

CANTINA
DEL SOLE



CANTINA DEL SOLE



HOSTERIA NAPOLETANA



FACEBOOK



TRIP ADVISOR



INSTAGRAM

Antipasti - Starter

Bruschette *1	€5.00
Con pomodorini e origano Bruschette with cherry tomato and oregano	
Vesuvio di melanzana *2	€6.00
Con salsa di pomodoro san Marzano senza olio, pecorino e basilico Eggplant with san Marzano tomato sauce no oil, pecorino cheese and basil	
Bruschette *1	€7.00
Bruschette con alici e cipolle marinate su crema di finocchi 4 pz Bruschette with anchovies and marinated onions on fennel cream	
Formaggi e ortaggi *2	€10.00
Caciocavallo e caciotta, olive, zucchine e melanzane grigliate in olio con aceto balsamico Caciocavallo and caciotta cheese, olives, grilled zucchine and eggplants in oil with balsamic vinegar	
Calamaro alla napoletana con olive, capperi e pomodoro *11 12	€12.00
Neapolitan squid with olives, capers and cherry tomato	
Degustazione di mare - Sea tasting *1 11 12	€15.00
Mazzancolla con lardo fritto al panko, bruschetta con alici e cipolle marinate su crema di salmone all'arancia, cozze e zucchine Prawns with lard fried panko, bruschetta with anchovies and onions marinated on fennel cream, salmon with orange, mussels and zucchine	
Salumi e Vesuvio - Salumi and vesuvius *2	€15.00
Salame napoletano, pancetta e coppa di Zibello con Vesuvio di melanzane e salsa di pomodoro senza olio, pecorino, basilico e pepe Neapolitan salame, pancetta and coppa from Zibello, Vesuvio eggplant with tomato sauce no oil, pecorino cheese, pepper and basil	

CANTINA
DEL SOLE



Pasta

Serviamo al massimo tre piatti diversi
We serve a maximum of three different dishes
Nous servons un maximum de trois plats different

Pasta e patate alla napoletana con provola di Agerola *1 2	€8.00
Neapolitan pasta with potatoes and mozzarella smoked	
Spaghetti zucca e nocciola *1 2 3	€10.00
con cacio e peperoncino Spaghetti with pumpkin, hazelnuts, cheese and chill	
Ziti al ragù napoletano con parmigiano *1 2	€10.00
Ziti with Neapolitan ragù and parmesan	
Linguine al limone di Sorrento *1 2	€12.00
Con curcuma, crema di latte e parmigiano Linguine with Sorrento lemon, milk cream, tumeric and parmesan	
Spaghetti con vongole e cozze *1 12	€12.00
Spaghetti with clams and mussels	
Linguine con alici e melanzane *1 12	€12.00
Con polvere di capperi e pomodorini Linguine with anchovies and aubergine with capers powder and cherry tomato	
Fettucelle con polpo alla luciana *1 12	€15.00
Con olive di Itri, capperi, pomodorini e pepe Fettucelle with octopus, olives from Itri, capers, cherry tomato and peppers	

*Numeri=allergeni

Pesce - Fish

*Frittura di calamari e gamberi *11 €12.00
* Fried squid and shrimps

Filetto d'orata alla napoletana con
pomodorini del Vesuvio e patate rosse *11 €15.00
Neapolitan fillet sea bream with tomato
from Vesuvius and red potatoes

Sautè alla Spaccanapoli *1 11 €16.00
Con zucchine, cozze, vongole, gamberetti, pomodorini, bruschetta
agliata e peperoncino
With zucchinis, mussels, clams, shrimps, cherry tomato, bruschett and chilly

Polpo verace brasato su crema di patate al rosmarino *11 €18.00
Octopus with potatoes brasied on red potato cream with
Rosemary and cherry tomato

Pesce del giorno con olive, capperi e pomodorini *11 €25.00
Fish of the day with olives, capers and cherry potatoes

Carne - Meat

Salsiccie nostrane alla griglia
Local pork on the grill

€6.00

Carne con ragù napoletano
Meat with Neapolitan ragù

€10.00

Sovracoscia di pollo arrosto con patate rosse
Grilled chicken thigh with red potatoes

€10.00

Lonza di maiale nostrano alla brace e friarielli
Grilled local pork loin and friarielli (sauté neapolitan broccoli)

€10.00

Tris di maiale nostrano alla brace: salsiccia, lonza e costina
Tris of local grilled pork: sausages, loin and rib

€13.00

Bistecca di manzo alla griglia con insalata
Grilled beef steak with salad

€16.00

Costine d'agnello alla brace con carciofi, patate, olive e capperi
Grilled lamb ribs with artichokes, potatoes, olives and capers

€20.00

Tagliata di filetto di manzo alla griglia con crema di parmigiano
Grilled beef fillet cut with parmesan cream

€20.00

Verdure – vegetables

Insalata mista
Mixed salad

€4.00

Patate fritte della casa
fried potatoes home

€4.00

Friarielli saltati con aglio, olio e peperoncino
Friarielli (Neapolitan broccoli) sauté with oil, garlic and chill

€4.00

Ortaggi alla griglia su pietra lavica
Melanzane e zucchine con aceto balsamico, origano, aglio e peperoncino
Grilled eggplant and zucchini with balsamic vinegar on oil

€5.00

Carciofi con patate, olive e capperi *12
Artichokes with potatoes, olives and capers

€5.00

Dolci della casa

- Homemade dessert

Babà napoletano al rum *1 2 7 €5.00

Salsa d'amarena, farina, uovo, margarina vegetale, zucchero, sale e lievito naturale
Black cherry sauce, eggs, flour, vegetale margarine, sugar, salt and natural yeast

Tiramisù *1 2 7 €5.00

Uova, zucchero, caffè, marsala e mascarpone
Eggs, sugar mascarpone, coffee, marsala and mascarpone

Panna cotta ai frutti di bosco - Panna cotta with berries *2 €5.00

Panna, latte, zucchero, vaniglia, frutti di bosco e limone
Cream, milk, sugar, vanilla, berries and lemon

Dolce del Sole - Sweet of the suns *1 2 3 7 €6.00

Pere, nocciole, panna, cioccolato bianco, latte, zucchero, uovo, farina,
vaniglia e gelatina
Pear, hazelnuts, white chocolate, cream, milk, sugar, vanilla and jally

CANTINA
DEL SOLE



Allergeni

1



GLUTINE

2



LATTE

3



NOCI

4



ARACHIDI

5



SEDANO

6



MOSTARDA

7



UOVA

8



SOLFITI

9



LUPINI

10



SESAMO

11



PESCE

12



MOLLUSCHI

13



CROSTACEI

14



SOIA

* frozen - prodotto congelato