IL NOSTRO MENU

attori e
spettatori

LA NOSTRA STORIA
OUR STORY

La nostra storia inizia nell'ormai lontano 1977 a Mergellina, con il ristorante "*Dal Delicato*" che in pochi anni divenne un vero e proprio cult della ristorazione napoletana.

Proprio lì Peppe Liberato, allora diciannovenne, inizia la sua carriera nella ristorazione, diventando in poco tempo Direttore di Sala, grazie alla sua infinita passione e dedizione. In quella splendida cornice, come nelle più belle fiabe, Peppe conosce Maria, sorella del proprietario, e tra i due sbocciò l'amore.

Dopo 24 anni di esperienza "*Dal Delicato*" Peppe Liberato e sua moglie Maria Martino decidono di creare un futuro per i loro tre figli, così il 1° maggio 2001 apre il ristorante "*Attori & Spettatori*", in onore del cantante Claudio Baglioni.

Oggi il loro sogno di famiglia si è realizzato: il primo figlio Antonio è in cucina in qualità di Chef, il secondo figlio Sergio è il Maestro Pizzaiolo, mentre il terzo figlio Flavio dirige la sala come Maître e Sommelier. Maria gestisce l'amministrazione e Peppe non ha mai smesso di coltivare il suo amore per la ristorazione.

Our story begins way back in 1977 in Mergellina, with the restaurant "Dal Delicato" *which in a few years became a true cult of Neapolitan restaurants.*

It was there that Peppe Liberato, then nineteen, began his career in the restaurant business, quickly becoming Restaurant Manager, thanks to his infinite passion and dedication. In that splendid setting, as in the most beautiful fairy tales, Peppe met Maria, the owner's sister, and love blossomed between the two.

After 24 years of experience "Dal Delicato" *Peppe Liberato and his wife Maria Martino decide to create a future for their three children, so on May 1st, 2001 he opens the restaurant* "Attori & Spettatori", *in honor of the singer Claudio Baglioni.*

Today their family dream has come true: the first son Antonio is the Chef, the second son Sergio is the Master Pizzaiolo, while the third son Flavio is Maître and Sommelier. Maria manages the administration and Peppe has never stopped cultivating his love for catering.

Amori di mare

Quando la pelle s'increspa e ha paura

Il MENU

di Flavio Liberato

FLAVIO CONSIGLIA

CHOSEN BY FLAVIO

Starter

Starter di Mare di 6 portate a cura degli Chef e secondo stagionalità (min. 2 persone). **22,00** € / p.p.
Chef's choice Seafood Appetizer of 6 Courses according to seasonality (min. for 2).

Starter di Terra di 6 portate a cura degli Chef e secondo stagionalità (min. 2 persone). **16,00** € / p.p.
Chef's choice Meat Appetizer of 6 Courses according to seasonality (min. for 2).

Starter Misto di 6 portate a cura degli Chef e secondo stagionalità (min. 2 persone). **20,00** € / p.p.
Chef's choice Mixed Appetizer of 6 Courses according to seasonality (min. for 2).

Primi Piatti

Risotto con Gamberi, Rucola e Limone. **15,00** €
Risotto with Shrimp, Arugula and Lemon.

Bucatini *alla Delicato*, con Pancetta, Provola, Pomodoro fresco, crema di Roast-Beef. **12,00** €
Bucatini Alla Delicato *with Pancetta, Provola cheese, fresh Tomatoes and Roast Beef sauce.*

Secondi Piatti

Tagliata di Tonno con Rucola e Pomodorini. **20,00** €
Tuna Steak with Arugula and Tomatoes.

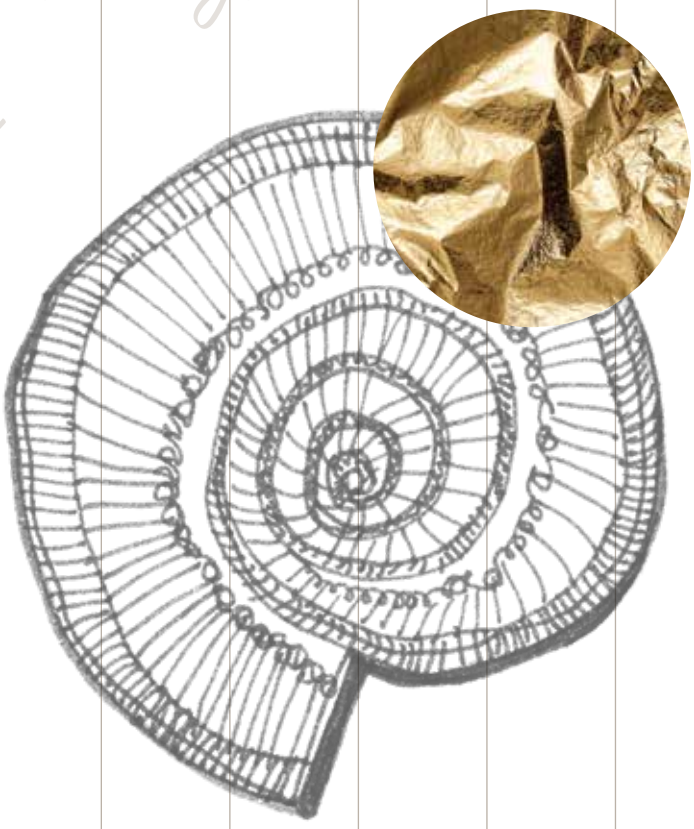
Bistecca taglio Tomahawk alla brace su pietra lavica con taglio al tavolo e Patate al forno **90,00** € / kg
Lava Stone Grilled Tomahawk Steak, cut at the table with Roasted Potatoes.

