

Mafia[®]

LE TRADIZIONI NAPOLETANE

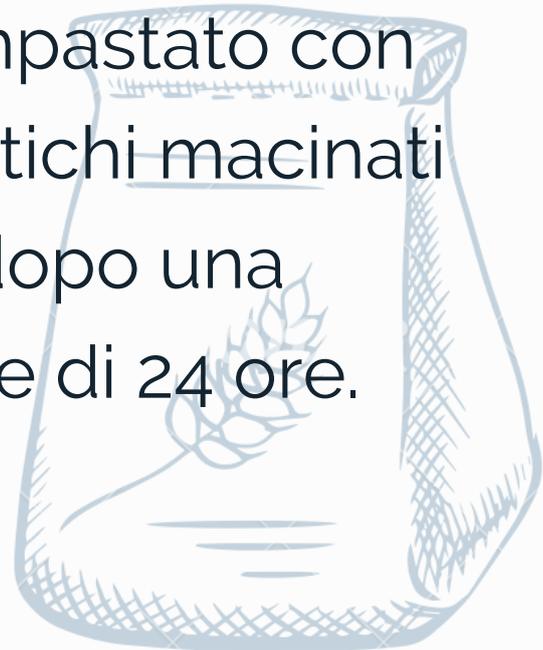
di Cristina e Francesco

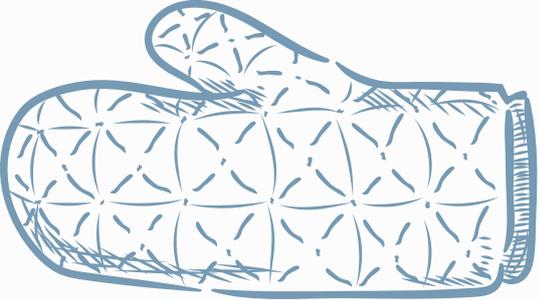
MENÙ



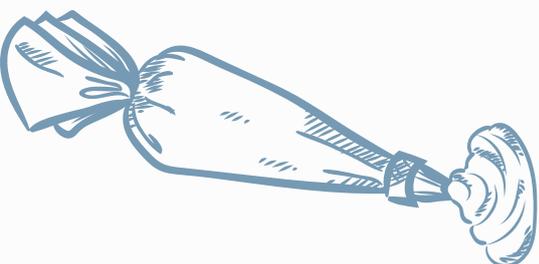
IL PANE

Utilizziamo solo lievito madre per produrre il pane che ogni giorno serviamo a tavola, impastato con farine BIO da grani antichi macinati a pietra e cotto dopo una lievitazione naturale di 24 ore.





ANTIPASTI



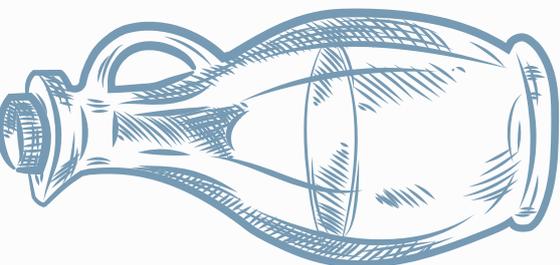
FICHI

Crudo San Daniele , fichi , ricotta di Bufala , chips di pane e riduzione di vino Taurasi/11



CAPRESE

Pomodore cuore di bue ,
Mozzarella e basilico/9



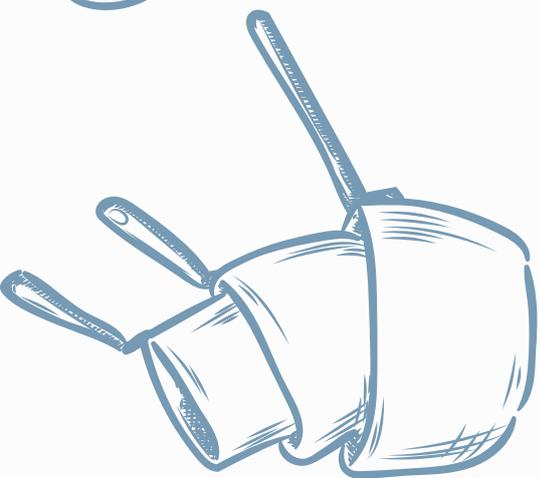
GAMBERI E MELANZANA

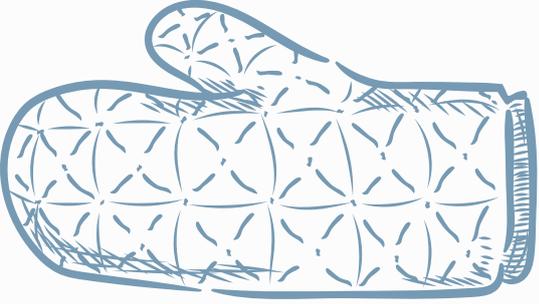
Melanzana , gamberi , stracciatella , basilico e il suo pesto/11



