



Scansiona il QR-Code e
Sfoglia il nostro
menù sul tuo
dispositivo
in tutta sicurezza!

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione -Libro Unico degli Allergeni, che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio.
Reg. CE 1169/2011.



VARIAZIONI INGREDIENTI

Per l'aggiunta di variazioni il costo può variare da € 1 a € 4,00
in base agli ingredienti scelti,
inclusi quelli con marchio I.G.P., D.O.P. e Slow Food.

E' BIBIT

Pepsi Max (Bott. Vetro Cl. 33)	€ 3.00
Pepsi (Bott. Vetro Cl. 33)	€ 3.00
7-up (Bott. Vetro Cl. 33)	€ 3.00
Pepsi (Bott. Vetro Lt 1)	€ 6.00
Acqua Ferrarelle (Bott. Vetro Cl 90)....	€ 3.00
Acqua S. Pellegrino (Bott. Vetro Cl 75)...	€ 3.00
Acqua Panna (Bott. Vetro Cl. 75)	€ 3.00
Aranciata (Bott. Cl. 33)	€ 3.00
Tè freddo (Pesca o Limone)	€ 3.00
Chinotto (Bott. Cl. 20)	€ 2.50

A' CANTINA

VINI DELLA MIA TERRA

Bianchi	
Falanghina (Mastro Bernardino)	€ 20.00
Fiano Di Avellino (Mastro Bernardino)....	€ 18.00
Greco Di Tufo (Mastro Bernardino)	€ 20.00
Rossi	
Gragnano Doc (Cantine Federicane)	€ 20.00
Aglianico Doc (Feudi Di San Gregorio)	€ 20.00
Piediroso Ischia Doc	€ 24.00
Lacrima Christi Del Vesuvio (Rosso Sorrentino) ..	€ 20.00
Piediroso Campi Flegrei Doc	€ 20.00
Taurasi Docg (Cantine Grogliano) ..	€ 22.00

Vini Marchigiani	
Pecorino (Ciù Ciù)	€ 16.00
Passerina (Ciù Ciù).....	€ 16.00
Brut Spumantizzato (Ciù Ciù)	€ 16.00

Vini Abruzzesi	
Montepulciano (Cantina Zaccagnini)	€ 18.00
Montepulciano Illico (Illuminati)	€ 18.00
Vini Da Tavola	
Rosso	
Lt. 1 - Ottenuto Da Uve	
Montepulciano E Sangiovese	
(Cantina Campo Di Maggio)	€ 10.00
Bianco	

Lt. 1 - Ottenuto Da Uva Passerina	
(Cantina Campo Di Maggio)	€ 10.00

Alla Spina

Lt. 1 - Bianco Frizzante	
(Cantina Montelvini)	€ 10.00

BIRRE CLASSICHE

Corona - Cl. 33	€ 3.50
Beck's - Cl. 33	€ 3.50
Paulaner - Cl. 50	€ 5.00
Ceres - Cl. 33	€ 3.50
Peroni Senza Glutine - Cl. 33	€ 3.50
Tennet's - Cl. 33	€ 3.50
Heineken - Cl. 33	€ 3.50
Moretti Analcolica - Cl. 33	€ 3.50
Guinness - Cl. 33	€ 4.00
Dreher Lemon - Cl. 33	€ 4.50
Pilsner Urquell	€ 3.50

BIRRE ALLA SPINA

Nastro Azzurro (Italia)	
0,2 Lt	€ 3.00
0,4 Lt	€ 5.00
1 Lt	€ 10.00
Peroni Gran Riserva Doppio Malto (Italia)	
0,2 Lt	€ 3.00
0,4 Lt	€ 5.50
1 Lt	€ 11.00
Peroni Gran Riserva Rossa	
0,2 Lt	€ 3.50
0,4 Lt	€ 5.50
1 Lt	€ 11.00
Erdinger Weizen (Germania)	
0,3 Lt	€ 3.50
0,5 Lt	€ 5.50
1 Lt	€ 11.00