Dessert

Crostata al Limone. **6,00** €
Lemon Tart.

Caprese al Cioccolato Bianco con Gelato alla Vaniglia. **8,00** €
White Chocolate Caprese with Vanilla Ice Cream.

E chiare sere d'estate
il mare, i giochi, le fate
E la paura e la voglia
di essere nudi



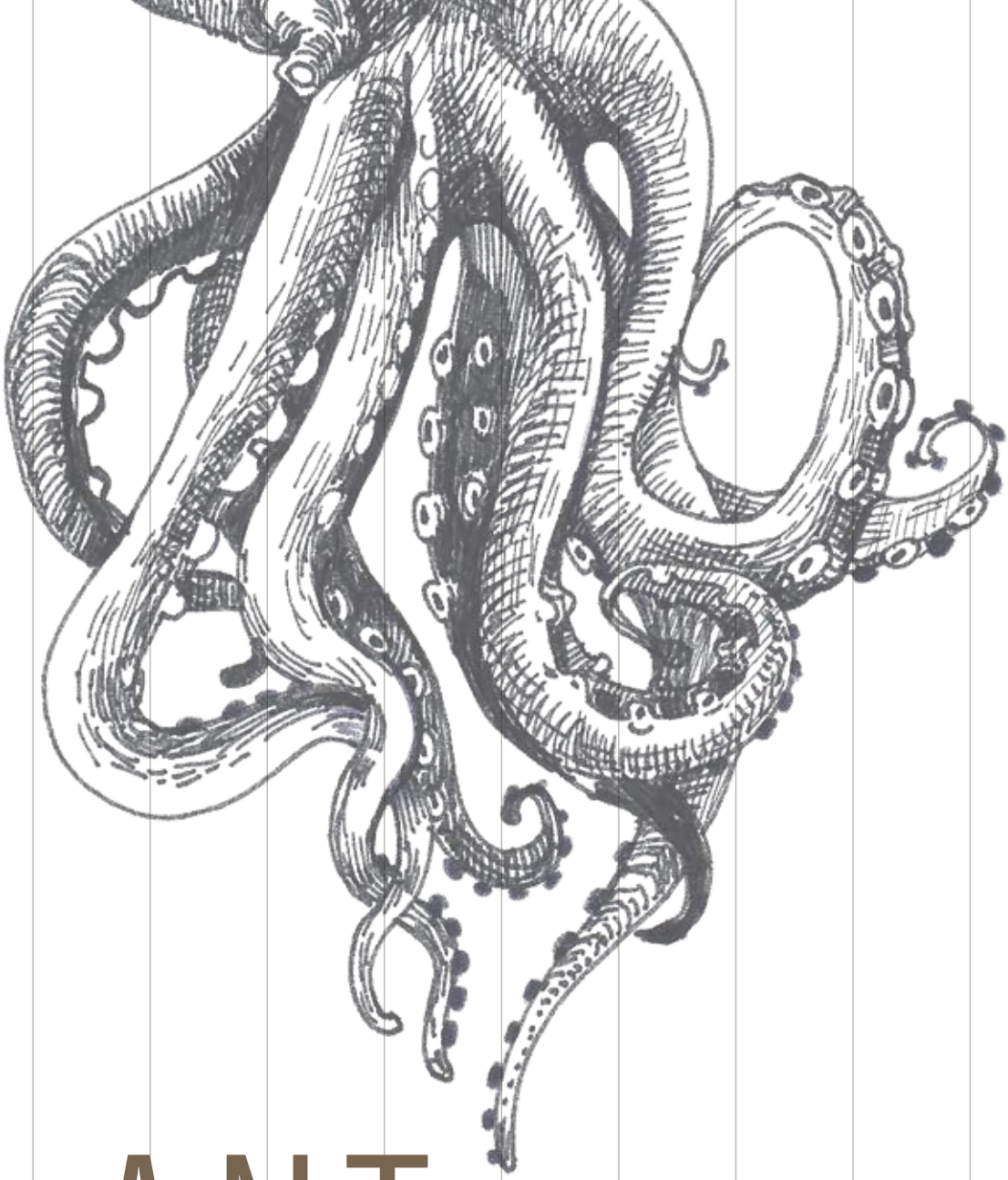
Les CRUDITÉS

di Flavio Liberato

SELEZIONE DI CRUDITÉS

CRUDITÈS SELECTION

Tartufo di Mare. *Sea Truffle.*	**3,00** € / pz
Ostriche *San Michele.* *San Michele Oysters.*	**6,00** € / pz.
Ostriche *Tarbouriech.* *Tarbouriech Oysters.*	**6,00** € / pz.
Ostriche *Marennes du Oléron.* *Marennes du Oléron Oysters.*	**3,50** € / pz.
Ostriche *Gillardeau.* *Gillardeau Oysters.*	**5,00** € / pz.
Scampo *Porcupine* medio. *Medium Porcupin Langoustine.*	**10,00** € / pz.
Scampo *Porcupine* grande. *Big Porcupin Langoustine.*	**18,00** € / pz.
Gambero Rosso Mazara del Vallo / Crotone medio. *Mazara del Vallo / Crotone Medium Red Shrimp.*	**6,00** € / pz.
Gambero Rosso Mazara del Vallo / Crotone grande. *Mazara del Vallo / Crotone Big Red Shrimp.*	**8,00** € / pz.
Tartare di Tonno. Tuna Tartare.	**15,00** €
Tartare di Gambero Rosso. Red Shrimp Tartare.	**25,00** €
Tartare di Salmone. Salmon Tartare.	**15,00** €
Tris di Tartare. Trio of Tartare.	**25,00** €
Selezione di Cruditè. Crudités selection.	**35,00** € / p.p.



ANTIPASTI

Dal mare

vengono e amare

mangiamo perché

inquinamare il

mare non si può

ANTIPASTI DI MARE

FISH APPETIZERS

Cozze al Guazzetto di Pomodoro. *Mussels in Tomato Stew.*	**10,00** €
Impepata di Cozze. *Steamed Mussels* *with Black Pepper and Lemon juice.*	**10,00** €
Salmone affumicato superiore e Mozzarella di Bufala Campana D.O.C. *Superior smoked Salmon and* *Campania Buffalo Mozzarella D.O.C.*	**15,00** €
Gamberi croccanti in Salsa Barbecue (4 pezzi). *Crispy Prawns with Barbecue Sauce (4 pieces).*	**8,00** €
Mini Bun artigianale, secondo stagionalità e creatività dello Chef. *Homemade Mini Bun, according to* *the seasonality and Chef's creativity.*	**4,00** €
Polpo all'insalata. / *Octopus Salad.*	**16,00** €
Polpo all' insalata con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano. *Octopus Salad with Arugula* *and flakes of Parmesan.*	**18,00** €
