

## La Tradizione:

"Milinsane alla parmesciana" 10

Parmigiana di melanzane

(Cavalcanti descrive il procedimento della infarinatura delle melanzane fritte, con salsa del ragù, basilico e successivamente condite con fiordilatte e formaggio. Cotto in forno e gratinato.)

"Gattò 'e patane" 10

(Pasticcio di patate imbottito con cacio, pepe, prosciutto, salame e fiordilatte)

"Provola alla pizzajuola" 10

"Provola in padella con pomodoro"

(Tradizione napoletana antica del formaggio filante ripassato in ragù e pomodorino, origano, basilico e peperoncino)

"Tagliere dello charcutiere alla cantonata"

28

Degustazione di formaggi e salumi tipici.  
(Selezione di caciotta artigianali campane con pistacchio, noci e semipiccante, salumi e accompagnamento di salse aromatiche)

Le verdure della tradizione napoletane 8  
(Selezione di verdure seconda stagionalità)

"Ovi o priatorio"

(Uova in purgatorio).

Uova, pomodorino, pepe, prezzemolo.

Mare:

"Purpo e patate dind all'acqua soja" 16

Polpo e patate

(Polpo lessato in acqua aromatica, servito su patate calate nell'acqua del polpo).

" 'O pesiello 'e jammero" 18

Gambero lardiato su crema di piselli e bisque di gambero.

"Baccalà alla spagnuola con salsa di noci"

16

(Baccalà cotto in padella con crema di noci e menta)

"Frutti di mare a zuppa" 16

(Soutè di frutti di mare)

Frutti di mare in padella con aglio, olio, prezzemolo, poco peperoncino, basilico.

"Crudità, entramè, e salse mosaico"

Crudi di mare (s.d.)

Con salse dell'antico ricettario di Ippolito Cavalcanti.

Pasta:

"Zuppa alla Genoesa" 14

Ziti alla Genovese

(stufato di cipolle cotte con vino rosso, sugna, carne di manzo)

"Maccharune allo stufato"

Ziti al Ragù 14

(salsa di pomodoro cotto per 48 ore in sugna di maiale, e carne di manzo e maiale scelta secondo la tradizione)

" 'A Lardiata" 14

Ziti con lardo e pomodoro

(guanciaie, sugna, pomodoro rosso del Vesuvio, aglio, cipolla e prezzemolo)

" 'O Gnocco 'a surrentina" 16

Gnocchi alla sorrentina

(Strangolaprievete, in napoletano.

Impastati a mano, acqua e farina, con salsa di ragú e pomodoro, fiordilatte, cacio, pepe e basilico)

Spaghetti alle vongole veraci 22

(...le farai aprire, le sgocciolerai , passando quel brodo per setaccio stretto e lo porrai in una casseruola, con once otto di oglio ottimo, del sale, del pepe e del petroseuolo trito, farai bollire e poi ci porrai le vongole, cioè il frutto solo")

Spaghetti 'nzogna e telline 16

(Vermicelli cotti in strutto di maiale e telline, antica ricetta dell'ottocento)

## "Scammaro" 18

### Spaghetti allo scammaro

(Viene dal termine scammarare, quindi uscire dalla camerata, termine che veniva usato da alcuni monaci benedettini che, per motivi di salute, dovevano nutrirsi di magro, durante il periodo di penitenza, evitando il maiale. Gli spaghetti vengono cotti direttamente in padella con olive nere, uva passa, noci, capperi e peperoncino, ed una alici fresca)

## Pacchero allo scoglio 24

(Un'antica ricetta di pescatori in cui si usavano i sassi di mare, che rilasciavano l'aroma tipico del pesce, con cui si condividevano gli spaghetti. Oggi, nella versione moderna, è arricchita da vari tipi di delizie di mare, come: polpo, frutti di mare e crostacei e pomodorini del piennolo)

Vermicelli 'nzogna e lupini 14

(Spaghetti cotti in strutto di maiale e lupini  
antica ricetta dell'ottocento)

Carne:

Pollo alla Cavalcanti 28

(Polletto cotto in vino rosso campano,  
Malvasia siciliana e castagne)

"Carne arrestuta" 26

(Entrecôte ai ferri)

Filetto Borbonico 30

(Filetto di Manzo con riduzione di vino  
rosso e marsala, servito con fiordilatte  
affumicato di Agerola e patate fresche  
accanto, su crostino di pane croccante.

Ferdinando II ideò questo piatto insieme al  
suo monzú, in occasione della visita di una  
delegazione francese a Palazzo Reale. Il

Re era solito mangiare con le mani e non prediligeva le posate, così fece servire la carne su un pezzo di pane, per poter mangiare senza posate, come Galateo vuole)

"Purpette a rrú"

Polpette con il ragù 12

"Custatelle e papaccelle" 13

Costata di maiale con papaccelle cotte in padella.

Sasicce e friarielle 12

(Salsiccia cotta alla brace e finita con friarielli in padella, olio e peperoncino)

# Pesce

Alici fritte sale e pepe 11

Frittura di paranza 14

(\*Paranza, da metodo di pesca)

Merluzzetti, triglia rossa e alici fritte, sogliioletta, in base al pescato fresco del giorno.

"O Cuoppo 'e pesce" 20

Frittura del golfo

(Alici fritte, mazzancolle, pesciolini di paranza, calamari)

Pesce del giorno 65€/kg (  
secondo disponibilità e freschezza del  
giorno

(Cottura alla brace, al forno, all'acqua  
pazza)

## Zuppa di pesce 28

(La tradizionale zuppa di pesce risale all'epoca borbonica. Si soleva cucinarla con crostacei, pesci di varie tipologie, frutti di mare e pomodoro, con un tocco di piccante)



