, láminas de queso parmesano, hierba buena y ralladura de limón.
- Mozzarella, bresaola, parmesan flakes, mint and grated lemon zest.

- Acciughina** € 12
- Mozzarella de búfala, aceite de oliva virgen extra, anchoas y tomates secos San Marzano.
- Buffalo mozzarella, EVO oil, anchovies and San Marzano dried tomatoes.

Refrescos / Soft driks

Acqua con gas/Sin gas	(0.50LT)	€ 2.00
Tinto di Verano	(0.40LT)	€ 3.00
Coca Cola/Zero/Zero Zero	(0.35LT)	€ 2.50
Fanta Naranja/Limon	(0.35LT)	€ 2.50
Sprite	(0.35LT)	€ 2.50
Aquarius Naranja/Limon	(0.30LT)	€ 2.50
Acqua Tonica Royal Bliss	(0.20LT)	€ 2.50
Redbull	(0.25LT)	€ 2.50
Nestea Limon/Maracuya	(0.30LT)	€ 2.50

CERVEZA

Cerveza de barril / Draft beer

Peroni " Nastro Azzurro "	(0.30 LT)	€ 3.50
Peroni " Nastro Azzurro "	(0.50 LT)	€ 4.50
Estrella Galicia	(0.30 LT)	€ 3.00
Estrella Galicia	(0.50 LT)	€ 4.00
Estrella Galicia 1906	(0.30 LT)	€ 3.50
Estrella Galicia 1906	(0.50 LT)	€ 4.50

Botellín de Cerveza / Bottled Beer

Coronita	(0.33LT)	€ 3.00
Heineken	(0.33LT)	€ 3.00
Ichnusa non Filtrata	(0.33LT)	€ 4.00
Peroni Gran Riserva	(0.50LT)	€ 7.00
Estrella Galicia Zero Zero	(0.33LT)	€ 3.00
Estrella Sin Gluten	(0.33LT)	€ 4.00
Alhambra Reserva 1925	(0.33LT)	€ 4.00
Alhambra Reserva 1925 Roja	(0.33LT)	€ 3.50