Calamaretti fritti. *Deep-fried small squids.*	**12,00** €
Sauté di Vongole veraci. *Sautéed Clams.*	**20,00** €
Sauté di Frutti di Mare. *Sautéed Seafood.*	**18,00** €
Sauté di Cozze. / *Sautéed Mussels.*	**12,00** €
Salmone norvegese affumicato con burro a riccio e crostino croccante. *Norwegian smoked salmon* *with sea urchin butter and crunchy crouton.*	**18,00** €

ANTIPASTI DI TERRA

MEAT APPETIZERS

Flan di Melanzane con cuore di Ricotta.
Eggplant Flan filled with Ricotta chees. **6,00** €

Prosciutto Crudo di Parma e Mozzarella di Bufala.
Raw Ham with Buffalo Mozzarella cheese. **15,00** €

Caprese di Pomodoro San Marzano e Mozzarella di Bufala D.O.C.
San Marzano Tomato Caprese with Buffalo Mozzarella D.O.C. cheese. **12,00** €

Bruschette al Pomodoro (2 pezzi).
Toasted Bread with Garlic, Olive Oil and diced Tomatoes (2 pieces). **5,00** €

Mozzarella di Bufala e Verdure miste
Buffalo Mozzarella and mixed Vegetables. **15,00** €

Sfiziosità napoletane: Montanara, Calzoncini con Ricotta e Crocchè (3 pezzi).
Neapolitan Treat: Small Deep-fried Pizza dough with Tomato Sauce, Mozzarella Calzoncini and Potato Croquettes (3 pieces). **5,00** €

Montanare con Pomodoro, Formaggio e Basilico (2 pezzi).
Small Deep-fried Pizza dough with Tomato Sauce, Cheese and Basil (2 pieces). **4,00** €

Ripieno di Ricotta di Bufala (2 pezzi)
Ripieno stuffed with Buffalo Ricotta Cheese (2 pieces). **4,00** €

Crocchè di Patate (4 pezzi).
Deep-fried Potato Croquettes (4 pezzi). **6,00** €

Arancini di riso (4 pezzi). / *Deep-fried Rice ball (4 pieces).* **6,00** €

Mozzarelline impanate alla Milanese (4 pezzi).
Milanese-style Deep-fried Mozzarella cheese (4 pieces). **6,00** €

Frittura all'italiana (8 pezzi). / *Italian-style mixed fry (8 pieces).* **12,00** €

Mozzarella di bufala campana D.O.P. con Pomodorini e Olive verdi.
Buffalo Mozzarella D.O.P. Cheese with Cherry Tomatoes and Olives. **10,00** €

Piatto Tricolore: 2 Bruschette al Pomodoro,Bocconcini di Mozzarella di Bufala, Rucola e Olive. / *Tricolor Dish: 2 Bruschettas with diced Tomatoes, Buffalo Mozzarella bites, Arugula and Olives.* **10,00** €

