

VINI/WINES

Rossi - Red

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO	€ 23,00
PIEDIROSSO DOC	€ 24,00
AGLIANICO CAMPANIA IGT	€ 18,00
TAURASI CAMPANIA	€ 35,00
BARBERA DEL SANNIO	€ 28,00
GRAGNANO FRIZZANTE/SPARKLING	€ 18,00
VINO DELLA CASA House sparkling wine, red or white	€ 12,00
CARAFFA VINO Red wine carafe	€ 7,00

Bianchi - White

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO	€ 23,00
FALANGHINA DEL VESUVIO IGT	€ 18,00
CRAPETTONE DOC DEL VESUVIO	€ 23,00
FIANO DI AVELLINO	€ 25,00
FALANGHINA FRIZZANTE	€ 16,00
CARAFFA VINO White wine carafe	€ 7,00

Rosati - Rose'

ROSA POMPEIANO IGP ROSATO	€ 18,00
ROSATO POMPEIANO IGP BOLLICINE	€ 18,00

Bollicine - Sparkling

PROSECCO SHAMAT extra dry Maschio dei Cavalieri	€ 22,00
--	---------

BAR

CAFFE' ESPRESSO Espresso coffee	€ 1,50
CAFFE' AMERICANO American coffee	€ 3,00
CAFFE' ALLA NOCCIOLA Hazelnut coffee	€ 4,00
CAPPUCCINO Milk and coffee	€ 4,00
APEROL SPRITZ Aperol Spritz	€ 10,00
AMARO/ LIMONCELLO/ GRAPPA bitter liquor, lemon, grappa	€ 4,00
TE' O LATTE CALDO Hot tea or milk	€ 3,00

BIBITE

ACQUA MINERALE 1 l. Mineral water 1 lit.	€ 3,00
ACQUA MINERALE 0,5 l. Mineral water 0,5 lit	€ 2,00
BIBITE IN VETRO 0,33 l. Small bottle of coca-cola, fanta, sprite	€ 4,00
BIBITE IN LATTINA Can of coca-cola, fanta, lemon soda, ice tea	€ 3,00
BIRRA ALLA SPINA "TUBORG" GRANDE Middle drought "TUBORG" beer	€ 8,00
BIRRA ALLA SPINA "TUBORG" PICCOLA Small drought "TUBORG" beer	€ 5,00
BIRRA IN BOTTIGLIA DA 33cl / 66cl (Peroni, Nastro Azzurro) Italian beer in bottle - Peroni, Nastro Azzurro	€ 4,00/7,00
SPREMUTA D'ARANCIA DELLA COSTIERA Orange Juice	€ 7,00

FRUTTA E DESSERT

MACEDONIA DI FRUTTA MISTA Mixed of fruit	€ 8,00
MACEDONIA DI FRUTTA CON GELATO Mixed of fruit with ice cream	€ 11,00
PORZ. DI ANGURIA O MELONE O ANANAS Portion of watermelon or melon or pineapple	€ 7,00
DOLCE DELLA CASA (1-3-7) House's sweet	€ 8,00
COPPA DI GELATO MISTA (7) Mixed ice cream cup	€ 11,00

LUNCH SPECIAL

Servizio e coperto inclusi (solo per Lunch Special) - Cover charge and service included (only for Lunch Special)

MENU' DI TERRA	€ 38,00	MENU' DI MARE	€ 45,00
-----------------------	----------------	----------------------	----------------

Prosciutto e mozzarella (7) Ham and Mozzarella
Gnocchi alla sorrentina (1-7) Potatoes gnocchi, tomato sauce, mozzarella and basil
Salsiccia o pollo alla brace con insalata grilled sausage or chicken whith salad
Coppa gelato (3-7) Ice cream cup
1/2 litro di acqua + 1/4 litro di vino Water 1/2 lit. + wine 1/4 lit.

