

# *La Cucina Napolitana "Verace" d'aMare*



Chef Consultant  
Services Chef Guido

## ANTIPASTI di MARE

### **MARISCOS DELLA COSTIERA**

Carpaccio di Gamberi rossi Siciliani e Scampi Reali su letto di Rucola, pomodorini del Vesuvio e scaglie di grana, crostini con crema di acciughe e colatura di alici di Cetara.

### **CALAMARETTI SFIZZIOSI**

Calamaretti freschi tagliati a julienne e saltati in padella con olive nere di Gaeta, capperi e punte di asparagi su letto di scaglie di grana.

### **LE VERACI**

Soutè di vongole veraci

### **ZUPPA ALLA LUCIANA**

Moscardini in guazzetto con crostini

### **ZUPPA DEL "COZZARO NERO"**

Cozze, gambero rosso di Sicilia, pomodorini del piennolo, freselle e olio rosso piccante

## ANTIPASTI di TERRA

### **CUOPPO FRITTO BELLA NAPOLI**

Crocchè, zeppoline, mozzarella in carrozza, frittatina di maccheroni

### **CAPRESE**

Mozzarella di Bufala Campana, pomodoro, basilico

### **CROSTINI ALLA NAPOLETANA**

Fette di pane casareccio, provola, alici salate, pomodorini del Vesuvio, origano

### **PARMIGIANA DI MELANZANE**

Melanzane, fior di latte, ragù, parmigiano, basilico

### **SCAMORZA ALLA GRIGLIA E CRUDO DI PARMA**

Scamorza dei monti Lattari, pomodorini del Vesuvio, prosciutto crudo di Parma

## PRIMI PIATTI di MARE

### **SPAGHETTONE ALL'AMALFITANA**

Spaghettoni con le cozze, vongole, gamberoni, scampi, olive nere, capperi pomodorini del Vesuvio

### **'O RRE'**

Spaghetti alla chitarra, baccalà, pomodorini del Vesuvio, basilico

### **PACCHERI ALLA SIMON**

Paccheri, zucchine, cozze, scampi, pomodorini del Vesuvio, provolone del Monaco

### **I DIVINI RIPIENI**

Bauletti ripieni all'astice con pomodorini e colatura di alici di Cetara

### **SCIUE' SCIUE'**

Linguine con le vongole

## PRIMI PIATTI di TERRA

### **ANTICHI ZITONI CON RAGU' DI FERRAGOSTO**

Pomodorini del Vesuvio, pomodori secchi, capperi e basilico

### **TORNA A SURRIENTO**

Gnocchi alla Sorrentina

### **SENTIERO DEGLI DEI**

Spaghetti con Zucchini fritti e Provolone del monaco

### **PERCIATELLI ALLA PRINCIPE DI NAPOLI**

Bucatini con porcini freschi, ricotta di bufala e basilico

## SECONDI PIATTI di MARE

### **GRAN FRITTURA**

Frittura croccante di triglie rosse di scoglio, gamberi e calamari su letto di insalata di stagione

### **REGINA ALLA GRIGLIA**

Spigola del Gargano (350/400gr) con melanzane grigliate

### **GRIGLIATA MISTA**

Baccalà, calamari, gamberi

### **PESCATO DEL GIORNO**

secondo disponibilità

## SECONDI PIATTI di TERRA

### **FILETTO REALE DI ANGUS IRLANDESE 250 gr**

Liscio alla griglia

Al pepe nero

Ai funghi porcini

### **CUBEROLL di ANGUS IRLANDESE 300 gr**

Liscio alla griglia

Tagliata con rucola e scaglie di parmigiano

## I DOLCI

PASTIERA NAPOLETANA

BABA' CON PANNA E FRAGOLE

SEMIFREDDO AL CAFFE'

TIRAMISU' AL LIMONE

SBRICOLATA FREDDA DI RICOTTA E FRAGOLE