

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 2606135 - Piazza Ponterosso 6/F - 34121 Trieste

#LATRATTORIA.DINAPOLI

LA TRATTORIA

DI NAPOLI

CUCINA DELLA TRADIZIONE

DN

DI NAPOLI

CUCINA DELLA TRADIZIONE

ANTIPASTI

Carpaccio di tonno con salsa capperi, crumble olive taggiasche, pomodorini confit, scorza di lime (14, 4,10)	€ 19
Insalata di polpo Condito con finocchietto a giulienne, olive, pomodorini, salsa agrumi (2, 4, 9, 10, 12)	€ 19
Gamberi "incatenati" (1, 2, 3, 14) fritti in crosta di spaghetti e maionese al lime	€ 12
Sautè di cozze con crostini di pane (1, 4, 10, 11, 12)	€ 16
Baccala mantecato con salsa pomodoro confit, capperi croccante, crumble di olive e pane chitarra (1, 2, 4, 7, 12)	€ 16
Bruschette di stracciatella di bufala ai due pomodorini, acciughe e pesto di basilico (1, 4, 7)	€ 9
Parmigiana di melanzane con pomodoro, provola, grana e basilico (1, 2, 7, 12)	€ 10
Burrata con pane tostato, pomodoro filetto, acciuga (1, 4, 7)	€ 11
Tartara di manzo con zabaione salato, burro montato, pane cafone tostato (1, 3, 7, 9)	€ 19

PRIMI

Scialatielli "Di Napoli" con cozze, vongole, calamari, gamberi e pomodorini (1, 2, 4, 10, 12)	€ 24
Linguine di Gragnano con Gamberoni con olive, crema di bufala e salsa basilico (1, 2, 9, 10, 7)	€ 21
Spaghettoni alle vongole con vongole, aglio e olio (1, 4, 10, 12)	€ 22
Spaghetti fresco con orata e pistacchio pesto di pistacchio di Bronte e grattugiata di limone in uscita (1, 3, 4, 6, 8, 9, 10,11)	€ 20
Pasta patate e provola della tradizione napoletana Pasta mista con crema di patate, provola affumicata con fondo di pancetta e pomodorini  (1, 7,10)	€ 15

DI NAPOLI

CUCINA DELLA TRADIZIONE

SECONDI

Fritto misto di mare Con calamari, alici, gamberi panko, alici impanate, polenta frita e maionese al lime (1, 2, 3, 4, 10,12)	€ 24
Calamari fritti con maionese al lime (1, 3, 4, 7)	€ 18
Tentacolo di polpo alla piastra con patate novelle al rosmarino e crema di porro (7, 12, 9)	€ 21
Tonno scottato su fonduta fredda di bufala e caponata di verdure (1, 4, 7,10,12)	€ 22
Trancio di salmone in crosta di erbe aromatiche con fagiolini cotti a vapore ripassati alla soia e salsa all'arancia (1, 4, 6)	€ 20
Polpette di baccalà con friarielli saltati e fonduta di provolone (1, 3, 4, 7, 10)	€ 16
Tagliata di Manzo (200g) con rucola, grana a scaglie e pomodorini (7)	€ 23
Beef Burger di manzetta prussiana con spicchi di patate al forno e fonduta al provolone Del Monaco (7)	€ 18

CONTORNI

Insalata mista (misticanza, pomodorini, mais e carote)	€ 7
Mix verdure cotte	€ 6
Caponata di verdure (1, 2, 4)	€ 7
Patate aromatiche	€ 7
Patatine fritte	€ 6
Friarielli saltati	€ 8

DN

Coperto, pane e servizio € 2,50 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