Parmigiana di Melanzane al Tegamino / *Fried Eggplant Parmigiana.* **8,00** €

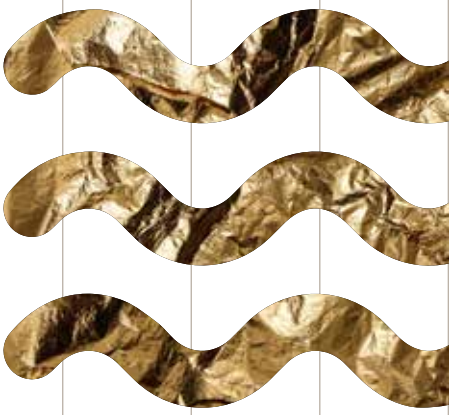
Mare sempre

colori e una canzone

Quante ragazze

Ti penso, ora mi manch

PRIMI PIATTI



PRIMI DI MARE
FISH MAIN COURSE

Linguine con Granseola o Granchio Fellone. *Linguine with Granseola or Felone crab.* (secondo stagionalità / *according to the season*).	**25,00** €
Spaghetti alle Vongole veraci. / *Spaghetti with Clams.*	**18,00** €
Spaghetti ai Frutti di Mare. / *Spaghetti with Seafood.*	**18,00** €
Linguine agli Scampi. / *Linguine with Langoustines.*	**25,00** €
Linguine, Scampi e Frutti di Mare. *Linguine with Langoustine and Seafood.*	**25,00** €
Linguine ai Gamberoni. / *Linguine with King Prawns.*	**25,00** €
Risotto con Gamberi, Rucola e Limone. *Risotto with Prawns, Arugula and Lemon.*	**15,00** €
Risotto alla Pescatora. / *Seafood Risotto.*	**18,00** €
Linguine al Cartoccio con Scampi, Gamberi e Frutti di Mare. *Linguine "al Cartoccio" with Langoustine,* *Prawns and Seafood.*	**30,00** €
Linguine al mezzo Astice. / Linguine with half Lobster.	**30,00** €
Spaghetti alla Nerano di Mare con julienne di Calamaro e Gambero Rosso di Mazara del Vallo a crudo. *Spaghetti "alla Nerano" with Squid julienne* *and raw Mazara del Vallo Red Shrimp.*	**20,00** €
Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino e Pecorino con Tartare di Tonno e Gambero Rosso di Mazara del Vallo a crudo. *Spaghetti with Garlic, Oil, Chilli Pepper and Pecorino Cheese* *with Tuna Tartare and raw Mazara del Vallo Red Shrimp.*	**20,00** €
Linguine con Astice Blu. / *Linguine with Blue Lobster.*	**120,00** € / kg
Linguine con Aragosta. / *Linguine with Spiny-Lobster.*	**200,00** € / kg
Linguine con Cicale di Mare. / *Linguine with Slipper Lobsters.*	**200,00** € / kg

dal mare
venni e
amare mi
stremò
perché
infiammare
il mare non
si può.

PRIMI DI TERRA

MEAT MAIN COURSES

Specialità della Casa
Bucatini *alla Delicato*, con Pancetta, Provola,
Pomodoro fresco, crema di Roast-Beef.
Bucatini Alla Delicato *with Pancetta, Provola*
cheese, fresh Tomatoes and Roast Beef sauce. **12,00** €

Specialità dello Chef Alberto Maresca
Paccheri alla Genovese.
Paccheri "alla Genovese"
with Onions and Meat Ragoût. **12,00** €

Pasta con Ragù *alla Bolognese*.
Pasta alla Bolognese *with minced Meat Ragoût.* **10,00** €

Gnocchi *alla Sorrentina*
con Ragù Napoletano e Provola affumicata.
Gnocchi alla Sorrentina *with Neapolitan-style*
Ragoût and smoked Provola cheese. **10,00** €

Rigatoni *alla Mammà*
con Ragù Napoletano, Ricotta e Mozzarella di Bufala.
Rigatoni alla Mammà *with Neapolitan Ragoût,*
Ricotta cheese and Buffalo Mozzarella cheese. **12,00** €

Spaghetti *alla Carbonara*.
Spaghetti alla Carbonara. **12,00** €

Spaghetti al Pomodoro fresco.
Spaghetti with fresh Tomato sauce. **10,00** €

Spaghetti a*lla Nerano* con Zucchine,
Provolone del Monaco e Basilico.
Spaghetti alla Nerano*, with Zucchini,*
Provolone del Monaco cheese and Basil. **12,00** €

navigando il mare

navigando il cielo

navigando il cuore

SECONDI PIATTI

SECONDI DI MARE

FISH SECOND COURSES

Tagliata di Tonno con Rucola all'Aceto Balsamico. *Tuna slices with Arugula dressed with Balsamic Vinegar.*	**20,00** €
Bistecca di Tonno. / *Tuna steak.*	**20,00** €
Astice gratinato (500 g). / *Lobster au gratin* (500 g).	**60,00** €
Scampi alla brace (4 pezzi). Grilled Langoustines (4 pieces).	**40,00** €
Pesce Spada alla brace. / Grilled Swordfish.	**18,00** €
Gamberoni alla griglia. / Grilled King Prawns.	**25,00** €
Frittura del Golfo. / Mixed Fry of Seafood.	**18,00** €
Frittura di Gamberi e Calamari. Fried Squids and Prawns.	**18,00** €
Fritto di Calamari. / Fried Squids.	**16,00** €
Calamaro alla brace. / Grilled Squid.	**16,00** €
Misto di Pesce alla brace con Gamberoni, Pesce Spada e Calamaro. Mix of grilled Fish with King Prawns, Swordfish and Squid.	**30,00** €
Branzino *alla Santa Lucia* con Patate e Olive verdi. *Seabass* alla Santa Lucia *with Potatoes and Green Olives.*	**30,00** € / porz.
Orata alla brace o all'acqua pazza con Pomodorini. *Grilled Gilthead Seabream* *or cooked in fresh Tomatoes sauce.*	**30,00** € / porz.
Pescato del Giorno con Orata, Spigola e Rombo. *Catch of the Day* *with Gilthead Seabream, Seabass and Brill.*	**65,00** € / kg

