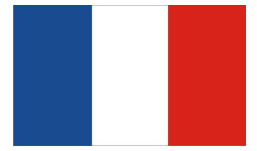


M E N Ú



SZ SCAPRICCIATIELLO 2.0

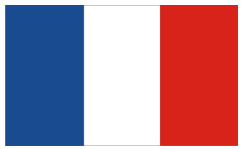
ANTIPASTI

- Italiano** | €20.00
Fromages et saucisses typiques  
- Fareniello** | €18.00
Salade de poulpe au persil, ail et huile d'olive extra vierge   
- Mappina** | €18.00
Mortadelle frite, mozzarella de bufflonne et tomate de saison  
- Gnoccolara** | €15.00
Burrata de bufala à base de scarole, câpres, tomate cerise, olive 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    

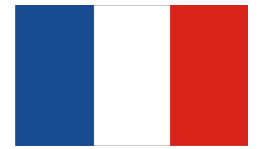
PASTA

- Sce' sce'** | € 18.00
Pâtes aux fruits de mer et tomates cerises  
- 'Nzisto** | € 17.00
Pâtes à la crème de crevettes rouges  
- Paposcia** | €16.00
Pâtes à la truffe noire   
- O' limone nnammuratu** | €15.00
Pâtes à la crème de citron, crevettes et menthe   
- 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 (Carbonara)   
- Appiccarse** | €17.00
Gnoquettes aux fruits de mer et tomates cerises   
- Micciariello** | €12.00
Gnoquettes au four à la tomate, aubergine et mozzarella   
- 'Aresata** | €13.00
Gnoquettes aux quatre fromages   

NOQUA



MENÚ



SZ SCAPRICCIATIELLO 2.0

CARNES

Cazzimma | €19.50

Entrecôte de boeuf
grillé entre 350 +-



Pezzotto | €16.00

Léopard cochon



Sciasciona | €15.00

Salsiccia napoletana aux friarielli
(Brocoli-rave)



Scugnizzo | €15.00

Salsiccia napoletana with potatoes
and baked mozzarella



Rigliola | €13.00

Poulet frit avec pommes de terre et
cuit au four



PESCADO

Cunzula | €18.00

Filet de cabillaud aux tomates
cerises, olives et câpres



Funneco | €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' | € 5.50



Doux de la maison | € 5.50

Chaque semaine, il y a un
doux de la maison



Tasse de glace | € 4.50





M E N Ú



SZ SCAPRICCIATIELLO 2.0

PIZZA

Masaniello | €15.00

Tomate cerise jaune, mozzarella fumée et pancetta artisanale



Tartufata | €15.00

Crème de tartufo noir, mozzarella et pancetta artisanale



5 Formaggi | €15.00

Crème, Mozzarella, gorgonzola, burrata et provolone



Nenna | €14.00

Saucisse, friarielli(Brocoli-rave), 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 (Vegetarian) | €13.00

Mozzarella, aubergines, courgettes poivrons



Diavola | €11.00

Tomate, mozzarella, salami épicé



Margherita | €09.00

Tomate, mozzarella



PIZZA

à MODO MIO

Scazzelluso | €16.00

Tomate San Marzano, mozzarella Bufala, '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



Fanfalucca | €16.00

Purée de pommes de terre au poule et aux algues frites



Leccaressa | €16.00

Roquette, tomate cerise, prosciutto di parma, mozzarella et flocons de parmigiano reggiano



Mortazza | €16.00

Mozzarella, mortadelle, pistaches hachées et stracciata de bufflonne



MENÚ

SZ SCAPRICCIATIELLO 2.0



ALÉRGENOS



ALIMENTARIOS



CACAHUETES

peanuts

cacahuètes



FRUTOS
DE CÁSCARA

shell fruits

fruits à coque



CRUSTÁCEOS

crustacean

crustacés



HUEVOS

eggs

œufs



SOJA

soy

soja



LACTEOS

dairy

laitier



GRANOS
DE SÉSAMO

sesame grain

grain de sésame



PESCADO

fish

poisson



CONTIENE
GLUTEN

contain gluten

contenir du gluten



MOLUSCOS

mollusks

mollusques



APIO

celery

céleri



MOSTAZA

mustard

moutarde



ALTRAMUCES

lupins

lupin



Picantes

spicy

épicé



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

sulfur dioxide and
sulfites

dioxyde de soufre
et sulfites