LA TRATTORIA

DI NAPOLI

CUCINA DELLA TRADIZIONE

DN

T. 040 2606135 - Piazza Ponterosso 6/F - 34121 Trieste

#LATRATTORIA.DINAPOLI

DN



DI NAPOLI

CUCINA DELLA TRADIZIONE

STARTERS

Tuna Carpaccio with caper sauce, Taggiasca olive crumble, tomato confit, and lime zest (14, 4,10)	€ 19
Octopus Salad seasoned with fennel julienne, olives, cherry tomatoes, and citrus dressing (2, 4, 9, 10, 12)	€ 19
"Incatenati" Prawns (1, 2, 3, 14) fried in a spaghetti crust with lime mayonnaise	€ 12
Mussel Sauté served with toasted bread croutons (1, 4, 10, 11, 12)	€ 16
Creamed Salt Cod with tomato confit sauce, crispy capers, olive crumble, and "chitarra" bread (1, 2, 4, 7, 12)	€ 16
Bruschette with buffalo stracciatella cheese, a duo of cherry tomatoes, anchovies, and basil pesto(1, 4, 7)	€ 9
Eggplant Parmigiana with tomato sauce, provola cheese, parmesan and basil (1, 2, 7, 12)	€ 10
Burrata served with toasted bread, tomato fillets and anchovies (1, 4, 7)	€ 11
Tartara di manzo with savory zabaglione, whipped butter and toasted "cafone" bread (1, 3, 7, 9)	€ 19

FIRST COURSES

"Di Napoli" Scialatielli with mussels, clams, squid, prawns and cherry tomatoes (1, 2, 4, 10, 12)	€ 24
Linguine di Gragnano with King Prawns With olives, buffalo cream, and basil sauce (1, 2, 9, 10, 7)	€ 21
Spaghettone with Clams with clams, garlic and olive oil (1, 4, 10, 12)	€ 22
Fresh Spaghetti with Sea Bream and Pistachio finished with grated lemon zest (1, 3, 4, 6, 8, 9, 10,11)	€ 20
Traditional Neapolitan Pasta with Potatoes and Provola mixed pasta with potato cream, smoked provola cheese, pancetta, and cherry tomatoes 🍴 (1, 7,10)	€ 15

DI NAPOLI

CUCINA DELLA TRADIZIONE

MAIN COURSES

Mixed Fried Seafood with squid, anchovies, panko-crusteds prawns, breaded anchovies, fried polenta and lime mayonnaise(1, 2, 3, 4, 10,12)	€ 24
Fried Squid with lime mayonnaise (1, 3, 4, 7)	€ 18
Grilled Octopus Tentacle with rosemary roasted new potatoes, sun-dried tomatoes, and leek cream (7, 12, 9)	€ 21
Seared Tuna on a cold buffalo cheese fondue and vegetable caponata (1, 4, 7,10,12)	€ 22
Herb-Crusted Salmon Fillet with steamed green beans sautéed in soy sauce and orange reduction (1, 4, 6)	€ 20
Salt Cod Fritters with sautéed "friarielli" (broccoli rabe) and provolone fondu (1, 3, 4, 7, 10)	€ 16
Sliced Beef (Tagliata - 200g) with rocket (arugula), parmesan shavings and cherry tomatoes (7)	€ 23
Prussian Manzetta Beef Burger served with roasted potato wedges and "Provolone Del Monaco" fondue (7)	€ 18

Side Dishes

Mixed Salad (Lettuce, cherry tomatoes, corn, carrots)	€ 7
Mixed Cooked Vegetables	€ 6
Vegetable Caponata (1, 2, 4)	€ 7
Roasted Aromatic Potatoes	€ 7
French Fries	€ 6
Sautéed Friarielli (Broccoli rabe)	€ 8

DN

Cover Charge €2.50 per person

LA TRATTORIA

DI NAPOLI

CUCINA DELLA TRADIZIONE

ALLERGENE

1. Getreide, die Gluten enthalten: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer
2. Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
3. Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
4. Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
6. Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
7. Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse
8. Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
10. Schwefeldioxid und Sulfite
11. Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
12. Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
13. Sesam und daraus hergestellte Erzeugnisse
14. Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse

