

# MENÚ



## SZ SCAPRICCIATIELLO 2.0

### ANTIPASTI

Italiano | €20.00

Fromages et saucisses typiques



Fareniello | €20.00

Carpaccio d'espadon fumé au fenouil blanc, ananas et câpres



Mappina | €18.00

Mortadelle frite, mozzarella de bufflonne et tomate de saison



Gnoccolara | €15.00

Burrata de buffle à base de scarole, câpres, tomates cerises, olives et sardine



Sbariare | €15.00

Salade de tomates de saison et ventrèche de thon



'Nziria | €13.00

Aubergine Parmigiana



Ammuccarse | €12.00

Salade de fenouil blanc et orange aux fruits secs



Sciuscia | €12.00

Boulette de pain aux aubergines, boeuf haché, grana padano, oeufs, persil, poivre noir, tomates et mozzarella au four



### PASTA RELLENA PÂTES FARCIES

Demandez au serveur ou à la serveuse la disponibilité

### PASTA

Sce' sce' | € 18.00

Pâtes aux fruits de mer et tomates jaunes et rouges



Paposcia | €16.00

Pâtes à la truffe noire



Mantesino | €15.00

Pâtes Putanesca à la morue, tomates, câpres et olives



Orgasmo | €14.00

Pâtes au saumon et crème de lait



Seccia | €14.00

Pâtes aux palourdes, persil, ail et piments



'Mbonnere | €13.00

Pâtes au guanciale, œuf et pecorino (Carbonate)



O' limone | €13.00

Pâtes au Citron



### NOQWI

Appiccarse | €17.00

Gnocchis au mascisco et tomates cerises



Micciariello | €12.00

Gnocchis au four avec tomates, aubergines et mozzarella



# MENÚ



## SZ SCAPRICCIATIELLO 2.0

### CARNES

Pezzotto | €16.00

lézard cochon



Scugnizzo | €15.00

Salsiccia Napoletana avec pommes de terre et mozzarella au four



Sciasciona | €15.00

Salsiccia napoletana aux friarielli (fanés de navet)



Riggiola | €13.00

Poulet frit avec pommes de terre et cuit au four



### PESCADO

Lloco | €21.00

Cococha de morue Giusada aux pommes de terre



Sbariare | €21.00

Rouleaux de tripes mijotés à la morue



Cunzula | €18.00

Filet de cabillaud aux tomates cerises, olives et câpres



FÙNNECO | €16.00

Poulpe sur crème de haricots et huile de menthe



'O vino bbuono | €16.00

Bar ou dorade aux courgettes et vin



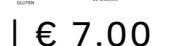
'A Sposa | €16.00

Sauté de fruits de mer (Moules, Palourdes, Tomate, Persil et poivre noir)



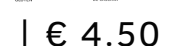
### POSTRES

Tiramisu' | € 7.00



Dulce de la casa | € 7.00

Chaque semaine, il y a une friandise de maison

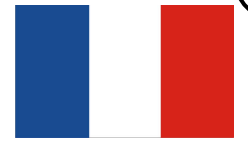


Copa de helado | € 4.50

Coupe de glace



# MENÚ



## SZ SCAPRICCIATIELLO 2.0

### PIZZA

#### Masaniello | €15.00

Tomate cerise jaune, mozzarella fumée et guanciale



#### Tartufata | €15.00

Crème de tartufo noir, mozzarella et guanciale



#### 5 Formaggi | €15.00

Crème, Mozzarella, gorgonzola, burrata et provolon



#### Nenna | €14.00

Saucisse, friarielli(Grelos), mozzarella fumée



#### Verace | €13.00

Tomate San Marzano, mozzarella de bufflonne, basilic et huile d'olive



#### Vesuvio | €13.00

Calzone au four avec jambon cuit, ricotta de bufflonne, mozzarella et tomate



#### La Siciliana | €13.00

Tomate, mozzarella, aubergine, saucisse



#### 4 Stagioni | €13.00

Tomate, Mozzarella, artichaut, salami, champignons, jambon cuit



#### Puteca (Vegetariana) | €13.00

Mozzarella, aubergines, courgettes, Poivrons



#### Diavola | €11.00

Tomate, mozzarella, salami épicé



#### Margherita | €9.00

Tomate, mozzarella



### PIZZA à modo mio

#### Scazzelluso | €16.00

Tomate San Marzano, mozzarella de buffle , 'Nduya de Spilonga, burratina, crème de piment, basilic



#### Scialapopolo | €16.00

Pesto de basilic, mozzarella fumée, tomates cerises jaunes et rouges mi-séchées et fondue parmigiano reggiano DOP 24 mois



#### Fanfaluca | €16.00

Purée de pommes de terre au poulpe et aux algues frites



### LA PEPA

#### Leccaressa | €16.00

Rucula, tomate cherry, prosciutto di parma y burattina



#### Scioscia | €16.00

Mozzarella de buffle, berenjena, calabacín, pimientos y Salsicia



#### Trasì | €16.00

Bacalao, tomate cherry, olivas, acaparras con base de avocat



La Pepa est du pain à pizza