Antipasto di Mare (2-4-13) Octopus, cuttlefish, calamari
Spaghetti alle vongole (1-14) Gragnano Spaghetti with clams
Pesce spada con insalata (4) Swordfish and salad
Coppa Gelato (7) Ice cream Cup
1/2 litro di acqua + 1/4 di vino Mineral or natural water 1/2 lit. + Local dry wine, red or white 1/4 lit.

ALLERGENI - ALLERGENS

Il numero inserito tra le parentesi, vicino alla portata, corrisponde agli allergeni presenti nel prodotto secondo la tabella seguente: Number between the brackets, next to dishes, corresponds to the allergens present in the product according to the following table:

(1) Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten	(4) Pesce - Fish	(8) Frutta a guscio - Nuts	(12) Anidride solforosa e solfiti Sulfur dioxide and sulphites
(2) Crostacei - Crustaceans	(5) Arachidi - Peanuts	(9) Sedano - Celery	(13) Lupini - Lupins
(3) Uova - Eggs	(6) Soia - Soy	(10) Senape - Mustard	(14) Molluschi - Clams
	(7) Latte e lattosio - Milk and Lactose	(11) Sesamo - Sesame	



Terrazza Pompeiana

Menù



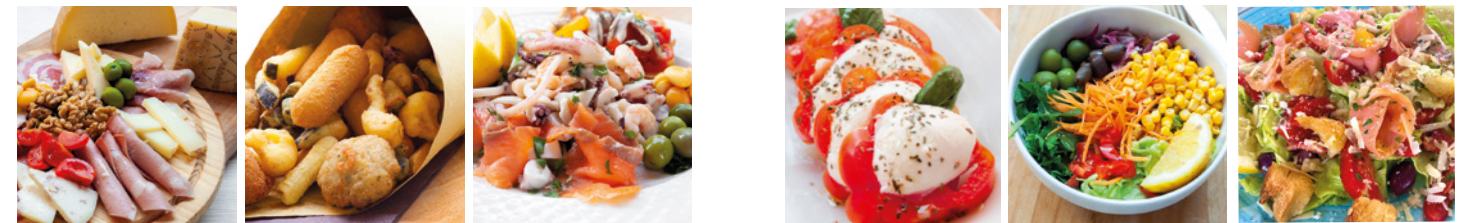
Coperto - Cover charge € 2,50

ANTIPASTI

TAGLIERE DELLA CASA (7) Salumi e formaggi tipici della casa, sfizi della casa Local charcuterie and cheeses, appetizer of the chef	€ 24,00	CUOPPO FRITTO NAPOLETANO (1-3) Crocchè, Arancini e verdure in pastella Mixed neapolitan fried + battered vegetables	€ 14,00
PROSCIUTTO DI PARMA E MOZZARELLA (7) Crudo di Parma e mozzarella Parma ham and Mozzarella	€ 14,00	TRIS DI MONTANARINE NAPOLETANE (2-4) Pomodoro, formaggio e basilico Classic fried pizza tomato sauce, parmesan and basil	€ 13,00
ANTIPASTO DI MARE (2-4-13-14) Polpo, seppie, calamaro, salmone affumicato Octopus, cuttlefish, calamari, smoked salmon	€ 22,00	ANTIPASTO CON MOZZARELLA DI BUFALA (7) Mozzarella di bufala campana DOP su letto di rucola, pomodorini e olio evo Buffalo mozzarella DOP, rocket salad, cherry tomatoes and olive oil	€ 14,00
POLPETTE NAPOLETANE (1-3-7) Polpette di carne al sugo Meatballs with tomato sauce	€ 10,00	FRITTO VEGANO (1) Verdure pastellate Battered vegetables	€ 12,00
PARMIGIANA DI MELANZANE (1-3-7) Eggplant parmigiana	€ 12,00		

