


















































FRITTO ARTIGIANALE

- Frittatina di bucatini.   € 2,50
- Crochè di patate al pane panko.    € 2,50
- Patatina frita.*  € 4,00
- Tris di montanare classiche pomodoro e parmigiano.   € 4,00
- Fantasia di montanare - 3 pz.     € 6,00
- Alici "panz e panz" ripiene di provola affumicata di Agerola con mayonnaise alla colatura di alici.     € 7,00
- Polpettina di baccalà con papacella napoletana e polvere di peperone sciuscillone.    € 8,00
- Polpettina di vitello ripiena di blu di bufala su vellutata di cipolla ramata di Montoro.   € 8,00
- Tris di gambero fritto in pasta kataifi.    € 9,00











GLI ANTIPASTI

- Parmigiana di melanzane in terracotta.    € 6,00
- Degustazione di formaggi e confetture campane (x2 prsn).  € 16,00
- La nostra selezione di salumi e formaggi campani (x2 prsn).  € 20,00
- Tartàre di filetto di bufalo con melannurca, tartufo nero e yogurt acido.  € 12,00
- Polpo scottato alla paprica dolce su patata fondente al limone e cialda croccante.    € 12,00
- Calamaro scottato con topinambur, friarielli napoletani e tarallo alle mandorle.    € 12,00
- Crudità di gambero rosso del mediterraneo, tonno e ricciola.    € 15,00

I PRIMI

- Pennone al ragù napoletano e caciocavallo podolico di Laviano.   € 14,00
- Raviolo ripieno di ricotta di bufala con porcini e tartufo bagnolese.  € 15,00
- Spaghettone con zucca, alici di Cetara e la sua colatura, nduja e mandorle croccanti.    € 14,00
- Zito alla genovese di mare profumata al limone.   € 15,00
- Pacchero alla puttanesca di tonno e la sua bottarga.  € 16,00
- Linguine all' astice e pomodorino del piennolo DOP.  € 20,00

I SECONDI

- Maxi hamurger di vacca podolica con friarielli napoletani, fuso di caciocavallo e guanciaiale croccante.  € 14,00
- Pancia di maiale cotta e bassa temperatura laccata alla BBQ e caffè con mallone alle erbette di stagione.  € 14,00
- Filetto di bufalo alla grigia con porcini e patate.   € 20,00
- Baccalà al vapore con zucca al forno e terra di fagioli.   € 15,00
- Frittura del golfo.   € 16,00
- Filetto di ricciola alla piastra con scarola ripassata e papacella napoletana.   € 18,00

I CONTORNI

- Patate al forno. € 4,00
- Scarola ripassata. € 4,00
- Fantasia dell' orto. € 5,00
- Broccoli friarielli. € 4,00



*Prodotto surgelato
#Pescato e abbattuto a bordo

LA PIZZA DI CAMPANVS

LA PIZZA FRITTA

Cappello di pulcinella (Calzone fritto che prende il nome dalla tipica forma)

Cigoli e ricotta

  € 7,00

- Ricotta di mucca sale e pepe, provola affumicata di Agerola e cigoli di maiale e basilico.

Scarulè

    € 8,00

- Provola affumicata di Agerola, scarola ripassata con filetto di alici di Cetara, capperi, olive nere Caiazzane (presidio slow food).

Montanare

- Pomodoro, parmigiano, pecorino Bagnolese e basilico.

  € 5,00

- Ragù napoletano e parmigiano grattugiato.

  € 8,00

- Mortadella di bufalo, stracciata di bufala e zeste di limone.

  € 10,00

- Scarola ripassata con baccalà al forno, capperi in fiore e peperone sciuscillone croccante.

    € 10,00



LE TRADIZIONALI

Marinara

- Pomodoro San Marzano, origano, aglio e olio evo

  € 4,00

Cosacca

- Pomodoro San Marzano, parmigiano, pecorino Bagnolese, basilico e olio evo

  € 5,00

Margherita

- Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, basilico e olio evo

  € 5,00

Bufalina

- Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico, olio evo

  € 7,00

Diavola

- Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, salame Napoli, basilico, olio evo al peperoncino

  € 7,00

Al Crudo

- Mozzarella di bufala, culatello campano, basilico e olio evo

  € 9,00

Capricciosa

- Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto affumicato, funghi champignon, olive nere Caiazzane, carciofo grigliato, basilico e olio evo

  € 10,00

Ripieno al Forno

- Pomodoro San Marzano, ricotta di vaccino, salame napoletano, basilico e olio evo

  € 8,00

LE ECCELLENZE

Marinara Felix

- Pomodoro San Marzano e piennolo del Vesuvio DOP, olive nere caiazzane presidio slow food, capperi cucuncio, alici di Cetara e colatura, aglio, origano, basilico e olio evo.

