



il MARE FUORI



MENÙ

ANTIPASTI

CON LA NOSTRA BUFALA DI CAPUA

| | |
|--|-----|
| Bufala 150gr con prosciutto crudo di Parma | 12€ |
| Selezione di bufala bianca e al fumo 300gr | 9€ |
| Bufala 150gr con verdure di stagione alla napoletana | 12€ |
| Caprese di bufala 150gr datterino basilico e origano | 12€ |

PROPOSTE DI MARE

| | |
|--|-----|
| Zuppa di cozze alla napoletana | 18€ |
| Cuoppo di alici fritte sale e pepe | 12€ |
| Impepata di cozze | 10€ |
| Soute di mare misto | 16€ |
| Antipasto della casa misto | 13€ |
| Crudo di mare | 30€ |
| Tris di tartare (tonno / salmone / pesce del giorno) | 24€ |
| Carpaccio del giorno (100gr) | 22€ |
| Ostriche (una) | 6€ |

I NOSTRI TAGLIERI

| | |
|--|-----|
| Tagliere mare fuori (x2 pers.) Misto mare e monti tipico napoletano | 24€ |
| Tagliere partenopeo (x2 pers.) Fritto paranza, calamari, filetto di baccalà e alici fritte | 30€ |
| Tagliere salumi, formaggi e sott'oli napoletani (x2 pers.) Selezione di salumi nostrani e formaggi tipici con marmellate | 22€ |

I CONTORNI

| | |
|---------------------------------|----|
| Contorni di stagione del buffet | 6€ |
|---------------------------------|----|

FRITTI

| | |
|--|-----------|
| Antipasto "o sole mio" x 2 persone 2 montanare classiche, 2 fiori zucca, 2 filetti baccalà, 2 frittatine, 2 crocche, 2 polpettine al ragù napoletano, 2 bocconcini bufala di Capua | 22€ |
| Montanara mortadella stracciatella e pistacchio | 3€ |
| Montanara classica | 2€ |
| Montanara pomodorino giallo stracciatella basilico | 3€ |
| Crocche' (mozzarella e salame napoli) | 2€ |
| Crocche' salsiccia friarielli napoletani e provola | 2,5€ |
| Arancino (palle di riso) | 2€ |
| Fiori di zucca (mozzarella e alici di Cetara) | 3€ |
| Calzoncino ripieno (ricotta bufala e salame) | 2€ |
| Patatine fritte di avezzano tagliate a mano | 6€ |
| Frittatine di pasta | 2€ |
| Frittatina di pasta patate e provola e pecorino | 2,5€ |
| Mozzarella in carrozza | 2€ |
| Scazzuoppoli con pomodoro e parmigiano | 6€ |
| Polpettine di ricotta di bufala di Capua (6 pz.) | 5€ |
| Filetti di baccala in pastella | 3€ |
| Pacchero di Gragnano fritto con genovese napoletana | (3pz.) 5€ |

I PRIMI DI MARE

| | |
|---|-----|
| Tubetto Alla Toto' Tubetto di Gragnano, cozze, ciliegino, spolverata di pecorino e grattugiata di limone | 14€ |
| Spaghetti Alle Vongole Spaghetto alla chitarra, vongole e tarallo napoletano sbriciolato | 16€ |
| Trofie Dello Chef Trofie, pesto di rucola, gamberi al lime e datterino giallo | 16€ |
| Tonnarello Mare Fuori Tonnarello, cicala di mare, crema di pomodori a crudo e tarallo napoletano sbriciolato | 16€ |
| Tonnarello Ai Frutti Di Mare Napoletano Tonnarello, cozze, vongole, scampi, moscardino, mazzancolle e ciliegino | 18€ |

PRIMI DI TERRA

| | |
|---|-----|
| Gnocchi Alla Sorrentina Gnocchi, ragu' napoletano, mozzarella di bufala di Capua e basilico | 13€ |
| Tonnarelli Di Donna Sofi' Tonnarello, guanciaie di amatrice, zucchine, limone e menta | 13€ |
| Fettuccine ai tre ragù Carne di vitello, pollo e maiale in bianco | 16€ |