INSALATE E CONTORNI

CAPRESE (1-7) Pomodoro di sorrento, mozzarella di agerola, basilico e olio evo Tomatoes from Sorrento, mozzarella from Agerola and olive oil	€ 14,00	CAESAR SALAD 2.0 (7) Lattuga, pollo ai ferri, scaglie di parmigiano, crostini, pomodorini e mozzarella Lettuce, chicken grilled, parmesan cheese, croutons, cherry tomatoes and mozzarella	€ 16,00
INSALATA MEDITERRANEA (1) Misticanza di stagione Mix of fresh season vegetables salad	€ 8,00	INSALATA AL SALMONE AFFUMICATO (4) Lattuga, salmone affumicato, olive nere, pomodorini, scaglie di parmigiano e crostini Lettuce, smoked salmon, black olives, cherry tomatoes, flakes of parmesan and croutons	€ 18,00
INSALATA DI POMODORI (1) Pomodori, olive nere, cipolla, basilico, olio EVO Tomatoes, black olives, onion, basil, EVO oil	€ 8,00	PATATINE FRITTE Patatine fritte French fries	€ 7,00
INSALATA VERDE Lattuga, rucola, olive verdi Lettuce, rocket salad, olives	€ 5,00	PATATINE DIPPERS Patatine dippers Dippers chips	€ 8,00
VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA Mix di verdure di stagione alla griglia mix of fresh season vegetables grilled	€ 9,00		



BRUSCHETTE-TOASTED BREAD

BRUSCHETTA VESUVIO (1) Pomodori ciliegini, basilico, aglio, origano e olio evo Cherry tomatoes, basil, garlic, oregano and olive oil	€ 7,00	BRUSCHETTA SORRENTINA (1-7) Pomodori ciliegini, mozzarella, basilico e olio evo Cherry tomatoes, mozzarella, basil and olive oil	€ 10,00
BRUSCHETTA AMALFI (1-7) Mozzarella, verdure miste e olio evo Mozzarella, mix vegetables and olive oil	€ 11,00	BRUSCHETTA CAPRI (1-14) Pomodori ciliegini, misto frutti di mare e olio evo Cherry tomatoes, mix seafood and olive oil	€ 14,00



PRIMI PIATTI

- SPAGHETTI CON VONGOLE VERACI (1-14)** € 18,00
Spaghetti from Gragnano with veracious clams
- FUSILLI ALLA SICILIANA (1)** € 15,00
Fusilli, salsa di pomodoro, salsiccia melanzane
Pasta "Fusilli" with tomatoes, sausages, eggplant
- LASAGNA NAPOLETANA (1-3-7-9)** € 15,00
Neapolitan "Lasagna"
- RISOTTO ALLA PESCATORA (1-4-14)** € 18,00
Seafood and shellfish risotto
- LINGUINE ALLO SCOGLIO (1-4-14)** € 18,00
Linguine, clams, mussels and shellfish
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA (1-3-7)** € 15,00
Guanciale, pecorino romano e pepe macinato fresco
Spaghetti with guanciale bacon, pecorino romano cheese and fresh crushed pepper
- RAVIOLI ALLA CAMPAGNOLA (1-7)** € 16,00
Ripieno ricotta e parmigiano, pomodori secchi, guanciale e crema di zucca
Pasta "ravioli" (cheese stuffed), dried tomatoes, pork cheek, pumpkin cream
- TEGAMINO DI GNOCCHI ALLA SORRENTINA (1-7)** € 15,00
Gnocchi di patate, salsa di pomodoro, mozzarella e basilico
Potatoes gnocchi, tomato sauce, mozzarella and basil
- SPAGHETTI ALLA NERANO (1-4)** € 16,00
Spaghetti con zucchine, provolone del Monaco e basilico
Spaghetti with courgette fried, provolone del Monaco cheese and basil
- PASTA E FAGIOLI CON COZZE (1-14)** € 15,00
Pasta, beans, mussels
- PACCHERI ALL'AMATRICIANA (1-7)** € 14,00
Guanciale, peperoncino, pomodori San Marzano e pecorino romano
Pasta "Paccheri" with guanciale bacon, pecorino romano cheese, tomato sauce and chili pepper
- PACCHERI ALLO "SCARPARELLO" (1-7)** € 13,00
Pomodoro San Marzano, parmigiano, pecorino e basilico
Pasta "Paccheri", tomato sauce, parmesan, pecorino cheese and basil
- TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE (1-3-9)** € 16,00
Pasta "Tagliatelle" with tomato sauce, minced beef.
- FUSILLI AL PESTO VEGETALE (1)** € 15,00
Fusilli, pesto vegetale di basilico, pinoli, pomodori semi-dry, basilico, olio EVO
- FUSILLI, basil vegetable pesto, pine nuts, semi-dry tomatoes, basil, EVO oil**
- PACCHERI ALL'ARRABIATA (1)** € 14,00
Paccheri, pomodori san marzano, peperoncino, basilico, olio EVO
Pasta "Paccheri", tomatoes, chili, basil, EVO oil