SECONDI DI TERRA

MEAT SECOND COURSES

Bistecca taglio Tomahawk alla brace su pietra lavica
con taglio al tavolo e Patate al forno.
Lava Stone Grilled Tomahawk Steak,
cut at the table with Roasted Potatoes. **80,00** € / kg

Tagliata di Black Angus americano
alla brace con Rucola e scaglie di Parmigiano.
Grilled slices of American Black Angus Steak
with Arugula and Parmesan flakes. **30,00** €

Filetto di manzo alla brace
con patate e melanzane grigliate.
Grilled Beef Tenderloin
with Potatoes and grilled Eggplants. **30,00** €

Bistecca alla brace di Scottona Prussiana
(500/600 g) con Patate.
Grilled Prussian Heifer Steak
(500/600 g) with Potatoes **30,00** €

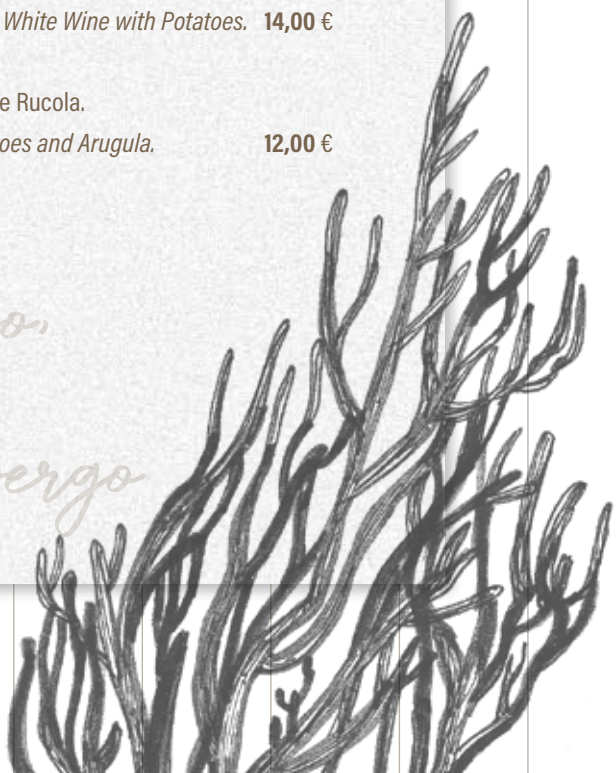
Cotoletta *alla Milanese* con Patate.
Breaded and fried Milanese-style Cutlet with Potatoes. **15,00** €

Salsiccia *stile Napoli* alla brace con Patate.
Grilled Napoli-style Sausage with Potatoes. **12,00** €

Scaloppina al Limone o al Vino Bianco con Patate.
Escalope with Lemon sauce or in White Wine with Potatoes. **14,00** €

Tagliata di Pollo con Pomodorini e Rucola.
Chicken slices with Cherry Tomatoes and Arugula. **12,00** €

La vita è adesso,
nel vecchio albergo
della terra



il braccio sull

ed una pizza

e i giorni in cl

con un po' di strizza

LE PIZ ZE

di *Sergio Liberato*

Maestro Pizzaiolo

Ma che giorno è tutti i

ogni sera

come le at

PIZZE
PIZZAS

Margherita **7,00** €
Fiordilatte, Pomodoro e Basilico.
Fior di latte cheese, Tomato sauce and Basil.

Margherita con Bufala **9,00** €
Mozzarella di Bufala, Pomodoro e Basilico.
Buffalo Mozzarella, Tomato sauce and Basil.

Margherita al filetto di pomodoro **9,00** €
Fiordilatte, Pomodorini e Basilico.
Fior di latte cheese, Cherry Tomatoes and Basil.

Marinara
Pomodoro, Aglio, Origano e Basilico. **7,00** €
Tomato sauce, Garlic, Oregano and Basil.

Capricciosa **9,00** €
Fior di latte, Pomodoro, Prosciutto cotto,
Funghi e Olive nere.
Fior di latte cheese, Tomato sauce, Ham,
Mushrooms and Black Olives.

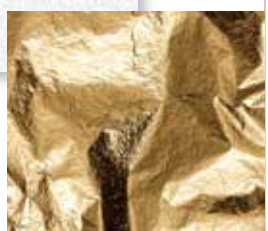
Diavola **9,00** €
Fiordilatte, Pomodoro e Salame piccante.
Fior di latte cheese, Tomato sauce and Spicy Pepperoni.

Regina D.O.C. **10,00** €
Mozzarella di Bufala e Pomodorini.
Buffalo Mozzarella and Cherry Tomatoes.

Ortolana **9,00** €
Fior di latte e Verdure miste.
Fior di latte cheese and mixed Vegetables.