BIRRE ARTIGIANALI

Brewdog Punk Ipa - Cl. 33	€ 5.00
Goose Island Ipa - Cl. 33	€ 5.50
Trappistes Rochefort 8 - Cl. 33 ..	€ 5.50
Trappistes Rochefort 10 - Cl. 33 ..	€ 5.00
Chimay - Cl. 33	€ 5.00
Chimay Blue - Cl. 33	€ 5.00
Chouffe - Cl. 33	€ 5.00
La Trappe Blonde - Cl. 33	€ 5.50
S.Stefanus - Cl 33	€ 4.50
Ichnusa non Filtrata - Cl 33	€ 3.50
Kwak 8.4 - Cl 33	€ 5.50
Busch Blonde - Cl 33	€ 5.50
Triple Karmeliet 8.4 - Cl 33	€ 5.50
California IPA	€ 4.50

BIRRE BOTTIGLIA 0,75L

Abbaye de Bonne - Espérance ..	€ 10.00
Blanche de Namur	€ 14.00
Leffe Blond	€ 12.00

'O MENÙ

IL NOSTRO É UN IMPASTO S.T.N.
SPECIALITÀ TRADIZIONALE NAPOLETANA

LE FARINE UTILIZZATE E SELEZIONATE
VENGONO MACINATE SENZA L'AGGIUNTA DI ADDITIVI,
CONSERVANTI O STABILIZZANTI.

PER LA COTTURA DELLA PIZZA VIENE UTILIZZATA
LEGNA DI FAGGIO CERTIFICATA
PROVENIENTE DAI MONTI MATESI "IT"

ACCUMINCIAMM

Sautè di cozze e vongole veraci	🍷	€ 12.00
Sautè di cozze	🍷	€ 8.00
Sautè di Vongole	🍷	€ 8.00
Impepata di Cozze	🍷	€ 9.00
Insalata di polipo*	🍴	€ 12.00
Prosciutto San Daniele stag. 16 mesi D.O.P.	🍷	€ 12.00
Caprese amalfitana.....	🍷	€ 12.00
<i>(Datterino Siciliano, Mozzarella di Bufala D.O.P., Olio Extra Vergine I.G.P.)</i>		
Mozzarella e Ricotta di Bufala	🍷	€ 10.00
Misto Napoli "Rosticceria Napoletana"	🌾🍷🍴	€ 14.00
<i>(Crocchè, Arancino, Frittatina, Zeppola, Montanara, Pizza Fritta Con Ricotta e salame)</i>		
Bruschetta Mista - 4 Pezzi -.....	🌾🍷	€ 10.00
<i>(Formaggi, Salumi, Verdure, Pomodorino, Datterino)</i>		
Bruschetta Al Datterino Siciliano - 4 Pezzi -.....	🌾🍷	€ 8.00
Caponata Fresella Vesuviana	🌾	€ 9.00
<i>(Melanzane Sott'olio, Pomodoro, Insalata, Olive Siciliane Bianche, Alici)</i>		
Patatine Fritte*		€ 4.50
Crocchè di Patate	🌾🍷	€ 2.50
Frittatina Napoletana	🌾🍷🍴	€ 3.00
Montanara	🌾🍷	€ 3.00
Pizza Fritta con Ricotta	🌾🍷	€ 2.50
Misto Di Verdure		€ 10.00
<i>(Melanzane a Funghetto, Peperonata, Zucchine Alla Scapece, Friarielli e Scarole)</i>		
Insalatone Mediterraneo	🍷	€ 12.00
<i>(Insalata Mista, Tonno, Mais, Datterino Siciliano, Mozzarella Di Bufala, Olive Verdi Siciliane)</i>		
Formaggi Misti Napoletani	🍷	€ 13.00
Salumi Misti Napoletani		€ 12.00
Latticini Misti	🍷	€ 13.00
<i>(Ricotta Di Bufala, Mozzarella Di Bufala D.O.P., Stracciatella Di Bufala)</i>		
Parmigiana di Melanzane	🍷	€ 9.00

