

# ANTIPASTI DI MARE

## ANTIPASTI MISTI\*

(1,4,14)

15€

Insalatina di polpo e seppie alla julienne con olio extravergine e limone;  
Calamaretti fritti;  
Tocchetto di baccalà al pane panko su letto di friarielli;  
Tonno rosso affumicato con rucola, limone e olio extravergine;  
Souté di frutti di mare.

\*Le portate possono variare settimanalmente  
in base alla disponibilità del pescato

## CARPACCIO DI TONNO ROSSO

(4)

6€

Con finocchi, rucola, olio extravergine, limone e pepe nero

## TRIS DI AFFUMICATI

(4)

13€

Tonno rosso affumicato, pesce spada affumicato,  
salmone selvaggio dell' Alaska

## INSALATA DI MARE

(4)

13€

Polpo e seppie alla julienne con olio extravergine e limone

## POLIPETTI

(4)

12€

Con cicoria e pomodorini

## TONNO ROSSO AFFUMICATO

(4)

12€

Con rucola, olio extravergine e limone

**Servizio 10%**

## PESCE SPADA AFFUMICATO

(4)

Con rucola, olio extravergine e limone

13€

## SALMONE SELVAGGIO DELL'ALASKA

(4)

Con scalogno, olio extravergine e capperi

14€  
l'etto

## SOUTE'

(1,4,14)

Di vongole veraci

18€

## SOUTE'

(1,4,14)

Di frutti di mare

13€

## IMPEPATA

(1,4,14)

Di cozze

10€

## ZUPPETTA DI COZZE

(4)

Con tentacolo di polpo, mazzancolle e pomodorini

16€

## SPECIALITA' DEL GIORNO

# ANTIPASTI DI TERRA

## ANTIPASTI MISTI\*

12€

Parmigianina di melanzane;  
**Focaccina con stracciata di bufala, mortadella e granelle di pistacchio;**  
Polpetta alla nerano su maionese alla menta;  
Polpette di carne al ragù;  
Sformato di patate con provola, porchetta, funghi  
con fonduta di formaggio.

(1,3,7,10)

\*Le portate possono variare settimanalmente

## TAGLIARE SALUMI

8€  
l'etto

Culatta di Parma, salame felino, capocollo  
di maiale nostrano, pancetta di maiale,  
mortadella di Maialino nero

## TAGLIARE FORMAGGI

8€  
l'etto

(7)

Provolone del monaco, pecorino di Pienza,  
formaggio di capra

## CULATTA E MOZZARELLA

9€

(7)

## PARMIGIANA DI MELANZANE

4€

(7,8)

DA  
**CARLO**  
RISTORANTE

Via Salvo d'Acquisto 148. Aversa 81031

# PRIMI DI MARE

SPAGHETTI  
ALLE VONGOLE VERACI

(1,14)

16€

LINGUINE AI FRUTTI  
DI MARE

(1,14)

14€

LINGUINE AGLI  
SCAMPI

(1,2,14)

16€

LINGUINE  
ALL'ASTICE

(1,2)

24€

GNOCCHETTI  
ALL'ASTICE

(1,2,3)

20€

Gnocchi artigianali con crema di zucchine e  
astice spolpato

MEZZI PACCHERI  
CON PESCE SPADA

(1,4)

13€

Olive, capperi e pomodorini

## SPECIALITA' DEL GIORNO

### FORMATI DI PASTA

Spaghetti, linguine, mezze maniche, paccheri, lasagnette, ziti spezzati

# PRIMI DI TERRA

PASTA MISTA  
PATATE E PROVOLA

9€

(1,7)

RAVIOLI DI PASTA  
FRESCA

9€

(1,3,7)

Ripieni di ricotta e pomodoro fresco

TAGLIATELLE  
CON FUNGHI PORCINI  
E SALSICCIA

10€

(1)

MEZZANELLI LARDIATI

9€

(1)

BUCATINI ALLA NERANO

9€

(1,7)

DA  
CARLO  
RISTORANTE

Via Salvo d'Acquisto 148. Aversa 81031

# SECONDI DI MARE

GRIGLIATA MISTA  
ALLA BRACE 18€

(2,4,14)

Mazzancolle, calamaro e tonno rosso/pesce spada

PESCE SPADA  
FRESCO ALLA BRACE 14€

(4)

Su tomino di scarola

TONNO ROSSO  
ALLA BRACE 14€

(4)

CALAMARO  
ALLA BRACE 15€

(4)

FRITTURA MISTA 14€

(4,14)

Gamberi e calamari

SPIGOLA O ORATA  
DI ORBETELLO 35€  
al kg

(4)

Con patate/all'acqua pazza con pomodorini e  
carotine alla julienne/carciofi

BACCALÀ 13€

(4)

Fritto o alla Livornese

POLPO SOTTATO 14€

(14)

Su purea di patate al lime

PESCATO DEL GIORNO S.M. SECONDO  
MERCATO

# SECONDI DI TERRA

SCALOPPINA DI  
VITELLO 10€

(1,7)

Al limone

SCALOPPINA  
DI VITELLO 12€

(1,7)

Al vino rosso o ai funghi porcini

TAGLIATA DI ANGUS 19€

Con rucola, aceto balsamico, scaglie  
di grana padano e pomodorini

POLPETTE A RAGU' (4PZ) 8€

(1,3,7)

T-BONE SIMMENTHAL 7,5€  
l'etto

OSTATA DI MANZETTA  
PRUSSIANA 6€  
l'etto

ENTRECOTE ALLA BRACE 15€

# CONTORNI

## CONTORNI A SCELTA FRA 4€

Scarola saltata con olive nere e capperi;  
Verdure miste di stagione alla brace;  
Insalata mista;  
Purea di patate;  
Patate al forno.

## INSALATONE

### LA CLASSICA<sup>(7)</sup> 9€

Lattuga, rucola, pomodorini, olio extravergine,  
mais, tonno e mozzarella

### AL TONNO FRESCO<sup>(4)</sup> 13€

Lattuga, rucola, pomodorini, olio d'oliva  
e tonno rosso scottato

### AL CALAMARO<sup>(4,14)</sup> 13€

Lattuga, rucola, pomodorini, olio d'oliva  
e calamaro alla brace

### AL POLLO 8€

Lattuga, rucola, pomodorini, olio d'oliva  
e pollo alla piastra

### VEGETARIANA<sup>(9)</sup> 8€

Lattuga, rucola, pomodorini, sedano,  
mais, finocchi, olio d'oliva e olive verdi

## DESSERTS

### MILEFOGLIE COMPOSTA<sup>(1,3,7,8)</sup> 5€

Crema amarena - nutella

### TIRAMISU' <sup>(1,3,7)</sup> 5€

### CALDO FREDDO<sup>(1,3,7)</sup> 6€

Caprese con gelato alla vaniglia

### CHEESE CAKE A MODO MIO<sup>(3,7,8)</sup> 5€

Nutella - frutti di bosco - caramello -  
cioccolato - crema al pistacchio

### I NOSTRI SEMIFREDDI 5€

Nocciola - torroncino - pistacchio

# ELENCO ALLERGENI



## GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

---



## CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

---



## UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

---



## PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

---



## ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

---



## SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

---



## LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

---



## FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

---



## SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

---



## SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

---



## SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

---



## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

---



## LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

---



## MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

---