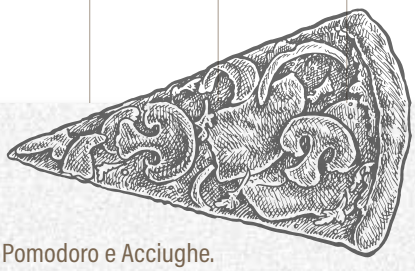
Delicato **9,00** €
Provola cheese, Salsiccia e Friarielli.
Provola, Sausages and Broccoli rabe.

Siciliana **9,00** €
Fior di latte, Pomodoro e Melanzane a funghetto.
Fior di latte cheese, Tomato sauce and fried diced Eggplants.



giorni

tre



Romana **9,00** €
Fior di latte, Pomodoro e Acciughe.
Fior di latte cheese, Tomato sauce and Anchovies.

Lasagna **9,00** €
Fior di latte, Pomodoro e Ricotta di Bufala.
Fior di latte cheese, Tomato sauce and Buffalo Ricotta.

Nunziatina **9,00** €
Fior di latte, Salsiccia e Patate fritte.
Fior di latte cheese, Sausages and French Fries.

Americana **9,00** €
Fior di latte, Würstel e Patate fritte.
Fior di latte cheese, Würstel and French Fries.

Mimosa **9,00** €
Fior di latte, Prosciutto cotto, Panna e Mais.
Fior di latte cheese, Ham, cooking Cream and Corn.

Chef **9,00** €
Fior di latte, Panna, Prosciutto cotto e Funghi.
Fior di latte cheese, cooking Cream, Mushrooms and Ham.

Genuina **10,00** €
Fior di latte, Crocchè e Patate fritte.
Fior di latte cheese, Potato Croquettes and French Fries.

Pescatore **14,00** €
Pomodoro, Polpo, Calamari, Cozze e Gamberetti.
Tomato sauce, Octopus, Squids, Mussels and Shrimps.

4 Stagioni **10,00** €
Quattro gusti a piacere del pizzaiolo
Four different flavours, chosen by the Pizza Chef

San Daniele **10,00** €
Fior di latte, Prosciutto crudo, Rucola
e scaglie di Parmigiano.
Fior di latte cheese, Raw ham, Arugula
and Parmesan flakes.

Cosacca **6,00** €
Olio, Pomodoro e Parmigiano grattugiato.
Olive Oil, Tomato sauce and grated Parmesan.

Che si sieg

e non c'è n

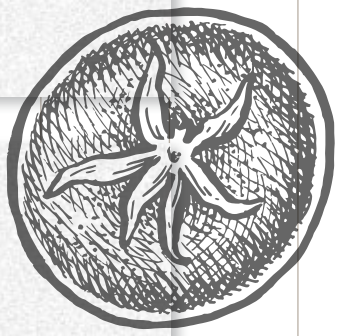
niente allegria e nessun cerino

Fiocco **10,00** €
Fior di latte, Crocchè, Prosciutto Cotto e Panna.
Fior di latte cheese, Potato croquettes, Ham and cooking Cream.

Nanninella **10,00** €
Provola, Ricotta di Bufala, Cicoli napoletani e Pepe Nero.
Provola cheese, Buffalo Ricotta, Neapolitan Cicoli and Black Pepper.

Scarolella **9,00** €
Provola, Scarole, Olive Nere e Capperi.
Provola cheese, Endive, Black Olives and Capers.

Quattro Formaggi **10,00** €
Gorgonzola, Parmigiano, Emmental, Provola.
Gorgonzola, Parmesan, Emmental and Provola cheese.



PIZZE RIPIENE
STUFFED PIZZAS

Ripieno al Prosciutto Cotto **9,00** €
Fior di latte, Ricotta di Bufala, Prosciutto Cotto,
Pepe Nero e Pomodoro.
Fior di latte cheese, Buffalo Ricotta, Ham
Black Pepper and Tomato sauce.

Ripieno al Salame **9,00** €
Fior di latte, Ricotta di Bufala, Salame Napoli e Pomodoro.
Fior di latte cheese, Buffalo Ricotta, Napoli Salami and Tomato sauce.

Ripieno Vegetariano **9,00** €
Provola affumicata, Scarole, Olive Nere e Capperi.
Smoked Provola, Endive, Black Olives and Capers.

Ripieno Napoletano **9,00** €
Fior di latte, Ricotta di Bufala, Cicoli napoletani,
Pepe Nero e Pomodoro.
Fior di latte cheese, Buffalo Ricotta, Neapolitan Cicoli,
Black Pepper and Tomato sauce.

Ripieno Delicato **9,00** €
Provola, Salsiccia e Friarielli Napoletani.
Provola cheese, Sausages, Broccoli Rabe.

PIZZE FRITTE
FRIED PIZZAS

Fritta completa **9,00** €
Provola, Ricotta di Bufala, Cicoli Napoletani, Pepe Nero e Pomodoro.
Provola cheese, Buffalo Ricotta, Neapolitan Cicoli, Black Pepper and Tomato sauce.

Fritta al prosciutto cotto **9,00** €
Provola, Ricotta di Bufala, Prosciutto Cotto, Pepe Nero e Pomodoro.
Provola cheese, Buffalo Ricotta, Ham, Black Pepper and Tomato sauce.