SECONDI DI MARE

| | |
|--|-----|
| Orata al cartoccio Orata più caponatina | 20€ |
| Tagliata di tonno Tonno scottato con salsa di pachino giallo e stracciatella | 18€ |
| Calamaro marefuori Calamaro imbottito con capperi, olive di Gaeta extra, gamberetti e patate | 16€ |
| Baccala' alla masaniello Baccala' fritto e friarielli napoletani | 16€ |
| Frittura di calamari e gamberi | 18€ |
| Grigliata mista | 25€ |

SECONDI DI TERRA

| | |
|--|-----|
| Filetto di maiale alla brace con patate al forno | 16€ |
| Tagliata di manzo con rucola e grana (250gr) | 20€ |
| Tagliata di petto di pollo con rucola e scaglie di grano | 14€ |

LE INSALATONE

| | |
|--|----|
| Mare fuori Insalata mista, pomodorini datterino, olive Gaeta extra, bufala di Capua | 7€ |
| Sorrento Insalata mista, tonno, pomodorini, cetrioli, patate e olive Gaeta extra | 7€ |
| Positano Lattuga, pomodorini datterini, feta, cetriolo, olive di Gaeta extra, origano e mandorle | 7€ |

PIZZE CLASSICHE

| | |
|---|------|
| Margherita | 7€ |
| <i>Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, basilico e olio extravergine</i> | |
| Marinara | 7€ |
| <i>Pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico e olio extravergine di oliva</i> | |
| A'Diavola | 9€ |
| <i>Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, salame napoletano Antichi Salumai marinato in olio extravergine e peperoncino</i> | |
| Crostino | 9€ |
| <i>Prosciutto cotto, fior di latte Agerola, olio extravergine e basilico</i> | |
| Napoli | 9€ |
| <i>Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, alici di Cetara, origano e olio extravergine</i> | |
| Salsiccia e friarielli | 10€ |
| <i>Provola di Agerola, salsiccia a punta di coltello, friarielli e olio extravergine</i> | |
| Calzone classico | 9€ |
| <i>Salame napoletano Antichi Salumai, ricotta di bufala campana, fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano, pepe e olio extravergine</i> | |
| Capricciosa | 9,5€ |
| <i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, funghi, carciofini, olive di Gaeta extra, prosciutto cotto e olio extravergine</i> | |
| Ortolana | 9,5€ |
| <i>Fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni e olio extravergine</i> | |
| Pummaró | 10€ |
| <i>Provola, datterino giallo, datterino rosso, pepe, basilico e olio extravergine di oliva</i> | |
| Bufalina | 10€ |
| <i>Pomodoro San Marzano, bufala di Capua, basilico e olio extravergine</i> | |
| Pizza Fritta | 10€ |
| <i>Ricotta di bufala campana, pomodoro San Marzano, provola campana, cicoli napoletani e pepe</i> | |

PIZZE CORNICIONE RIPIENO

| | |
|--|-----|
| "A Purpttelli" | 14€ |
| <i>Cornicione ripieno di ricotta, al centro pomodoro San Marzano, provola di Agerola, polpette al ragù napoletano e crema di parmigiano e basilico</i> | |
| Donna Sofí | 14€ |
| <i>Cornicione ripieno di ricotta di bufala, al centro prosciutto cotto, fiore di zucca, provola di Agerola, pepe e crema di parmigiano</i> | |

I PANUOZZI

| | |
|---|-----|
| Salsiccia e friarielli | 11€ |
| <i>Provola, olio extravergine e basilico</i> | |
| Porchetta | 12€ |
| <i>Patate alla birra, provola, olio extravergine e basilico</i> | |
| Parmigiana | 12€ |
| <i>Crudo, provola di Agerola, olio extravergine e basilico</i> | |
| Mortadella | 12€ |
| <i>Buttata pugliese, granella di pistacchio, pesto di pistacchio e basilico</i> | |
| Burrata pugliese | 12€ |
| <i>Prosciutto crudo, rucola, pomodorini, olio extravergine e basilico</i> | |