O' DOCE

Tiramisù	🍷🌾🍷	€ 5.00
Sfogliatella Riccia Semola Ricotta*	🍷🌾🍷	€ 3.50
Sfogliatella Liscia Semola Ricotta*	🍷🌾🍷	€ 3.50
Pastiera Napoletana	🍷🌾🍷	€ 5.00
Babà Napoletano Piccoli (1 Porzione - 4 Pezzi) ...	🍷🌾	€ 6.00
Babà Napoletano Grande (1 Pz.)	🍷🌾	€ 5.00
Babà Napoletano alla Crema	🍷🌾🍷	€ 5.00
Delizia al Limone	🍷🌾🍷	€ 5.00
Delizia alle Fragoline Di Bosco	🌾🍷	€ 5.00
Caprese	🍷🍷	€ 4.50
Torta Ricotta e Pere	🌾🍷	€ 4.50
Cannolo Siciliano	🍷🌾🍷	€ 5.00
Cheesecake	🍷🍷🌾🍷	€ 4.00
Crema Catalana	🍷🍷🌾🍷	€ 4.00
Ferrero Rocher	🍷🍷🌾🍷	€ 5.00
Tartufo Bianco/Cioccolato	🍷🍷🌾🍷	€ 3.00
Tortino al Cioccolato	🍷🍷🌾🍷	€ 3.50
Tris di Dolci	🍷🍷🌾🍷	€ 12.00
Poker di Dolci	🍷🍷🌾🍷	€ 25.00

