

Spacca napoli

ANTIPASTI

2,50 Crochè

Croqueta de patatas rellena de mozzarella ahumada.

Potato croquette filled with smoked mozzarella.

2,50 Frittatina

Timbal de pasta relleno de carne picada, guisantes, jamón dulce y bechamel.

Pasta stuffed with minced meat, peas, sweet ham and bechamel.

10,00€ Paccheri fritti

Macarrones rellenos de requesón, mortadela y crema de pistacho fritos con salsa de bechamel de pistacho y pistacho triturado.

Cottage cheese stuffed macaroni, mortadella, pistachio cream, fried with pistachio bechamel sauce and crushed pistachio.

18,00 Burrata con prosciutto crudo

Cuajada fresca y nata envuelta en mozzarella hilada acompañada con jamón de Parma.

Fresh curd and cream wrapped in spiced mozzarella accompanied with Parma ham.

12,00 Fresella con polipo

Disco de pan de grano duro con pulpo aliñado y tomates cherry.

Rounded bread with seasoned octopus and cherry tomatoes.

9,00 Polpette al regù

Albóndigas de carne en salsa de tomate.

Meat dumplings in tomato sauce.

11,00 Melanzane alla parmigliana

Pastel de berenjenas con mozzarella ahumada, salsa de tomate, parmesano y albahaca.

Eggplant cake with smoked mozzarella, tomato sauce, parmesan and basil.

9,00 Baccalà fritto

Bacalao rebozado.

Battered cod.

13,00 Frittura di calamari

Calamares a la andaluza con chips de remolacha.

Andalusian squid with beet chips.

8,50 Insalata Capri

Mezclum, espárragos crudos, láminas de alcachofa, tomates cherry, nueces y virutas de parmesano.

Mesclun, raw asparagus, artichoke sliced, cherry tomatoes, nuts and parmesan shavings.

12,00 Saute di cozze e vongole

Salteado de almejas y mejillones con tomatitos y picatoestes

9,00 Fiori di zucca

Flor de calabacín relleno de queso ricotta, mozzarella ahumado y frito en tempura

Zucchini flower filled with ricotta cheese, smoke mozzarella and fried in tempura

13,00 Millefoglie di patate

Miloja de patata rellena de grielos, butifarra, mozzarella ahumada y bechamel.

10,00 Polpette di salsiccia friarielli

Albondigas de butifarra, grielos, con fondue de mazzarella ahumada

9,00 Cozze al vapore o marinara

Mejillone al vapor o a la marinera

15,00 Carpaccio di vitello tonnato

Carpacho de solomillo de carne blanca con salsa de

Atún y mayonesa casera

PASTA

12,00 Spaghetti alla nerano

Spaghetti con calabacín, provolone, parmesano y albahaca
Spaghetti with zucchini, provolone cheese, parmesan and basil

14,00 Spaguetti alle vongole

Espaguetti con almejas, tomatitos, ajo y perejil.

18,00€ Spaghetti con riccio di mare

Espaguetti con carne de erizo de mar, gambas tigre y perejil
Spaghetti with sea urchin meat, tiger prawns and parsley

19,00€ Linguina gamberi e pistacchio

Pasta linguina con gambas, crema de pistacho, pistacho picado, tomatitos y perejil.
Linguine pasta with prawns, pistachio cream, chopped pistachio, tomatoes and parsley

19,00 Paccheri allo scoglio

Paccheri con pulpo, almejas, mejillones, calamares, gambas, ajo, tomates cherry y perejil
Paccheri with octopus, clams, mussels, squid, prawns, garlic, cherry tomatoes and parsley

21,00 Pacceri spigola e vongole

Pacceri con lubina salvaje, almejas, flor de calabacin y tomatitos cherrys.