DN

T. 040 2606135 - Piazza Ponterosso 6/F - 34121 Trieste

#LATRATTORIA.DINAPOLI

LA TRATTORIA

DI NAPOLI

CUCINA DELLA TRADIZIONE

DN



DI NAPOLI

CUCINA DELLA TRADIZIONE

VORSPEISEN

- Thunfisch-Carpaccio** € 19
mit Kapernsauce, Taggiasca-Oliven-Crumble, Tomatenkonfit und Limettenschale (14, 4, 10)
- Oktopus-Salat** € 19
gewürzt mit Fenchel-Julienne, Oliven, Kirschtomaten und Zitrusdressing (2, 4, 9, 10, 12)
- „Incatenati“ Garnelen** (1, 2, 3, 14) € 12
in einer Spaghetti-Hülle frittiert mit Limetten-Mayonnaise
- Miesmuschel-Sauté** € 16
serviert mit gerösteten Brotwürfeln (1, 4, 10, 11, 12)
- Kremierter Stockfisch** € 16
mit Tomatenkonfit-Sauce, knusprigen Kapern, Oliven-Crumble und „Chitarra“-Brot (1, 2, 4, 7, 12)
- Bruschette** € 9
mit Büffel-Stracciatella-Käse, einem Duo aus Kirschtomaten, Sardellen und Basilikumpesto (1, 4, 7)
- Auberginen-Parmesan** € 10
mit Tomatensauce, Provolone-Käse, Parmesan und Basilikum (1, 2, 7, 12)
- Burrata** € 11
serviert mit geröstetem Brot, Tomatenfilets und Sardellen (1, 4, 7)
- Rindertatar** € 19
mit würzigem Zabaglione, geschlagener Butter und geröstetem „Cafone“-Brot bread (1, 3, 7, 9)

ERSTE GÄNGE

- Scialatielli „Di Napoli“** € 24
mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Tintenfisch, Garnelen und Kirschtomaten (1, 2, 4, 10, 12)
- Linguine di Gragnano mit Riesengarnelen** € 21
mit Oliven, Büffelcreme und Basilikumsauce (1, 2, 9, 10, 7)
- Spaghettoni mit Venusmuscheln** € 22
mit Venusmuscheln, Knoblauch und Olivenöl (1, 4, 10, 12)
- Frische Spaghetti mit Dorade und Pistazien** € 20
mit Pistazienpesto aus Bronte und frisch geriebener Zitronenschale (1, 3, 4, 6, 8, 9, 10, 11)
- Traditionelle neapolitanische Pasta mit Kartoffeln und Provolone** € 15
gemischte Pasta mit Kartoffelcreme, geräucherter Provolone mit Pancetta-Basis und Kirschtomatens  (1, 7, 10)

DI NAPOLI

CUCINA DELLA TRADIZIONE

HAUPTGERICHTE

- Frittierte Meeresfrüchte-Mischung** € 24
mit Tintenfisch, Sardellen, Panko-Garnelen, panierten Sardellen, frittiertes Polenta und Limettenmayonnaise (1, 2, 3, 4, 10, 12)
- Frittierte Calamari** € 18
mit Limettenmayonnaise (1, 3, 4, 7)
- Gegrillter Oktopus-Tentakel** € 21
mit jungen Rosmarinkartoffeln und Lauchcreme (7, 12, 9)
- Kurz gebratener Thunfisch** € 22
auf kalter Büffel-Fondue und Gemüse-Caponata (1, 4, 7, 10, 12)
- Lachsfilet in Kräuterkruste** € 20
mit gedämpften grünen Bohnen, in Sojasauce geschwenkt, und Orangensauce (1, 4, 6)
- Kabeljau-Bällchen** € 16
mit sautierten Friarielli und Provolone-Fondue (1, 3, 4, 7, 10)
- Rinder-Tagliata (200 g)** € 23
mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten (7)
- Beef Burger vom preußischen Jungrind** € 18
mit Ofenkartoffelspalten und Provolone del Monaco-Fondue (7)

BEILAGEN

- Gemischter Salat** € 7
Mischsalat, Kirschtomaten, Mais und Karotten
- Gemischtes gekochtes Gemüse** € 6
- Gemüse-Caponata** (1, 2, 4) € 7
- Gewürzte Kartoffeln** € 7
- Pommes frites** € 6
- Sautierte Friarielli** € 8

DN

Gedeck, Brot und Service € 2,50 pro Person