Fritta al salame **9,00** €
Provola, Ricotta di Bufala, Salame Napoletano, Pepe Nero e Pomodoro.
Provola cheese, Buffalo Ricotta, Neapolitan Salami, Black Pepper and Tomato sauce.

Fritta vegetariana **9,00** €
Provola, Scarole, Olive Nere e Capperi.
Provola cheese, Eendive, Black Olives and Capers.

Fritta classica napoletana **8,00** €
Provola, Pomodoro e Pepe Nero. / *Provola cheese, Tomato sauce and Black Pepper.*

PIZZE GOURMET
GOURMET PIZZAS

Norvegese **12,00** €
Fior di latte, Salmone superiore affumicato.
Fior di latte cheese, superior smoked Salmon.

Tricolore **10,00** €
Pesto, Pomodorini e Provola.
Pesto, Cherry Tomatoes and Provola cheese.

Nunziatina al forno **10,00** €
Fior di latte, salsiccia napoletana e patate al forno.
Fior di latte cheese, Sausages and roasted Potatoes.

Pistacchiona **10,00** €
Pistacchio, Mortadella e Provola.
Pistachios, Mortadella and Provola cheese.

Amalfitana **10,00** €
Fiordilatte, Ricotta al Limone, Rucola e scaglie di Parmigiano.
Fior di latte cheese, Lemon Ricotta cheese, Arugula and Parmesan chips.

proprio qui

forse no, forse si

SALTIMBOCCA
SALTIMBOCCAS

Delicato **10,00 €**
Provola, Salsiccia e Friarielli Napoletani.
Provola cheese, Sausage, Broccoli Rabe.

San Daniele **10,00 €**
Fior di latte, Prosciutto Crudo,
Rucola e scaglie di Parmigiano.
Fior di latte cheese, Raw Ham,
Arugula and Parmesan flakes.

Antonio **10,00 €**
Fior di latte, Prosciutto Crudo,
Pomodorini e Insalata verde.
Fior di latte cheese, Raw Ham,
Cherry Tomatoes and Green Salad.

Flavio **10,00 €**
Provola, Prosciutto Crudo e Melanzane grigliate.
Provola cheese, Raw Ham and Grilled Eggplants.

Americano **10,00 €**
Fior di latte, Würstel e Patate fritte.
Fior di latte cheese, Würstel and French Fries

Nunziatina **10,00 €**
Fior di latte, Salsiccia, e Patate fritte.
Fior di latte cheese, Sausage, and French Fries

Sergio **10,00 €**
Provola, Melanzane a funghetto e Salsiccia.
Provola cheese, Fried Eggplants and Sausages.

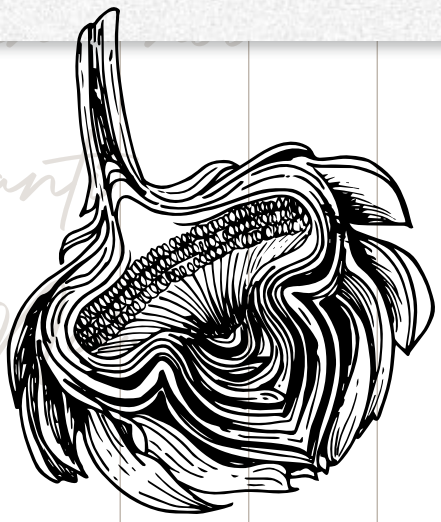
Tutte le nostre Pizze sono condite con una miscela di Olio E.V.O. e Olio di semi di Girasole con l'aggiunta di Parmigiano Reggiano e Basilico fresco.

All our pizzas are seasoned with a blend of E.V.O. and Sunflower Oil with the addition of Parmigiano Reggiano and fresh basil.

CONTORNI
SIDE DISHES

Melanzane arrostite. *Grilled eggplants.*	**5,00** €
Melanzane a funghetto. *Fried eggplants.*	**5,00** €
Friarielli. Broccoli Rabe.	**5,00** €
Carote. Carrots.	**5,00** €
Funghi trifolati. Pan-fried Mushrooms.	**5,00** €
Peperoni in padella. Pan-fried bell peppers.	**5,00** €
Zucchine "alla Scapece". Fried Zucchini "alla Scapece" in vinegar.	**5,00** €
Scarole con Olive Nere e Capperi. Endive with Black Olives and Capers.	**5,00** €
Patate fritte. French Fries	**5,00** €
Patate al forno. Roasted Potatoes.	**5,00** €

Noi occh
laguna, no
ladri di fo
cavalieri errant
della luna.



INSALATE
SALADS

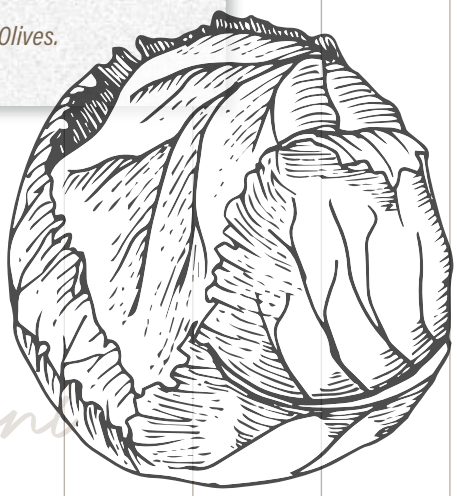
Caprese salad **12,00 €**
Iceberg, Pomodorini, Mozzarella e Olive.
Iceberg , Cherry Tomatoes, Mozzarella and Olives.