13,00 Ziti alla genovese

Ziti con estofado de carne de lenta cocción
Ziti with stew of slow cooking meat

12,00 Manfredi ragù e ricotta

Manfredi con salsa de tomate, queso ricotta y albahaca
Manfredi with tomato sauce, ricotta cheese and basil

12,00 Pasta e patate

Mixto de pastas con patatas estofadas, tocino en trozos y mozzarella ahumada.
Mixed pasta with stewed potatoes, bacon in pieces and smoked mozzarella.

10,00 Scialatielli allo scarpariello

Scialatielli con tomatitos frescos, mozzarella ahumada, parmesano y albahaca
Scialatielli with fresh tomatoes, smoked mozzarella, parmesan and basil

17,00€ Gnocchi gamberi e vongole

Gnocchi caseros, con gambas, almejas, tomatitos y perejil
Homemade gnocchi, with prawns and clams, tomatoes and parsley

12,00 Gnocchi alla sorrentina

Gnocchi con salsa de tomate, mozzarella ahumada, parmesano y pimienta negra molida
Gnocchi with tomato sauce, smoked mozzarella, parmesan and ground black pepper

PIZZE

6,50 Margherita

Salsa de tomate, mozzarella, albahaca
Tomatoe sauce, mozzarella, basil

10,00 Prosciutto e funghi

Salsa de tomate, mozzarella, jamón dulce, champiñones y albahaca
Tomatoe sause, mozzarella, ham, mushrooms, basil

9,00 Diavola

Salami picante, salsa de tomate, mozzarella y albahaca
Tomatoe sauce, hot salami, mozzarella, basil

10,00 Napoletana

Alcaparras, anchoas, orégano, aceitunas negras, salsa de tomate, mozzarella y albahaca
Tomatoe sauce, mozzarella, capers, anchovies, oregano, black olives, basil

11,00 Quattro formaggi

Mozzarella, ricotta, parmesano, gorgonzola y albahaca
Mozzarella, ricotta cheese, parmesan, gorgonzola cheese, basil

11,00 Della casa

Salsa de tomate, mozzarella, berenjenas, virutas de parmesano y albahaca
Tomatoe sause, mozzarella, eggplant, parmesanm basil

10,00 Fritta

Rellena de queso ricotta, chicarrón, tomate, mozzarella, parmesano y pimienta negra molida
Filled with ricotta cheese, chicarrón, tomatoe, mozzarella, parmesan, black pepper

12,00 Reginella

Mozzarella de búfala, tomates cherry, virutas de parmesano y albahaca.
Bufala mozzarella, cherry tomatoes, parmesan shavings, basil

10,00 Calzone

Rellena de queso ricotta, salami napolitano, tomate, mozzarella, albahaca, parmesano y pimienta negra molida
Filled with ricotta cheese, napolitana salami, tomatoe, mozzarella, basil, parmesan and black pepper

13,00 Bufalina

Mozzarella de búfala, jamón de Parma, tomates cherry, rúcula y parmesano
Bufala mozzarella, Parma ham, cherry tomatoe, rucula, parmesan

13,00 Maradona

Mozzarella, butifarra, aceitunas negras, rúcula y virutas de parmesano.
Mozzarella, sausage, black olives, rucula, parmesan

13,50 Halloween

Mozzarella, gorgonzola, virutas de parmesano, calabaza, speck, albahaca

15,00 Bologna

Mozzarella, burrata, crema de pistacho, mortadela, pistacho triturado, limón

13,00 San Gennaro

Mozzarella de Bufala, jamón crudo San Daniele 24 meses, berenjena a la plancha, virutas de Parmesano, albahaca

14,50 Delicious

Mozzarella, crema de pistacho, mortadela, pistacho triturado croqueta de patatas, albahaca

10,00 San Daniele

Salsa de tomate, mozzarella, jamón crudo San Daniele 24 meses, albahaca

12,00 Messicana

Salsa de tomate, mozzarella, chorizo picante, pimientos rojos, alcaparras, aceitunas, albahaca

12,00 Ortolana

Mozzarella, calabacín, berenjena, champiñones, pimientos rojos, albahaca

13,00 Pizza e salciccia e friarielli

Pizza con butifarra napolitana, grielos, mozzarella ahumada y parmesano

13,00 Pizza Carbonara

Mozzarella, queso cheddar, crema de huevo, bacon crujiente, pimienta negra molina, virutas de parmesano y albahaca.

