

A N T I P A S T I

CARPACCIO DI TONNO CON CIPOLLA CARAMELLATA RUCOLA E LIME

SEPPIA SCOTTATA CON INSALATINA DI VALERIANA

BISQUIT QUATTROVENTI

POLPO, SEPPIA, GAMBERO, COZZE

BACCALÀ BICOLORE RIPIENO DI PROVOLA CON MAIONESE AL LIME E TOCCHETTI DI POLENTA

CALAMARETTI FRITTI

ZUPPA DI COZZE QUATTROVENTI

COZZE , GAMBERO , SCAMPO , LUPINI , POLPO

SOUTÉ DI VONGOLE VERACI

SOUTÉ DI FRUTTI DI MARE

IMPEPATA DI COZZE

CARPACCIO DI MANZO

CAPRESE

UOVO BARZOTTO CON SALSAL AL PECORINO E TARTUFO

CROCCANTE DI CODA ALLA VACCINARA CON SALSAL AL FORMAGGIO

SCAROLA AI TRE SAPORI

P R I M I

SPAGHETTI CON COZZE PECORINO E BASILICO

TAGLIOLINI CACIO E PEPE CON CARPACCIO DI TONNO E ZESTE DI LIMONE

MEZZO PACCHERO ALLA QUATTROVENTI

SCAMPO , GAMBERO , VONGOLE , COZZE , FASOLARE , POLIPETTO

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI

OCCHIO DI LUPO CON POLPO UBRIACO E TARALLO

LINGUINE CON ASTICE

RISOTTO PROVOLA LIMONE GAMBERETTI E POLVERE DI ALGHE

GNOCCETTO DI PATATE ALLA SORRENTINA CON PROVOLA DI AGEROLA

LINGUINE ALLA NERANO

ZITI LARDIATI NAPOLETANI

RIGATONI CON FONDUTA DI FORMAGGIO E FUNGHI

RAVIOLI RIPIENI CON CREMA DI MELANZANE POMODORO E COLATURA DI PROVOLA

RISOTTO AL PARMIGIANO CON TARTARE DI MANZO



S E C O N D I

FRITTURA DI GAMBERI , CALAMARI E ALICI

FISH AND CHIPS

GRIGLIATA DI GAMBERO , CALAMARO , TONNO , POLPO , BACCALÀ

SOGLIOLA AL LIMONE

ROLLS DI RANA PESCATRICE CON SALSAL ALLO ZAFFERANO

PESCE AL SALE

POLPO SALTATO IN SALSAL TERIYAKI CON HUMUS DI CECI

TONNO TATAKI IN PASTA KATAIFI CON VERDURE IN AGRODOLCE

SALMONE SCOTTATO CON SALSAL ALLO YOGURT E INSALATINA GRECA

TAGLIATA DI MANZO, RUCOLA E GRANA

POLLO CROCCANTE CON CREMA DI PEPERONI

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE

TIANIELLO NAPOLETANO

MISTO DI CARNE AL RAGÙ SERVITO IN PENTOLINO DI TERRACOTTA

C O N T O R N I

INSALATA

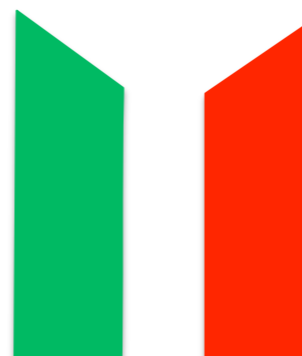
PATATINE FRITTE

PATATE AL FORNO

RUCOLA, POMODORINO

VERDURE GRIGLIATE

VERDURE IN AGRODOLCE



A P P E T I Z E R S

TUNA CARPACCIO WITH CARAMELIZED ONION, ARUGULA AND LIMON

SEARED CUTTLEFISH WITH VALERIAN SALAD

BISQUIT QUATTROVENTI

OCTOPUS, SQUID, SHRIMP, MUSSEL

BICOLOR CODFISH

STUFFED WITH PROVOLONE CHEESE, LIME MAYONNAISE AND POLENTA CHUNKS

FRIED BABY SQUID

QUATTROVENTI MUSSEL SOUP

MUSSELS, SHRIMP, SCAMPI, LUPINS, OCTOPUS

SOUTÉ OF REAL CLAMS

SOUTÉ OF MIXED SEAFOOD

PEPPERED MUSSELS

BEEF CARPACCIO

CAPRESE SALAD

BOILED EGG WITH PECORINO CHEESE AND TRUFFLE SAUCE

CRISPY OXTAIL IN VACCINARA STYLE WITH CHEESE SAUCE

STEWED SEASONED MEAT WITH VEGETABLES AND FRESH TOMATO'S SAUCE

ESCAROLE IN THREE FLAVORS

F I R S T C O U R S E

SPAGHETTI WITH MUSSELS , PECORINO CHEESE AND BASIL

TAGLIOLINI CACIO E PEPE WITH TUNA CARPACCIO AND LEMON ZESTE

QUATTROVENTI PASTA

SCAMPO , SHRIMP , CLAMS , MUSSELS , FASOLARE , BABY OCTOPUS

SPAGHETTI WITH REAL CLAMS

OCCHIO DI LUPO PASTA WITH DRUNKEN OCTOPUS AND TARALLO

LINGUINE WITH LOBSTER

RISOTTO PROVOLA , LEMON , SHRIMP AND SEAWEEED POWDER

GNOCCHETTO OF POTATOES IN SORRENTINA STYLE WITH PROVOLA CHEESE

LINGUINE IN NERANO STYLE

NEAPOLITAN ZITI PASTA WITH PORK LARD

RIGATONI WITH CHEESE FONDUE AND MUSHROOMS

STUFFED RAVIOLI WITH EGGPLANT CREAM , TOMATO AND PROVOLA CHEESE

PARMESAN RISOTTO WITH BEEF TARTARE



S E C O N D C O U R S E

FRIED SHRIMP, SQUID AND ANCHOVIES

FISH AND CHIPS

GRILLED SHRIMP , SQUID , TUNA , OCTOPUS , CODFISH

LEMON SOLE

MONKFISH ROLLS WITH SAFFRON SAUCE

SALT FISH

SAUTEED OCTOPUS IN TERIYAKI SAUCE WITH CHICKPEA HUMUS

TUNA TATAKI WITH KATAIFI , SWEET AND SOUR VEGETABLES

SEARED SALMON WITH YOGURT SAUCE AND GREEK SALAD

SLICED BEEF, ARUGULA AND GRANA CHEESE

CRISPY CHICKEN WITH CREAMED PEPPERS

VEAL CUTLET IN MILANESE STYLE

NEAPOLITAN TIANIELLO

MIXED MEAT RAGOUT SERVED IN EARTHENWARE POT

S I D E D I S H

FRESH SALAD

FRENCH FRIES

BAKED POTATOES

ARUGULA AND TOMATOES

GRILLED VEGETABLES

VEGETABLES SWEET & SOUR