COPERTO

€ 1.50

Seguici su Pizzeria_Pummaro_ Ristorante Pizzeria Pummaro



A’ PIZZ

Boscaiola Bianca	 	€ 8.00
<i>(Fior Di Latte Latteria “Monti Lucani”, Prosciutto Cotto senza Polifosfati, Funghi Freschi Champignon, Basilico, Olio I.G.P., Grana D.O.P.)</i>		
Americana	 	€ 8.00
<i>(Fior Di Latte Latteria “Monti Lucani”, Wurstel, Patate Fritte, Basilico, Grana D.O.P.)</i>		
Parigina	 	€ 9.00
<i>(Fior Di Latte Latteria “Monti Lucani”, Prosciutto Crudo San Daniele Stagionatura 16 Mesi, Olio Extra Vergine I.G.P., Grana D.O.P., Basilico)</i>		
Wurstel	 	€ 8.00
<i>(Pomodoro San Marzano D.O.P., Fior Di Latte Latteria “Monti Lucani”, Wurstel, Basilico, Olio I.G.P., Grana D.O.P.)</i>		
Diavola	 	€ 8.00
<i>(Pomodoro San Marzano D.O.P., Fior Di Latte Latteria “Monti Lucani”, Salame Napoletano stagionato 12 Mesi piccante, Grana D.O.P., Olio I.G.P., Basilico)</i>		
Sei Formaggi	 	€ 9.00
<i>(Gorgonzola Viraghi D.O.P., Provola di Latte Affumicata, Fior Di Latte Latteria “Monti Lucani”, Mozzarella Di Bufala D.O.P., Emmenthal, Ricotta Di Bufala, Bocconcino di Provola Affumicata, Olio I.G.P., Basilico)</i>		
Capricciosa	 	€ 9.00
<i>(Pomodoro San Marzano D.O.P., Funghi Champignon, Carciofi, Fior Di Latte Latteria “Monti Lucani”, Prosciutto Cotto, senza Polifosfati Salame Napoli Sigionatura 12 Mesi, Olive Nere di Gaeta, Olio I.G.P., Grana D.O.P.)</i>		
Bianca	 	€ 6.50
<i>(Fior di Latte Latteria “Monti Lucani”, Basilico, Grana D.O.P., Olio I.G.P.)</i>		
Margherita	 	€ 7.50
<i>(Pomodoro S. Marzano D.O.P., Fior di Latte Latteria “Monti Lucani”, Basilico, Olio I.G.P., Grana D.O.P.)</i>		
Margherita a Filetto	 	€ 8.00
<i>(Filetto di Pomodoro S. Marzano D.O.P., Provola di Latte Affumicata, Basilico, Olio Extra Vergine I.G.P., Grana D.O.P.)</i>		
Marinara	 	€ 6.50
<i>(Pomodoro San Marzano D.O.P. Origano, Olio I.G.P., Aglio di Sulmona)</i>		
Napoli	 	€ 8.00
<i>(Pomodoro San Marzano D.O.P., Origano, Olive Nere di Gaeta, Olio I.G.P., Alici Siciliane sott’Olio)</i>		
Rossa	 	€ 5.00
<i>(Pomodoro San Marzano D.O.P., Olio I.G.P.)</i>		
Tonnata	 	€ 8.00
<i>(Fior di Latte Latteria “Monti Lucani”, Cipolle di Tropea, Tonno, Pomodoro S. Marzano D.O.P., Olio I.G.P., Basilico, Grana D.O.P.)</i>		
Calzone alla Scarola	 	€ 9.00
<i>(Verdura Scarola, Olive di Gaeta, Alici sott’Olio, Provola di Latte Affumicata)</i>		
Calzone Mbuttunat	 	€ 8.00
<i>(Pomodoro San Marzano D.O.P., Ricotta di Bufala, Salame Napoli, Basilico, Olio I.G.P., Pepe)</i>		
Calzone Classico al Forno	 	€ 9.00
<i>(Prosciutto Cotto, Fior di Latte Latteria “Monti Lucani”, Ricotta di Bufala, Pomodoro San Marzano D.O.P., Olio I.G.P.)</i>		
Calzone Classico Fritto	 	€ 9.00
<i>(Ricotta di Bufala, Provola di Latte Affumicata, Pomodoro San Marzano D.O.P., Cicoli di Maiale, Pepe)</i>		
Focaccia	 	€ 5.00
<i>(Olio I.G.P., Origano)</i>		
Focaccia Capri	 	€ 10.00
<i>(dopo Cottura: Datterino Siciliano I.G.P., Mozzarella di Bufala D.O.P., Olio Extra Vergine I.G.P., Origano, Basilico)</i>		
Focaccia Procida	 	€ 12.00
<i>(dopo Cottura: Prosciutto Crudo San Daniele Stagionato 16 Mesi, Mozzarella di Bufala D.O.P., Basilico, Olio I.G.P.)</i>		
Focaccia Sorrentina		€ 12.00
<i>(dopo Cottura: Provolone Del Monaco D.O.P., Datterino Siciliano I.G.P., Rucola, Bocconcino di Burrata, Olio I.G.P.)</i>		