CARNE

21,00 Filetto ai ferri

Solomillo 250gr. a la plancha con guarnición de espárragos a la plancha.
Sirloin steak 250gr. grilled with grilled asparagus garnish.

22,00 Entrecot ai ferri

Entrecot 500gr. a la plancha con guarnición de patatas fritas
Entrecote steak 500gr. grilled with garnished potato chips

22,00 Entrecot alla milanese

Entrecot 500gr. rebozado acompañado con patatas fritas.
Entrecote steak 500gr. batter accompanied with chips

12,00 Salciccie e friarielli

Butifarra napolitana (carne cortada con cuchillo) con grielos.

PESCE

22,00 Spigola all'acqua pazza

Filete de lubina salvaje con tomates cherry y almejas
Wild sea bass fillet with cherry tomatoes and clams

12,00 Polipetti alla Luciana

Pulпитos con tomates cherry, aceitunas negras, ajo y acompañados con rebanadas de pan
Octopus with cherry tomatoes, black olives, garlic and accompanied with slices of bread

11,00 Baccalà in cassuola

Bacalao con ajo, tomates cherry, aceitunas negras, albahaca y perejil
Cod with garlic, cherry tomatoes, black olives, basil and parsley

15,00 Polpo alla piastra

Pulpo a la plancha con almejas
Grilled octopus with clams

12,00 Polpette di tonno con pomodorini freschi

Albondigas de atún con tomates cherry.
Fried meatballs accompanied with cherry tomatoes.

I VINI DI

VINI BIANCHI

VIPRA BIANCO IGT | Bigi- Umbria

Botella 16 €

Copa 4€-

CUSTOZA DOC | Poggio delle grazie- Veneto

Botella 18€

VERMENTINO COSTAMOLINO | Argiolas Sardegna Botella 24€

GARGANDELLA DUCHESSA ALLEGRA | Massimago- Veneto

Botella 25€

GRECO DI TUFO DOCG LOGGIA SERRA | Terredora- Campania

Botella 25€

PINOT BIANCO RISERVA EICHHORNE DOC | Manincor – Trentino A.A

Botella 43€

VINI ROSÉ

VIPRA ROSE

Copa 4,50 €- Botella 18€

VINI ROSSI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO HIERON DOC | PICCINI- ABRUZZO

Copa 4 €- Botella 16€

AGLIANICO IGT| Cantine Moio-Campania

Botella 18€

MEMORO ROSSO D'ITALIA | Piccini- Italia Regiones

Botella 22€

BARBERA UMBRETA| Luti- Piemonte

Botella 22€

N ZERO NEGROAMARO IGT SALENTO | Menhir- Puglia

Botella 22€

VALPOLICELLA CLASSICO DOC | Massimago- Veneto

Botella 24€

TEMPRANO (Nero D'Avola y Tempranillo) | Badalucco- Sicilia

Botella 25€

CHIANTI CLASSICO DOCG | Az Agr. Casale- Toscana

Botella 31€

CHIANTI CLASSIC RISERVA 2006 DOCG | Az Agr. Casale- Toscana

Botella 45€

AMARONE VALPOLICELLA DOG 2013 | Massimago- Veneto

Botella 90€

SPUMANTI

SANGUE DI GIUDA NEGRINI CHAMPAGNOTTA | Giorgi- Emilia Romagna

Botella 20€

PROSECCO DOC EXTRA DRY | Reguta Veneto

Botella 20€

FRANCIACORTA BRUT | Cantina Solive- Lombardia

Botella 45€