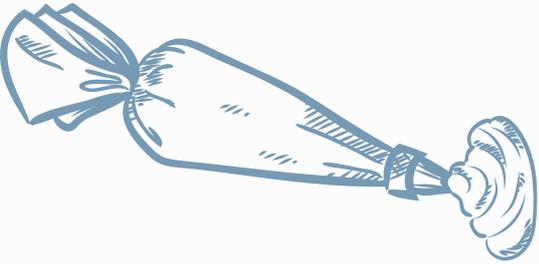
CHIANINA

Tartare di Chianina I . G . P.
zucchine , datterino confit , robiola , tuorlo d' uovo Marinato/11





PRIMI



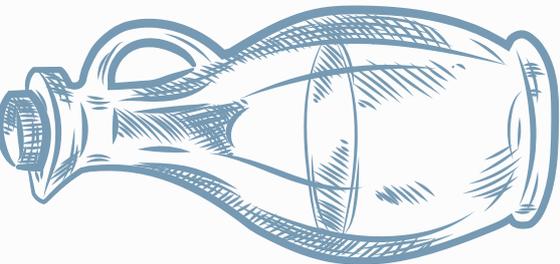
GAMBERI E LIMONE

Tagliolini di pasta fresca con
crema di stracciatella , gamberi ,
chips di zucchine e
Limone Amalfitano /13



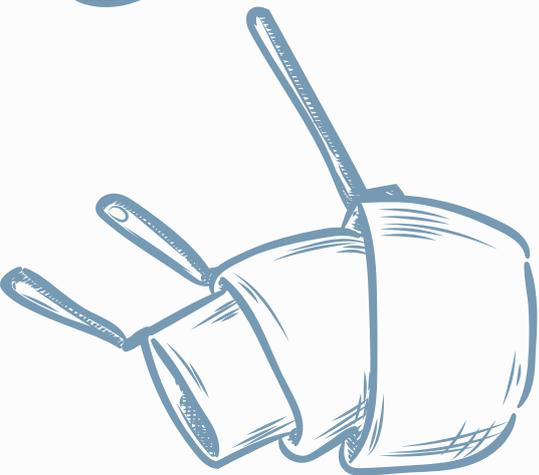
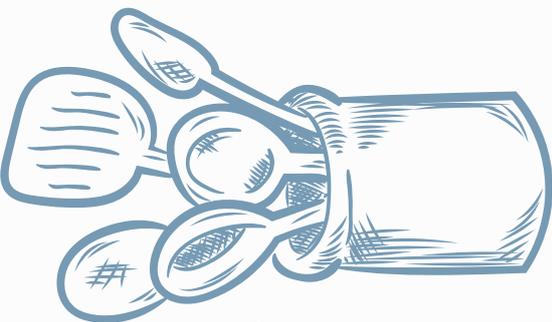
RAGU'

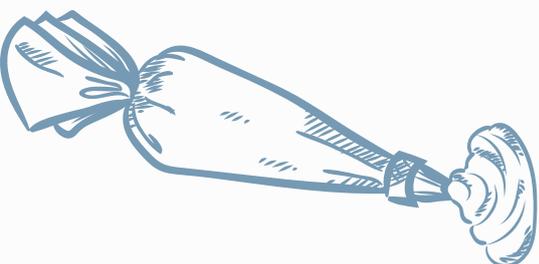
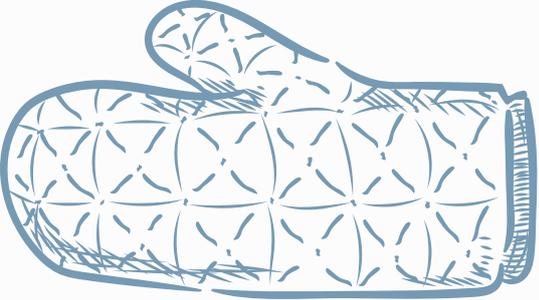
Rigatone con Ragu' napoletano,
melanzane dorate , basilico e scaglie di
ricotta stagionata/11