PIZZE SPECIALI

A Carettiera	 	€ 11.00
<i>(Provola di Latte Affumicata, Friarielli Napoletani, Salsiccia Napoletana Lavorata a Punta di Coltello, Olio I.G.P., Grana D.O.P., Basilico, Bocconcino di Provola Affumicata)</i>		
O’ Scugnizzo	 	€ 14.00
<i>(Cotta Al Forno Con Fior di Latte Latteria “Monti Lucani”, poi Aggiunti a freddo: Prosciutto Crudo San Daniele Stagionato 16 Mesi, Mozzarella Di Bufala D.O.P., Rucola, Datterino Siciliano I.G.P., Olio I.G.P., Basilico)</i>		
Reginella	 	€ 13.00
<i>(Pomodoro San Marzano D.O.P., Mozzarella di Bufala D.O.P., in Uscita: abbondante Grana D.O.P., 3 Bocconcini di Bufala D.O.P., Basilico, Olio IGP)</i>		
Regina Margherita	 	€ 13.00
<i>(Pomodoro San Marzano D.O.P., Mozzarella di Bufala D.O.P., Ventricina Vastese I.G.P., Basilico, Olio I.G.P., Grana D.O.P., Bocconcino di Bufala)</i>		
Maruzzella	 	€ 13.00
<i>(Provola di Latte Affumicata, Pomodorini Vesuviani Gialli D.O.P., Datterino Siciliano I.G.P., in uscita: Scaglie di Provolone del Monaco D.O.P. Basilico, Bocconcino di Provola Affumicata)</i>		
Tronchetto	 	€ 14.00
<i>(Fior di Latte Latteria “Monti Lucani”, Emmental , in uscita: Prosciutto Crudo San Daniele Stagionato 16 Mesi, Grana D.O.P. a Scaglie, Rucola, Datterino Siciliano I.G.P., Mozzarella di Bufala D.O.P., Olio I.G.P., Basilico)</i>		
Pummarò	 	€ 14.00
<i>(Cornicione Imbottito di Ricotta di Bufala, Mozzarella di Bufala D.O.P., Salame Napoli, Pomodoro San Marzano D.O.P., Basilico, Olio I.G.P., Grana D.O.P.)</i>		
Re Ferdinando	 	€ 13.00
<i>(Provola di Latte Affumicata, Filetto di Pomodoro S. Marzano D.O.P., in uscita: Capocollo di Martina Franca I.G.P., Stracciatella di Vaccino “Latteria Gran Sasso”, Basilico, Olio I.G.P., Grana D.O.P., Bocconcino di Provola Affumicata)</i>		
Quattro P	 	€ 13.00
<i>(Provola di Latte Affumicata, Pomodorini Siciliani I.G.P., Pesto di Basilico fatto in Casa, Grana D.O.P., Bocconcino di Provola Affumicata, Pinoli in Uscita)</i>		
Amore Mio	 	€ 13.00
<i>(Fior di Latte Latteria “Monti Lucani”, Lardo di Colonnata D.O.P., Caciotta di Pecora Lattugata del Matese, in uscita: Tarallo Napoletano Extramandorlato, Grana D.O.P.)</i>		
Don Raffa’e	 	€ 14.00
<i>(Fior di Latte Latteria “Monti Lucani”, Mortadella di Cinghiale con Pistacchio I.G.P., Crema di Pistacchio di Bronte I.G.P., Basilico, Grana D.O.P., in uscita: Granella di Pistacchio di Bronte I.G.P.)</i>		
Nord e Sud	 	€ 13.00
<i>(Fior di Latte Latteria “Monti Lucani”, Gorgonzola di Viraghi D.O.P., Speck Alto Adige I.G.P. Stagionatura 22 Mesi, in uscita: Noci di Sorrento I.G.P., Basilico, Olio I.G.P., Grana D.O.P.)</i>		
McPork	 	€ 14.00
<i>(Fior di Latte Latteria “Monti Lucani”, Porchetta Artigianale di Ariccia, Provolone del Monaco D.O.P., Cipolla di Tropea Caramellata, Grana D.O.P.)</i>		
Divina	 	€ 13.00
<i>(Fior di Latte Latteria “Monti Lucani”, Funghi Champignon, Radicchio Rosso, Gorgonzola Viraghi D.O.P., Olio I.G.P., Basilico, Grana D.O.P.)</i>		
Pelatiello	 	€ 13.00
<i>(Crema di Zucca Mantovana, Pancetta Artigianale del Maialino Nero Autoctono Az. Agr. di Cavezza di Scai Amatrice, Provola di Latte Affumiucata, Basilico, Grana D.O.P.)</i>		
Ortolana	 	€ 10.00
<i>(Fior Di Latte Latteria “Monti Lucani”, Peperoni, Zucchine, Melanzane, Friarielli, Grana D.O.P., Basilico)</i>		