SECONDI PIATTI

- BISTECCA DI MANZO AI FERRI gr. 300** € 25,00
Grilled beef steak
- POLLO AI FERRI** € 15,00
Cosciotto di pollo disossato ai ferri
Grilled chicken leg boneless deboned
- SALSICCIA ALLA BRACE** € 13,00
Grilled Sausage
- HAMBURGER DI SCOTTONA 200 gr E PATATINE** € 18,00
Hamburger di Scottona da 200 gr con patate fritte
Scottona burger 200 gr with french fries (no bun)
- TAGLIATA DI MANZO** € 23,00
Tagliata di manzo con rucola scaglie di grana e pomodorini
Sliced beef steak with rocket salad, flakes of parmesan cheese and cherry tomatoes
- MISTO DI CARNE ALLA BRACE** € 23,00
Mixed grilled meat
- COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE (1-3)** € 15,00
Chicken cutlet
- OMELETTE PROSCIUTTO E FORMAGGIO (3-7)** € 12,00
Ham, eggs, cheese
- POLPO ALLA DIAVOLA (4)** € 25,00
Polpo grigliato su letto di scarole, pinoli, olive nere
Grilled octopus on a bed of escarole, pine nuts, black olives
- FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI * (2-4)** € 25,00
Fried shrimps and calamari
- GRIGLIATA MISTA DI PESCE * (2-4)** € 28,00
pesce spada, gamberoni e seppia
mixed grill fish
- PESCE SPADA ALLA BRACE * (4)** € 22,00
Grilled swordfish
- GAMBERONI ALLA BRACE * (4)** € 24,00
Grilled prawns
- 'MPEPATA E' COZZE CON CROSTINI (14)** € 14,00
Peppered mussels with crusty bread

* Pesce congelato - Frozen fish



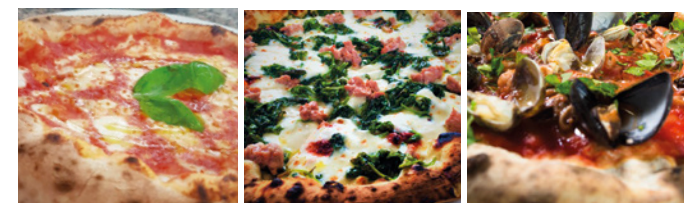
I PANUOZZI

- PANUOZZO POMPEI (1-7)** € 13,00
Provola, pancetta, rucola, pomodorini
Provolone cheese, italian bacon, rocket salad, cherry tomatoes
- PANUOZZO SORRENTO (1-7)** € 18,00
Mozzarella, Prosciutto Crudo di Parma, melanzane grigliate, pomodori Sorrento e basilico
Mozzarella, Parma's ham, grilled aubergines, Sorrento tomatoes and basil
- PANUOZZO CAPRI (1-7)** € 14,00
Mozzarella, pomodori Sorrento, basilico e olio evo
Mozzarella, Sorrento tomatoes, basil and olive oil
- PANUOZZO NAPOLI (1-7)** € 18,00
Salsiccia, friarielli e provola
Sausage, broccoli and provola cheese
- PANUOZZO VESUVIO (1-7)** € 18,00
Provola, porchetta di "Ariccia", patate al forno
Provolone cheese, porchetta di ariccina (roasted pork), baked potatoes
- PANUOZZO ALL'ORTOLANA (1-7)** € 13,00
Mozzarella, peperoni, melanzane a funghetti, pomodoro San Marzano, basilico e olio evo
Mozzarella, "funghetti" eggplant, peppers, tomatoes, basil, olive oil
- PANUOZZO SICILIANO (1-7)** € 16,00
Provola, melanzane a funghetti, salsiccia, pomodori San Marzano, basilico, olio evo
Provolone cheese, "funghetti" eggplant, sausage, tomatoes, basil, olive oil
- PANUOZZO ALLA DIAVOLA (1-7)** € 13,00
Pomodori San Marzano, mozzarella, spianata piccante
Tomatoes, mozzarella, spicy salami