TONNARELLO

Tonnarello di pasta fresca con
polipetti alla luciana/12



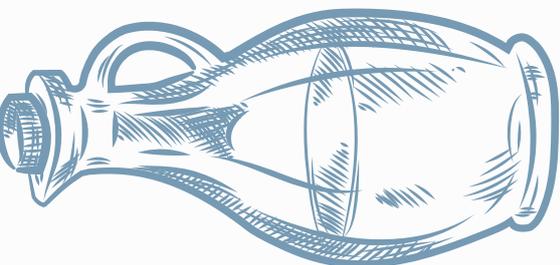


SECONDI

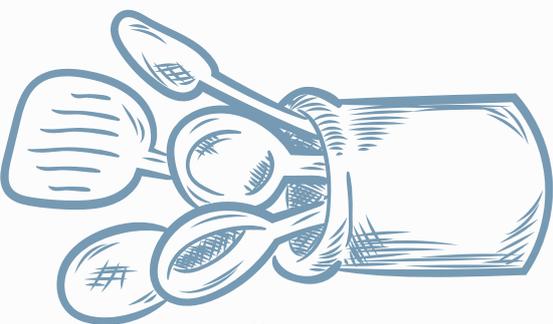
MAIALE

Filetto di maiale CBT con
melanzana scottata crema di
fichi e vino Taurasi/14

RAGU' NAPOLETANO

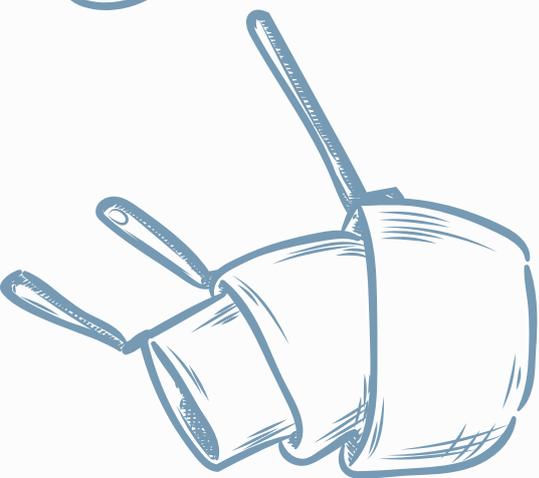


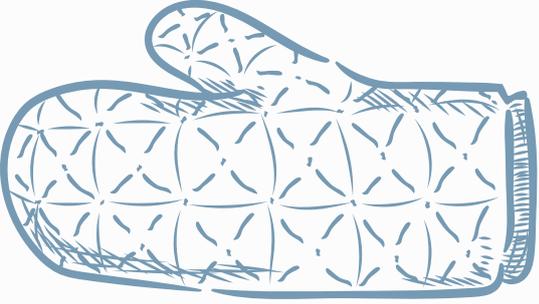
tradizionale braciola di maiale, salsiccia
e polpette cotte nel Ragù e ricotta di
Bufala/12



LUCIANA

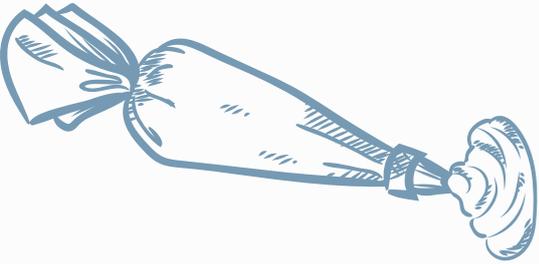
Polipetti alla Luciana, pomodorini
cotti rispettando la tradizione,
accompagnanti da friarielli/113