Sciuè Sciuè	 	€ 12.00
<i>(Pomodoro San Marzano D.O.P. , Fior di Latte Latteria “Monti Lucani”, Prosciutto Cotto senza Polifosfati, Ricotta Di Bufala, Melanzane, Pepe, Basilico)</i>		
Siciliana	 	€ 8.00
<i>(Pomodoro San Marzano D.O.P., Fior Di Latte Latteria “Monti Lucani”, Melanzane, Olio Extra Vergine I.G.P., Basilico, Grana D.O.P.)</i>		
Mimosa	 	€ 8.00
<i>(Fior Di Latte Latteria “Monti Lucani”, Mais, Panna, Prosciutto Cotto senza Polifosfati, Olio I.G.P., Grana D.O.P., Basilico)</i>		
Chef	 	€ 9.00
<i>(Fior Di Latte Latteria “Monti Lucani”, Prosciutto Cotto senza Polifosfati, Funghi Champignon, Panna, Basilico, Olio I.G.P., Grana D.O.P.)</i>		
Fiocco	 	€ 10.00
<i>(Panna, Crochè Di Patate, Prosciutto Cotto senza Polifosfati, Provola di Latte Affumicata, Basilico, Olio I.G.P., Grana D.O.P.)</i>		
Amalfi	 	€ 12.00
<i>(Mazzancolle*, Fior di Latte Latteria “Monti Lucani”, Rucola, Datterino Siciliano I.G.P., Olio I.G.P., Basilico)</i>		
Bufalina	 	€ 12.00
<i>(Pomodoro S. Marzano D.O.P., Mozzarella di Bufala D.O.P. Olio Extra Vergine I.G.P., Basilico, Grana D.O.P.)</i>		
Calabrese	 	€ 11.00
<i>(Provola di Latte Affumicata, Salsiccia Napoletana, Nduja Calabrese, Basilico, Grana D.O.P., Bocconcino di Provola Affumicata)</i>		
Divina	 	€ 13.00
<i>(Fior di Latte Latteria “Monti Lucani”, Funghi Champignon, Radicchio Rosso, Gorgonzola Viraghi D.O.P., Olio I.G.P., Basilico, Grana D.O.P.)</i>		
Capparella	 	€ 12.00
<i>(Fior di Latte Latteria “Monti Lucani”, Frutto di Cappero, Basilico, in Uscita: Pomodorino Datterino Siciliano, Stracciatella, Olio I.G.P.)</i>		
Doc	 	€ 12.00
<i>(Mozzarella di Bufala D.O.P., Pomodorini del Piennolo D.O.P., Basilico, Olio Extra Vergine I.G.P., Grana D.O.P.)</i>		
Finta Parmigiana	 	€ 12.00
<i>(Pomodoro S. Marzano, Provola di Latte Affumicata, Melanzane Fritte in Uscita, Fonduta di Grana, Basilico)</i>		
Mamma Mia	 	€ 14.00
<i>(Fior di Latte Latteria “Monti Lucani”, Purea di Pomodorino Giallo del Vesuvio D.O.P., Lonzetto di Maiale Artigianale, Bocconcino di Burrata di Stracciatella, Basilico, Olio I.G.P., Grana D.O.P)</i>		
Nerano	 	€ 13.00
<i>(Crema di Zucchine, Fior di Latte Latteria “Monti Lucani”, Guanciale di Amatrice in Uscita, Zucchina Essiccata al Forno con Scaglie di Provolone del Monaco)</i>		
Pescatora	  	€ 16.00
<i>(Pomodoro S. Marzano D.O.P., Cozze, Vongole Veraci, Polpo, Calmaro, Gamberone Argentino*, Olio Extra Vergine I.G.P.)</i>		
Piennolina	 	€ 13.00
<i>(Pomodoro del Piennolo del Vesuvio Rosso e Giallo D.O.P., Mozzarella di Bufala D.O.P., Guanciale di Amatrice I.G.P., Basilico, Grana D.O.P.)</i>		
Positano	  	€ 13.00
<i>(Fior di Latte Latteria “Monti Lucani”, dopo Cottura: Salmone Affumicato Norvegese, Cipolla di Tropea I.G.P., Datterino Siciliano I.G.P., Basilico, Grana D.OP)</i>		
Scapricciatiello	  	€ 16.00
<i>(Focaccia, in Uscita: Polipo Verace di Scoglio del Tirreno, Sugo alla Luciana con Pomodorini, Olive di Gaeta, Olio I.G.P., Aglio, Vio Bianco, Prezzemolo)</i>		
Totonno	 	€ 9.00
<i>(Provola di Latte Affumicata, Salame Napoli Stagionato 12 Mesi, Pepe Nero, Olio I.G.P., Basilico)</i>		