Tonnara salad **12,00 €**
Iceberg , Rucola, Tonno, Pomodorini,
Mozzarella, Mais e Olive.
Iceberg , Arugula, Tuna, Cherry Tomatoes,
Mozzarella cheese, Corn and Olives.

Maria salad **12,00 €**
Insalata verde, Mozzarella, Pomodorini,
Mais, scaglie di Parmigiano e Olive.
Green Salad, Mozzarella, Cherry Tomatoes,
Corn, Parmesan flakes and Olives.

Chicken salad **14,00 €**
Iceberg, Pollo grigliato, Pomodorini, Mais,
Scaglie di Parmigiano e Olive.
Iceberg, Grilled Chicken, Cherry Tomatoes, Corn,
Parmesan flakes and Olives.

Fitness salad **14,00 €**
Iceberg, Rucola, Prosciutto crudo, Pomodorini,
Melanzane arrostite, scaglie di Parmigiano e Olive.
Arugula, Raw Ham, Cherry Tomatoes,
Roasted Eggplants, Parmesan flakes and Olives.



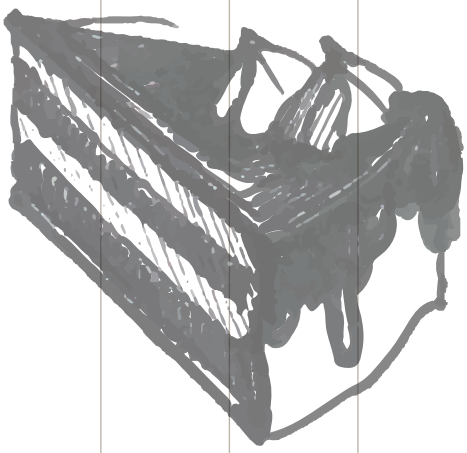
Domani domani
domani non arriva mai
domani domani mai

Sei la forza, la mia gruccia
seme e scorza, frutto e buccia,
succo e polpa, la mia colpa tu

FRUTTA
FRUIT

Ananas. *Pineapple.*	**6,00** €
Ananas al maraschino. *Maraschino Pineapple.*	**8,00** €
Ananas al Grand Marnier. *Grand Marnier Pineapple.*	**8,00** €
Anguria. *Watermelon.*	**6,00** €
Cantalupo. *Cantaloupe.*	**6,00** €
Melone Bianco. *White Melon.*	**6,00** €
Tagliata di Frutta mista. *Mix of sliced Fruit.*	**10,00** €

"A rendere speciali i miei dolci è l'amore che metto nel prepararli"



DES SERT

di *Antonio Liberato*

The Sweetman

DESSERT
DESSERT

Tiramisù alla Nutella. Nutella Tiramisu.	**6,00** €
Torta Pan di stelle. Pan di Stelle Cake.	**6,00** €
Zuppa inglese. Trifle.	**6,00** €
Caprese al Cioccolato Bianco con Gelato alla Vaniglia. White Chocolate Caprese with Vanilla Ice Cream.	**8,00** €
Crostata al limone. Lemon Tart.	**6,00** €
Panna cotta (vari gust). Panna cotta (different flavours).	**6,00** €
Baiocco Cake.	**6,00** €
Babà.	**6,00** €
Babà con panna montata. Babà with whipped cream.	**6,00** €
Pastiera Napoletana. Neapolitan Pastiera.	**6,00** €
Sbriciolata alla nutella. Nutella Crumble.	**6,00** €
Cheesecake (vari gusti). Cheesecake (different flavours).	**6,00** €
Crostata di Fragoline di Bosco. Wild Strawberries Tart.	**6,00** €
Sorbetto a Limone. Lemon Sorbet.	**4,00** €

ALLERGENI
ALLERGENS

Circa la presenza di ingredienti potenzialmente causa di allergie ed intolleranze alimentari nei piatti da noi preparati indichiamo qui di seguito l'elenco delle 14 categorie di allergeni definiti dalla normativa UE n.1169/2011.

Regarding the presence of ingredients potentially causing food allergies and intolerances in the dishes we prepare, we indicate below the list of the 14 categories of allergens defined by EU legislation n.1169/2011:

CEREALI
contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati.

CROSTACEI
e prodotti a base di crostacei.

UOVA
e prodotti a base di uova.

PESCE
e prodotti a base di pesce.

ARACHIDI
e prodotti a base di arachidi.

SOIA
e prodotti a base di soia.

LATTE
e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

FRUTTA A GUSCIO
come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.

SEDANO
e prodotti a base di sedano.

SENAPE
e prodotti a base di senape.

SEMI DI SESAMO
e prodotti a base di sesamo.

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale

LUPINI
e prodotti a base di lupini.

MOLLUSCHI
e prodotti a base di molluschi.

Invitiamo i gentili clienti a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono tuttavia escludere contaminazioni crociate.

We invite our kind customers to inform the dining room staff of the need to consume foods free of certain allergenic substances before ordering. During preparations in the kitchen, however, cross-contamination cannot be excluded.