CONTORNI

ZUCCHINE ALLA SCAPECE/6



FRIARIELLI AL PEPERONCINO/6

MELANZANE A FUNGHETTO/6

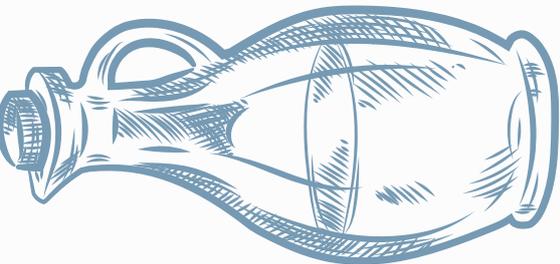


INSALATE



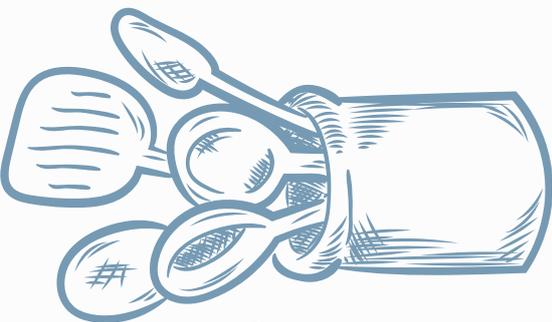
DI STAGIONE

Tonno, songino e
verdure di stagione/10



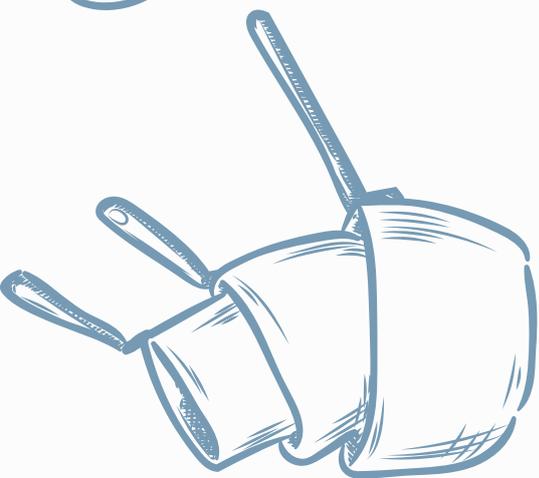
SALMONE

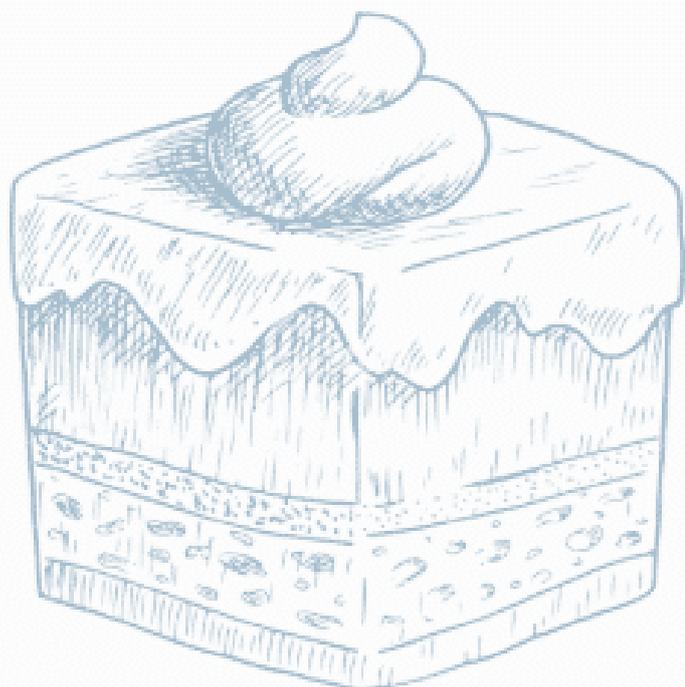
Songino, salmone* , mandorle
tostate/10



POLLO

Insalata, pollo c.b.t., uovo sodo,
pomodorino
e crostini al timo/10





DOLCI

TORTA DEL GIORNO/6

TAGLIATA DI FRUTTA/6

COPPETTA DI FRUTTI DI BOSCO/7



*/ Prodotti abbattuti in loco – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11:

Crostacei, cereali, uova, pesce, soia, latte e derivati, semi, molluschi, sedano, senape, arachidi, grano, frutta a guscio, lupino, sesamo, solfiti.



DA BERE

ACQUA 0,50CL / 2

SOFT DRINKS / 3

SPREMUTA DI ARANCIA / 3,5

BECK'S / 3,5

TENNENT'S / 3,5

CERES / 3,5

HEINEKEN / 3



CAFFETTERIA

ESPRESSO / 1,5

DECAFFEINATO / 1,7

CORRETTO / 2

MAROCCHINO / 1,8

GINSENG / 1,8

ORZO / 1,8