LE PIZZE TRADIZIONALI

- MARINARA (1-4)** € 7,00
Pomodoro, pomodorini, aglio, origano, olive nere, acciughe, basilico, olio EVO
Tomato, cherry tomatoes, garlic, oregano, black olives, anchovies, EVO oil
- MARGHERITA (1-7)** € 8,00
Mozzarella, pomodoro, basilico, olio EVO
Tomato, mozzarella, basil, EVO oil
- MARGHERITA CON BUFALA (1-7)** € 13,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico, olio EVO
Tomatoes, buffalo mozzarella, basil, EVO oil
- NAPOLI (1)** € 7,00
Pomodoro, aglio, origano, basilico, olio EVO
Tomato, garlic, oregano, basil, EVO oil
- DIAVOLA (1-7)** € 10,00
Mozzarella, pomodoro, spianata piccante, olio EVO
Tomato, mozzarella, spicy salami, EVO oil
- CAPRICCIOSA (1-7)** € 15,00
Pomodoro, mozzarella, salame, olive, prosciutto cotto, funghi champignon/chiodini, olio EVO
Tomato, mozzarella, salami, olives, ham, champignon/chiodini mushrooms, EVO oil
- REGINA (1-7)** € 16,00
Mozzarella, pomodorini, prosciutto di Parma, rucola, scaglie di parmigiano, olio EVO
Mozzarella, cherry tomatoes, Parma's ham, rocket salad, parmesan flakes, EVO oil
- ORTOLANA (1-7)** € 13,00
Mozzarella, verdure di stagione, olio EVO
Mozzarella, mixed vegetables, EVO oil
- TONNO E CIPOLLA (1-4-7)** € 13,00
Mozzarella, filetti di tonno, cipolle di Tropea, olio EVO
Mozzarella, tuna fish, onion, EVO oil
- SFIZIOSA (1-7)** € 13,00
Mozzarella, wurstel e patatine fritte
Mozzarella, wurstel and french fries
- QUATTRO FORMAGGI (1-7)** € 16,00
Mozzarella, formaggi vari, olio EVO
Mozzarella, mixed cheeses, EVO oil
- SALSICCIA E FRIARIELLI (1-7)** € 17,00
Mozzarella, salsiccia, friarielli napoletani, olio EVO
Mozzarella, italian sausage, broccoli rabe, EVO oil
- SICILIANA (1-7)** € 17,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, melanzane a funghetti, scaglie di parmigiano, basilico, olio EVO
Tomatoes, mozzarella, sausages, "funghetti" eggplant, parmesan, basil
- ZINGARA (1-7)** € 17,00
Pomodoro, mozzarella, pancetta, funghi, salsiccia piccante e basilico
Tomatoes, mozzarella, bacon, mushrooms, sausages, spicy and basil
- BELLA NAPOLI (1-7)** € 17,00
Pomodori, Mozzarella, melanzane grigliate, prosciutto di Parma, scaglie di parmigiano, olio EVO
Cherry tomatoes, mozzarella, grilled aubergines, Parma's ham, parmesan flakes, EVO oil
- FRUTTI DI MARE (1-14)** € 18,00
Frutti di mare, pomodoro san marzano, prezzemolo, olio EVO
Seafood, tomato sauce, parsley, EVO oil