A’ PASTA

Gnocchi alla Sorrentina	 	€ 12.00
(Ragù di Carne 70% Manzo 30% Suino, Basilico, Fiordilatte Latteria "Monti Lucani", Basilico, Olio I.G.P., Aglio, Vino Bianco)		
Linguina alla Mazara*	 	€ 18.00
(Gambero Rosso di Mazara del Vallo*, Olio I.G.P., Vino Bianco, Datterino Siciliano, Prezzemolo, Aglio)		
Pacchero Sofia	 	€ 14.00
(Pacchero di Gragnano I.G.P., Mozzarella di Bufala D.O.P., Sughetto di Pomodorino Ciliegino, Melanzane, Basilico, Olio I.G.P.)		
Pasta e Fagioli con Cozze	 	€ 12.00
(Crema di Fagioli, Cozze, Sedano, Prezzemolo, Pomodoro, Aglio, Olio I.G.P.)		
Penne Diavola	 	€ 9.00
(Sugo al Pomodorino Ciliegino, Peperoncino Calabrese I.G.P., Salame Napoletano, Olio I.G.P., Basilico)		
Scialatielli Re Ferdinando	  	€ 16.00
(Fettuccina Grossolana, Farina, Acqua, Cozze, Vongole Veraci, Gamberi dell'Adriatico, Gamberone Argentino*, Aglio, Olio, Prezzemolo, Peperoncino, Vino Bianco)		
Spaghetti alle Vongole Veraci	 	€ 13.00
(Spaghetto di Gragnano I.G.P. con Vongole Veraci dell'Adriatico, Prezzemolo, Aglio, Olio I.G.P., Vino Bianco)		
Spaghetti al Vesuvio	  	€ 12.00
(Spaghetto di Gragnano I.G.P. con Pomodorini del Piennolo del Vesuvio D.O.P., Aglio, Olio I.G.P., Basilico)		
Spaghetti alle Cozze	  	€ 10.00
(Spaghetto di Gragnano I.G.P., Cozze, Prezzemolo, Olio I.G.P., Aglio, Vino Bianco, Peperoncino)		
Spaghetti al Pomodoro Fresco	 	€ 8.00
(Spaghetto di Gragnano I.G.P., Pomodoro Ciliegino Fresco, Basilico, Olio I.G.P., Aglio, Sale)		
Spaghettone Scapricciatiello		€ 18.00
(Spaghetto di Gragnano I.G.P. con Polipetti Veraci di Scoglio del Tirreno con Pomodorini, Aglio, Olio I.G.P., prezzemolo, Peperoncino, Vino Bianco)		
Ziti alla Genovese		€ 12.00
(Ziti spezzati di Gragnano I.G.P., Cipolle, Carni di Manzo 70% e Suino 30%, Sedano, Carote, Sale, Pomodoro, Vino Bianco)		
E' SECOND		
A' Frittura Gamberi e Calamari*	 	€ 18.00
Frittura di Calamari*	 	€ 16.00
Frittura di Gamberi*	 	€ 12.00
Gamberoni Argentini alla Griglia*		€ 20.00
O' Purp Affogat alla Luciana		€ 16.00
(Pomodorino Datterino Siciliano, Prezzemolo, Olio I.G.P. Sale, Polipetti Veraci di Scoglio del Mar Tirreno)		
Fiorentina Senz'Osso 400g		€ 18.00
Sasicc' e Friarielli		€ 14.00
(Salsiccia Napoletana di Maiale cotta in Padella, Maritata con Friarielli, Aglio, Olio, Peperoncino)		
Hamburger di Scottona (Con Patatine Fritte)		€ 14.00
Cotoletta di Manzo (Con Patatine fritte)		€ 12.00
Petto di Pollo alla Griglia		€ 12.00
Porzione di Peperoni		€ 4.00
(Peperoni Fritti, Olive di Gaeta, Capperi)		
Porzione di Friarielli		€ 4.00
(Friarielli Saltati in Padella, Aglio, Olio, Peproncino)		