

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

Le Bruschette (2pz) € 9
con pomodorini, stracciatella, acciughe, pesto al basilico (1,4,7)

La Burrata € 11
con pan brioche, pomodoro filetto, acciughe e pesto di basilico (1,4,7)

La Parmigiana di melanzane € 9
con pomodoro, provola, grana e basilico (1,2, 7,12)

Gamberi “incatenati” (3 pz) (1, 2, 3,14) € 12
Gamberi fritti in crosta di spaghetti con maionese al lime

L’insalata di polpo € 17
su crema di patate profumate al limone,
con pomodorini e olive (4,12)

Carpaccio di pesce spada € 17
con salsa yogurt agli agrumi, finocchietto selvatico
e briciole di pane tostato all’acciuga (1,4,7)

Mousse di baccalà € 16
con crumble di olive, pomodorini confit,
cappero croccante e pane carasau fritto (1, 2, 4,12)

La battuta di tonno € 18
crema di avocado, citronette all’arancio e pepe rosa,
chips di pane (1,2,4,12)

Impepata di cozze (10,12) € 13

La battuta di manzo € 17
con salsa verde, burro morbido,
sale Maldon affumicato e crostini (1,3,7,9)

PRIMI

Pasta patate e provola della tradizione napoletana € 14
Pasta mista con crema di patate, provola affumicata
e fondo di pancetta e pomodorini (1,7,10) 

Spaghetti alla Nerano € 17
con crema di zucchine, chips di zucchine e provolone (1,2,4,7,12)

Scialatielli “Di Napoli” € 23
con cozze, vongole, calamari, gamberi e pomodorini (1, 2, 4, 10, 12)

Spaghetti alle vongole macchiato € 21
con bottarga + 2€ (1,4,10,12)

Tagliolino cozze (sgusciate) e limone € 16
con fonduta di Provolone del Monaco (1,4,7,12)

Spaghetto fresco con orata € 20
pesto di pistacchio di Bronte e scorza di limone (1,3,4,6,8,10,11)

DI NAPOLI

CUCINA DELLA TRADIZIONE

SECONDI

Polpette di baccalà impanate € 16
con crema di caponata e friarielli saltati (1,3,4,7,10)

Fritto misto di mare € 21
con calamari, alici, gamberi e polenta alle cozze
con maionese al lime a parte (1,2,3,4,10,12)

Calamari fritti € 15
con maionese al lime a parte (1, 3, 4, 7)

Trancio di salmone in crosta di erbe € 18
fagiolini ripassati alla soia e salsa all’arancia (1, 4, 6)

Tonno scottato € 21
su fonduta fredda di bufala e caponata di verdure (1, 4, 7,10,12)

Lingotto di orata €19
crema di parmigiana, pomodoro giallo confit
e salsa all’acqua pazza (1,4,7,10,12)

Calamari alla piastra € 20
con patate alla griglia e olio al prezzemolo (12)

Beef Burger al piatto Hamburger di manzetta prussiana € 16
spicchi di patate al forno e fonduta al provolone Del Monaco (7)

CONTORNI

Insalata mista (misticanza, pomodorini, mais e carote) € 5

Mix verdure cotte € 6

Caponata di verdure (1, 2, 4) € 6

Patate aromatiche € 5

Patatine fritte € 5

DOLCI

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

DN

Coperto, pane e servizio € 2 pp

LA TRATTORIA

DI NAPOLI

CUCINA DELLA TRADIZIONE

ALLERGENS

- 1. Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats
- 2. Crustaceans and crustacean products
- 3. Eggs and egg products
- 4. Fish and fish products
- 5. Peanuts and peanut products
- 6. Soy and soy products
- 7. Milk and milk-based products
- 8. Nuts: Almonds, Peanuts, Walnuts, Cashew Nuts, Pecan Nuts, Brazil Nuts, Pistachios, Macadamia Nuts and their products
- 9. Celery and celery products
- 10. Sulfur dioxide and sulphites
- 11. Lupins and lupin products
- 12. Shellfish and shellfish products
- 13. Sesame and sesame products
- 14. Mustard and mustard products

DN

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

#LATRATTORIA.DINAPOLI

LA TRATTORIA

DI NAPOLI

CUCINA DELLA TRADIZIONE

DN



LA TRATTORIA	
DI NAPOLI	
CUCINA DELLA TRADIZIONE	
STARTERS	
Le Bruschette (2pc) with cherry tomatoes, stracciatella, anchovies and basil pesto (1,4,7)	€ 9
La Burrata with pan brioche, tomatoes, anchovies and basil pesto (1,4, 7)	€ 11
La Parmigiana with Aubergine, tomato, parmesan, provola cheese and basil (1, 2, 7,12)	€ 9
“Chained” Shrimps (3 pc) Fried shrimps in spaghetti crust with lime mayonnaise on the side (1,2,3,14)	€ 12
Octopus salad on lemon potato cream, with cherry tomatoes and olives (4,12)	€ 17
Swordfish carpaccio with citrus yogurt sauce, wild fennel and crumbs of toasted bread with anchovy (1,4,7)	€ 17
Codfish mousse with olive crumble, confit cherry tomatoes and crunchy caper (1,2,4,12)	€ 16
Tuna tartare with avocado cream, orange and pink pepper citronette, bread chips (1,2,4,12)	€ 18
Mussels “Impepata” (10,12)	€ 13
Beef tartare with green sauce, soft butter, smoked Maldon salt and croutons (1,3,7,9)	€ 17
MAIN COURSE	
Pasta patate e provola Mixed pasta with a souce made with potatoes, smoked provola and base of bacon and cherry tomatoes (1, 7,10) 	€ 14
Spaghetti alla Nerano with courgette cream, courgette chips and provolone (1,2,4,7,12)	€ 17
Scialatielli with mussels, clams, squid, prawn and cherry tomatoes (1,2,4,10,12)	€ 23
Spaghetti with clams with bottarga + 2€ (1,4,10,12)	€ 21
Fresh Spaghetti with sea bream pistachio pesto and lemon zest (1,3,4,6,8,10,11)	€ 20
Tagliolino mussels (already shelled) and lemon with Provolone del Monaco fondue (1,4,7,12)	€ 16

LA TRATTORIA	
DI NAPOLI	
CUCINA DELLA TRADIZIONE	
SECOND COURSE	
Breaded cod balls with caponata cream and sautéed broccoli (1,3,4,7,10)	€ 16
Mixed fried seafood with squid, anchovies, prawns and polenta with mussels and lime mayonnaise on the side (1,2,3,4,10,12)	€ 21
Fried squid and lime mayonnaise on the side (1,3,4,7)	€ 15
Herbs crusted salmon steak soy-sautéed green beans and orange sauce (1,4,6)	€ 18
Seared tuna on cold buffalo mozzarella fondue and vegetable caponata (1,4,7,10,12)	€ 21
Sea bream ingot parmigiana cream, confit yellow tomato and sea sauce (1,4,7,10,12)	€ 19
Grilled squid and potatoes with parsley oil (12)	€ 20
Beef Burger on the plate baked potatoes wedges and provolone cheese fondue (7)	€ 16
SIDE DISHES	
Mixed salad (mixed salad, cherry tomatoes, corn and carrots)	€ 5
Baked vegetables	€ 6
Vegetable caponata (1, 2, 4)	€ 6
Aromatic potatoes	€ 5
Fried potatoes	€ 5
DESSERT	
We like to change. Our waiters will guide you in your choice. (1, 3, 7, 8, 10)	
DI NAPOLI	
Bread and service € 2 pp	