   € 10,00

Carrettiera

- Pesto di friarielli, salsiccia a punta di coltello, provola affumicata di Agerola, nduja e tarallo napoletano sbriciolato.

  € 10,00

Ramata

- Cipolla ramata cotta sotto cenere, pancettone arrotolato, provola affumicata di Agerola, cipolla crispy e cremoso di pecorino DOP.

  € 10,00

Domus

- Ragù napoletano, ricotta di mucca. chips al parmigiano, basilico e olio evo.

  € 12,00

Oro bianco

- Provola affumicata, blu di bufala, spuma di pecorino cilentano, cialda al parmigiano, polvere di conciato romano (prs. s.f.), confettura di albicocca "pellecchiella" del vesuvio, erbe aromatiche e olio evo.

  € 12,00

Monti Picentini

- Fior di latte agerolese, prosciutto cotto arrosto, fonduta di caciocavallo podolico di Laviano, nocciola tonda di Giffoni e tartufo nero.

   € 12,00

Autunno del contadino

- Zucca al forno, pancia di maiale cotta a bassa temperatura, spuma di caprino cilentano stagionato, mandorle croccanti e rosmarino.

  € 12,00

Lo Sfriuonzolo

- Sfriuonzolo cilentano con peperone papaccella, collo e guancia di maiale sfumato al Fiano cilento DOP, fonduta di caciocavallo podolico di Laviano e polvere di peperone sciuscillone.

   € 12,00

Bosco selvaggio

- Vellutata di topinambur, fior di latte di Agerola, lonzarda di maiale nero semibrado funghi porcini e cardoncello alla brace con tartufo nero bagnolese, rosmarino e olio evo.

  € 14,00

PIZZA IN TEGLIA

Porca zucca

   € 15,00

- Zucca al forno, salsiccia di maiale a punta di coltello, nduja di spilinga e nocciola tonda di Giffoni.

Carbonara 2.0

   € 15,00

- Provola affumicata di Agerola con guanciale croccante al pepe nero, uovo marinato, spuma di pecorino romano DOP e tartufo nero.

Profumi di bosco

  € 16,00

- Provola affumicata di Agerola, pancia di maiale cotta a bassa temperatura, funghi porcini e cardoncello alla brace con tartufo nero bagnolese e rosmarino.

Tonno in Calabria

   € 16,00

- Cipolla alla brace e crispy, tartàre di tonno, nduja, germogli di finocchio e battuta di limone fermentato a secco.

Bufalo felix

   € 16,00

- Pesto di friarielli napoletani, pomodorino confit, tartàre di filetto di bufalo e mayonnaise alla colatura di alici.

BOLLICINE

Le Manzane cuvee millesimato	€ 15,00
Amadio vino spumante extra dry rosè	€ 20,00
Amadio prosecco superiore DOCG extra brut	€ 25,00
Le Marchesine franciacorta brut DOCG	€ 35,00
Le Marchesine franciacorta rosè millesimato DOCG	€ 40,00
Ca' del bosco franciacorta cuvee prestige	€ 50,00
Bollinger Champagne brut special cuvee	€ 120,00
R e ruinart Champagne brut rosè	€ 120,00

BIANCHI CAMPANI

Hante Hirpis Falanghina	€ 15,00
Roccaventa Cilento DOP az. Polito	€ 18,00
I Feudali Greco di tufo	€ 18,00
Ripaudio colli di Salerno IGP T. Macellaro	€ 25,00
Asterias fiano Paestum IGP az. Tempa di Zoe	€ 25,00
Masella Fiano Paestum IGP bio Tenute del fasanella	€ 25,00
Tramonti costa d'Amalfil DOC az. tenuta san Francesco	€ 28,00
Biancolella Ischia DOC Cenatiempo	€ 30,00
Kratos fiano DOP Cilento L. Maffini	€ 35,00
Core bianco Campania IGT Montevetrano	€ 35,00
Pian di stio bio Paestum IGP San Salvatore	€ 45,00
Exultet Fiano di Avellino DOCG Quintodecimo	€ 60,00

LE BIRRE TARGATE CAMPANVS

Nettuno 33 cl. Weissbier Alc. 5% vol.	€ 5,00
Minerva 33 cl. Saison Alc. 5% vol.	€ 5,00
Calipso 33 cl. Rossa Alc. 7% vol.	€ 5,00
Zeus 33 cl. Quadrupel Alc 8,5% vol.	€ 5,00
Minerva 75 cl. Saison Alc. 5% vol.	€ 12,00
Zeus 75 cl. Quadrupel Alc 8,5% vol.	€ 12,00
Calipso 75 cl. Rossa Alc. 7% vol.	€ 12,00

