



I sughi pronti di Aldo

Sugo di vongole lupini e pomodori del piennolo (4-13)
€ 10,00 per porzione

Sugo di vongole lupini e bottarga di astice blu (2-4-13)
€ 12,50 per porzione

Il sugo di Cristian
(calamari, gamberi, scampi, cozze, vongole pomodoro del piennolo) (2-4-12-13-14) #
€ 14,00 per porzione

Sugo con 1/2 astice e pomodoro del Piennolo (2-4) #
€ 18,50

Sugo con 1 astice intero e pomodoro del Piennolo per 2 persone (2-4) #
€ 35,00

Sugo con 2 astici a pezzetti e pomodoro del Piennolo per 4/6 persone (2-4) #
€ 64,00

Sugo con mazzancolle, guancia di cinto senese, carciofi e pomodoro del Piennolo (2-4) #
€ 14,00

Sugo con 1/2 aragosta e pomodoro del Piennolo (2-4) #
€ 28,50

Sugo con 1 aragosta intera e pomodoro del Piennolo per 2 persone (2-4) #
€ 55,00

Sugo con 2 aragoste a pezzetti e pomodoro del Piennolo per 4/6 persone (2-4) #
€ 95,00

Moscardini in guazzetto (4-12-14) € 8,00 #

Polpo alla luciana (olive, capperi, prezzemolo, passata di pomodoro) (4-12-14) #
€ 12,50

Sugo alla trabaccolara
(ragù di pesce in bianco: calamari, seppie, polpo, morone, spigola, orata) (4-12-14) #
€ 12,00

Pizze e pizzelle di Aldo
(prenotabili con 1 giorno di preavviso)

La montanara (pizza frita con salsa di pomodoro , pecorino romano e fiordi latte)

(1-7)

€ 7,00

Il calzone ripieno

(calzone fritto e ripieno con ricotta, pochissimo pomodoro , provola affumicata) (1-7)

€ 8,50

La pizza con le scarole

(scarole stufate, olive di Gaeta, alici sotto sale, capperi e pecorino romano) (1-4-7)

€ 7,50

Il cuoppo vesuviano

(1 Crocchetta di patate con fior di latte – 1 Arancino di riso ripieno di ragù bolognese, piselli e provola affumicata – 1 Frittata di pasta spaghetti, macinato di carne , besciamella, piselli e fiordi latte – 1 Mozzarella in carrozza – 1 Melanzane dorate e fritte – 1 Carciofo dorato e fritto – 2 Zeppoline di pasta cresciuta) (1-3-7)

€ 16,00

I SIMBOLI

In caso di mancanza di prodotti freschi utilizziamo prodotti surgelati, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stata preventivamente sottoposto a trattamento di bonifica, conforme alle prescrizioni di legge. Gentile cliente, si ritiene di dover segnalare, vista la tipologia di attività, l'elenco degli ingredienti allergenici e presenti nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011-Sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze

Prodotti che provocano allergie e intolleranze

- 1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE**
- 2. CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI**
- 3. UOVA E PRODOTTI DERIVATI**
- 4. PESCE E PRODOTTI DERIVATI**
- 5. ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI**
- 6. SOIA E PRODOTTI DERIVATI**
- 7. LATTE E PRODOTTI DERIVATI**
- 8. FRUTTA A GUSCIO**
- 9. SEDANO E PRODOTTI DERIVATI**
- 10. SENAPE E PRODOTTI DERIVATI**
- 11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI**
- 12. ANIDRIDE SOLFOROSA**
- 13. LUPINI E PRODOTTI DERIVATI**
- 14. MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI**

Prodotti congelati a bordo

Prodotti surgelato



adattabile per vegetariani



adattabile per celiaci



adattabile per intolleranti al lattosio