

~~b i s t r o t~~  
9850

---

Cena - *Dinner*

---

Per cominciare... - *Something to start...*

---

Totanetto ripieno su zuppa di pesce e sconcigli <i>Stuffed squid with fish and sconcigli soup</i>	€ 22
Salmone marinato all'eucalipto con kiwi alla brace e salsa curcuma e yuzu <i>Eucalyptus marinated salmon with grilled kiwi, turmeric and yuzu sauce</i>	€ 22
Terrina di coniglio con mostarda di mele e salsa profumata al fieno e sesamo tostato <i>Bowl of rabbit with apple mustard, hay scented sauce and toasted sesame</i>	€ 21
Manzo marinato alle erbe fini con giardiniera di verdure e salsa orientale <i>Fine herbs marinated beef with pickled vegetables and asian sauce</i>	€ 20
La nostra parmigiana di melanzane in tegame <i>Our aubergine parmigiana in pan</i>	€ 20
Il nostro gateau di patate con fonduta di provolone del Monaco <i>Our potatoes gateau with fondue of provolone del Monaco cheese</i>	€ 20

## I nostri primi piatti - *Our first courses*

---

Risotto con pomodorini gialli di Capaccio e gamberi <i>Risotto with Capaccio yellow tomatoes and prawns</i>	€ 22
Spaghetto con pomodoro e basilico <i>Spaghetti with tomato sauce and basil</i>	€ 20
Ziti spezzati con genovese napoletana e katsuobushi <i>"Ziti" pasta with Neapolitan genovese sauce and katsuobushi</i>	€ 22
'O rraù 9850 <i>Neapolitan Ragu 9850</i>	€ 22
Zuppa del giorno <i>Soup of the day</i>	€ 18

## I nostri secondi di pesce - *Our fish courses*

---

Baccalà alla pizzaiola e olive nere  
*Cod with pizzaiola sauce and black olives*

€ 24

Insalata di sgombro con cipolle  
e umeboshi all'agro e scarola riccia  
*Mackerel salad with onions, sour umeboshi  
and curled-leaved endive*

€ 23

Il pesce alla griglia  
*Grilled fish*

€ 26

## I nostri secondi di carne - *Our meat courses*

---

Guancia di maialino con cremoso di patate al timo  
e riduzione di Pallagrello

*Pork cheek, potato pudding with thyme  
and Pallagrello wine reduction sauce*

€ 25

Coscia di agnello con salsa ai funghi shiitake  
e cipolla in agrodolce

*Leg of lamb with shiitake mushrooms sauce  
and sweet and sour onion*

€ 25

Entrecôte di manzo alla griglia

*Grilled beef entrecôte*

€ 25

## Contorni - *Sides*

---

Patate al forno novelle  
*Baked new potatoes*

€ 10

Patate fritte  
*French fries*

€ 10

Verdure al salto  
*Stir-fried vegetables*

€ 10

Verdura di stagione condita all'aceto di riso  
*Seasonal vegetables with rice vinegar*

€ 10

... e per concludere - ... *and to conclude*

---

Cassata al forno

*Baked cassata*

€ 12

Romeo cheesecake

*Romeo cheesecake*

€ 12

Frutta di stagione

*Seasonal fruits*

€ 14

Gelato del giorno

*Ice cream of the day*

€ 12

Selezione di dolci napoletani

*Typical Neapolitan desserts*

€ 14

## Menu degustazione “Tradizione” - *Neapolitan Tasting Menu*

---

Pasta mista con frutti di mare e limone salato  
*Mixed shape pasta with seafood and salted lemon*

Polpette al sugo  
*Meatball with tomatoes sauce*

Tiramisù  
*Tiramisu*

€ 55