LE BIRRE CILENTANE

Cylent bionda 33 cl. Helles 5.2% vol.	€ 6,00
Cylent bionda 75 cl. Helles 5.2% vol.	€ 14,00
Cylent rossa 33 cl. Belgian strong dark ale 7% vol.	€ 6,00
Cylent rossa 75 cl. Belgian strong dark ale 7% vol.	€ 14,00
Cylent dorata 33 cl. Belgian strong ale 8.5% vol.	€ 6,00
Cylent dorata 75 cl. Belgian strong ale 8.5% vol.	€ 14,00

LE BIRRE NAZIONALI

Napea bionda 33 cl. Lager birrificio Grand San Bernard 4.8% vol.	€ 5,00
Balance ambrata 33 cl. Lager maerzen birrificio Grand San Bernard 5.6% vol.	€ 5,00
Helles gluten free 33 cl. Lager birrificio Grand San Bernard 4.8% vol. 5€	€ 5,00
Igea gluten free 33 cl. Lager 5.3% vol. Birrasalento	€ 5,00

BIANCHI NAZIONALI

Vermentino di Sardegna DOC	€ 18,00
Lighea Zibibbo Sicilia DOC	€ 18,00
Rijgialla ribolla gialla tunella	€ 20,00
Cardonnay DOC St.Michael eppan	€ 25,00
Gewurztraminer alto adige DOC H.Lun	€ 25,00
Riesling alto adige DOC H.Lun	€ 25,00

ROSSI CAMPANI

Gragnano DOC penisola sorrentina	€ 15,00
Aglianico irpinia I Feudali	€ 18,00
Piedirosso campi flegrei DOC	€ 18,00
Auso Paestum igp biologico tenute del Fasanella	€ 20,00
Corsaro aglianico cilento dop az. Polito	€ 22,00
Moio 57 M. Moio	€ 25,00
Falerno del massico DOC villa Matilde	€ 28,00
Per e Palummo DOC Cenatiempo	€ 30,00
Kleos aglianico cilento DOP L. Maffini	€ 35,00
Core rosso campania IGT Montevetrano	€ 35,00
Taurasi I Feudali	€ 35,00
Don vito aglianico riserva az. Polito	€ 40,00
Quercus Aglianicone vigna autoctona	€ 45,00
Desiderio Taurasi riserva az.Petrillo	€ 50,00
Terra d'eclano aglianico DOC Quintodecimo	€ 80,00

ROSSI NAZIONALI

Cirò rosso DOC az. Caparre e siciliani	€ 15,00
Cannonanu di Sardegna DOC az. Ninfeo	€ 20,00
Tramin Pinot nero DOC	€ 25,00
Passo del cardinale Primitivo di Manduria DOP az. Paololeo	€ 25,00
18:20 veneto IGT terre san Rocco	€ 28,00
Valpolicella classico superiore DOC az. Tommasi	€ 28,00
Chianti classico Peppoli	€ 30,00
Langhe nebbiolo DOCG Enaudi	€ 30,00
Brunello di montalcino DOCG Banfi	€ 60,00
Costasera Amarone della Valpolicella classico DOCG az. Masi	€ 80,00

ROSATI CAMPANI

Acquarosa Paestum IGP rosè az. Pippo greco	€ 20,00
Opera umbria igp az. Feudi spada	€ 25,00
Dea rosè Colli di salerno IGP tenuta Macellaro	€ 28,00
Vetere aglianico rosato Paestum IGP az. San Salvatore	€ 30,00

DULCIS IN FUNDO

Dolci artigianali in base alla disponibilità giornaliera.  € 5,00

Coperto	€ 2,00
Acqua	€ 2,00
Cocacola 33 cl.	€ 2,50
Cocacola 0 33 cl.	€ 2,50
Fanta 33 cl.	€ 2,50
Caffè	€ 1,00
Amaro e Liquori	€ 2,50
Amaro Jefferson	€ 5,00
Passito Zibibbo	€ 3,00
Grappa bianca e barrique	€ 3,00
Rum Zacapa 23 anni	€ 7,00
Rum Kraken	€ 5,00
Vodka Belvedere	€ 6,00



(*) Prodotti abbattuti in loco. Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire maggiore sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE n. 852/04 e Reg. CE n. 853/04
Nelle pietanze possono esserci potenziali allergeni. Chiedere sempre informazioni sugli ingredienti utilizzati al momento dell'ordine