

LA TRATTORIA

DI NAPOLI

CUCINA DELLA TRADIZIONE

ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio: Mandorle, Noccioline, Noci, Noci Acagiù, Noci di Pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci Macadamia e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Anidride solforosa e solfiti
11. Lupini e prodotti a base di lupini
12. Molluschi e prodotti a base di molluschi
13. Sesamo e prodotti a base di sesamo
14. Senape e prodotti a base di senape

DN

T. 040 245 3279 - Piazza Ponterosso 6/F - 34121 Trieste

#LATRATTORIA.DINAPOLI

LA TRATTORIA

DI NAPOLI

CUCINA DELLA TRADIZIONE

DN

DI NAPOLI

CUCINA DELLA TRADIZIONE

ANTIPASTI

La mozzarella di bufala campana DOP - 250 gr con crema di pomodorini rossi e pesto di basilico (7)	€ 10
La Parmigiana di melanzane con pomodoro, provola, grana e basilico (1, 4, 7)	€ 7
Gamberi "incatenati" (3 pz) (1, 2, 3) Gamberi fritti in crosta di spaghetti con maionese al lime	€ 10
Polpo all'insalata con crema di patate e olive, pomodorini confit, misticanza e julienne di carote (4)	€ 14
Salmone marinato alla barbabietola e limoncello, crema di stracciatella e pane tostato (1, 4, 10)	€ 15
Branzino marinato lime, pepe rosa e basilico (4,10)	€ 16
Tartare di tonno con zeste e crema di arancio, salsa allo yogurt e crostini caldi (1, 4, 7)	€ 18
Capessante sfumate al brandy crema di zucchine alla menta, granella di pistacchio (8, 10, 12)	€ 16
Sautè di cozze e vongole servito con crostini di pane caldo (1, 10, 12)	€ 13
La tartare di manzo zabaione profumato al tartufo, sale affumicato, burro montato e crostini caldi (1,3,10)	€ 16

PRIMI

Pasta patate e provola della tradizione napoletana Pasta mista con crema di patate, provola affumicata e fondo di pancetta e pomodorini (1, 4, 7)	€ 13
Spaghetti alla "Nerano" con zucchine novelle fritte, provolone del Monaco e basilico (1, 4, 7)	€ 15
Spaghetto alle vongole macchiato con aglio, olio, prezzemolo, macchiato con pomodoro datterino (1, 4, 10, 12)	€ 16
Risotto ai gamberi con stracciatella, porro croccante, mantecato con un cucchiaino di pomodoro (2, 4, 10)	€ 18
Scialatielli "Di Napoli" con cozze, vongole, calamari e gamberi (1, 2, 3, 4, 10, 12)	€ 18

DI NAPOLI

CUCINA DELLA TRADIZIONE

SECONDI

Polpette di baccalà impanate su friarielli ripassati e fonduta di provola (1, 3, 4, 7)	€ 16
Fritto misto di mare con calamari, alici, gamberi e polenta alle cozze con maionese al lime a parte (1, 2, 3, 4, 7)	€ 19
Calamari fritti con maionese al lime a parte (1, 3, 4, 7)	€ 14
Tentacolo di polpo CBT e grigliato crocchette di patate, marmellata di pomodoro, crumble di olive (1, 3, 4, 7)	€ 19
Trancio di ombrina su pappa al pomodoro cremosa, stracciatella e pomodorini confit (1, 4, 7)	€ 18
Trancio di salmone in crosta di pistacchio fagiolini ripassati alla soia e salsa all'arancia (1, 4, 6, 8)	€ 18
Tonno scottato su fonduta fredda di bufala e caponata di verdure (1, 4, 7)	€ 20
Beef Burger Hamburger di manzetta prussiana spicchi di patate al forno e fonduta al provolone Del Monaco (7)	€ 15

CONTORNI

Insalata mista (misticanza, pomodorini, mais e carote)	€ 5
Mix verdure cotte	€ 6
Caponata di verdure (1, 2, 4)	€ 6
Patate aromatiche	€ 5

DOLCI

I dolci e le torte vengono preparati nelle nostre cucine dagli chef. Ci piace cambiare spesso in base alla loro creatività.

I nostri collaboratori vi guideranno nella scelta.
(1, 3, 7, 8, 10)

DN

Coperto, pane e servizio € 2 pp