LE PIZZE SPECIALI

- BUFALINA (1-7)** € 15,00
Mozzarella di bufala, datterini gialli e rossi, basilico, olio EVO
Buffalo mozzarella, yellow and red cherry tomatoes, basil, EVO oil
- MARGHERITA GIALLA (1-7)** € 15,00
Datterino giallo, mozzarella, scaglie di provolone del monaco, basilico, olio EVO
Yellow tomatoes, mozzarella, monaco cheese, basil, EVO oil
- POMPEI (1-7)** € 17,00
Mozzarella, crema di carciofi, pomodorini gialli, pancetta, olive nere, basilico, olio EVO
Mozzarella, artichokes sauce, yellow cherry tomatoes, italian bacon, black olives, basil, EVO oil
- TERRAZZA (1-7)** € 18,00
Provola, pomodori secchi, pancetta, tarallo sbriciolato, scaglie di parmigiano, olio EVO
Provolone cheese, dried cherry tomatoes, bacon, neapolitan tarallo, parmesan flakes, EVO oil
- FORTUNA (1-7)** € 17,00
Mozzarella di bufala, pomodorini, pancetta, salsiccia, olio EVO
Buffalo Mozzarella, cherry tomatoes, italian bacon, sausage, EVO oil
- NERANO (1-7)** € 16,00
Mozzarella, zucchine fritte, provolone del monaco DOP, basilico, olio EVO
Mozzarella, courgette fried, provolone del Monaco DOP cheese, basil, EVO oil
- ARICCIA (1-7)** € 18,00
Mozzarella, porchetta, funghi porcini, patate al forno, olio EVO
Mozzarella, pork, porcini mushroom backed potatoes, EVO oil
- NOCINA (1-7-8)** € 17,00
Mozzarella, crema di noci, pancetta, scaglie di parmigiano, basilico, olio EVO
Mozzarella, walnut cream, italian bacon, parmesan flakes, basil, EVO oil
- CAPRI (1-7)** € 15,00
Pomodori di Sorrento, mozzarella fior di latte, basilico, olio EVO (condita all'uscita)
Sorrento tomatoes, mozzarella, basil, EVO oil (seasoned out of the oven)
- FRESCA (1-4-7)** € 16,00
Pomodori, rucola, mozzarella di bufala, filetti di tonno, olio EVO (condita all'uscita)
Cherry tomatoes, rocket salad, tuna fillets, EVO oil (seasoned out of the oven)
- A' SCARULELL (1-7)** € 16,00
Scarole stufate, capperi, olive nere di Gaeta, mozzarella, alici di Cetara, olio EVO
Stewed escarole, capers, black olives, mozzarella, Cetara's anchovies, EVO oil
- MONTI LATTARI (1-7)** € 16,00
Datterino giallo, mozzarella, funghi porcini, speck, scaglie di parmigiano, basilico, olio EVO
Yellow tomatoes, mozzarella, porcini mushrooms, speck, parmesan flakes, basil, EVO oil
- PROVOLA E PEPE (1-7)** € 14,00
Pomodori, provola affumicata, pepe, basilico, olio EVO
Tomatoes, smoked cheese, pepper, basil, EVO oil



- NAPOLI (1)** € 7,00
Pomodoro, aglio, origano, basilico, olio EVO
Tomato, garlic, oregano, EVO oil
- AUTUNNO (1-8)** € 16,00
Crema di zucca, funghi porcini, patate al forno, noci sbriciolate, olio EVO
Pumpkin cream, porcini mushroom, oven potatoes, crumbled walnuts, EVO oil

- SCARULELLA 2.0 (1-8)** € 13,00
Scarole, capperi, olive nere, pinoli, olio EVO
Stewed escarole, capers, black olives, pine nuts, EVO oil
- MEDITERRANEA (1)** € 12,00
Misticanza di stagione, olio EVO
Mix of fresh season vegetables salad, EVO oil