PIZZE NEL RUTIELLO

| | |
|---|-----|
| Salsiccia e friarielli | 12€ |
| <i>Provola di Agerola, salsiccia a punta di coltello, friarielli e olio extravergine</i> | |
| "A Marinara Marefuori" | 12€ |
| <i>Pomodoro San Marzano, datterino rosso, origano, aglio, cozze, grattugiata di limone, spolverata di pecorino e basilico</i> | |
| Bufalina | 12€ |
| <i>Pomodoro San Marzano, bufala di Capua, basilico e olio extravergine di oliva</i> | |

PIZZE SPECIALI

| | |
|---|-----|
| Focaccia caprese | 10€ |
| <i>Bufala campana, pomodorini, basilico, origano e olio extravergine</i> | |
| Nerano | 11€ |
| <i>Fior di latte di Agerola, vellutata di zucchine, zucchine saltate, fiori di zucca, provolone del monaco e olio extravergine di oliva</i> | |
| Stracciatella e alici | 11€ |
| <i>Pomodoro San Marzano, alici di Cetara, pomodori secchi di Scafati, stracciatella di Murgella e olio extravergine di oliva</i> | |
| Prosciutto e burrata pugliese | 12€ |
| <i>Pomodoro San Marzano, burrata di Murgella, prosciutto crudo Parma e olio extravergine di oliva</i> | |
| "marefuori" | 12€ |
| <i>Meta' pizza ripiena (fior di latte di Agerola, ricotta di bufala campana, pepe e prosciutto crudo in uscita) e meta' margherita con mozzarella di bufala di Capua, basilico, pomodoro San Marzano e olio extravergine di oliva</i> | |
| "o sole mio" | 12€ |
| <i>Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, mozzarella di bufala di Capua, prosciutto crudo a cascata, basilico e olio extravergine</i> | |
| "mortazza" | 12€ |
| <i>Fior di latte di Agerola, pesto di pistacchio, mortadella con pistacchio, stracciatella di Murgella e granella di pistacchio</i> | |
| "a ricciulella" | 12€ |
| <i>Porchetta di Ariccia, patate alla birra, provola di Agerola, pepe e olio extravergine</i> | |
| A "parmigian" | 12€ |
| <i>Pomodoro San Marzano, bufala affumicata a paglia, parmigiana di melanzane, crema di parmigiano e spolverata di pepe</i> | |
| "a marinara" marefuori | 12€ |
| <i>Pomodoro San Marzano, datterino rosso, origano, aglio, cozze, grattugiata di limone, spolverata di pecorino e basilico</i> | |
| Oro bianco | 12€ |
| <i>Bufala dop, burrata pugliese, rucola, crudo, datterino rosso e olio extravergine evo</i> | |
| "a porcina e tartufo" | 14€ |
| <i>Fior di latte Agerola, porcini, stracciatella di Murgella, pancetta arrotolata casareccia e grattugiata di tartufo</i> | |
| "pizza del pizzaiolo" | 14€ |
| <i>La speciale</i> | |

















DOLCI

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

| | |
|---|----|
| Tris di babà _____ | 6€ |
| (Semplici / crema pasticcera / nutella) | |
| Baba' con crema pasticcera _____ | 6€ |
| Ricotta e pera _____ | 6€ |
| Delizia a limone "zizza della regina" _____ | 6€ |
| Tiramisù _____ | 6€ |
| Babamisù _____ | 6€ |
| Sette veli a cioccolato _____ | 6€ |
| Scazzuoppoli con nutella _____ | 6€ |
| Pastiera napoletana _____ | 6€ |
| Caprese _____ | 6€ |
| | |
| Coperto _____ | 2€ |

LISTA ALLERGENI

Tutti i nostri prodotti possono contenere:

-  **GLUTINE**
(grano, farro, grano khorasan, segale, orzo e avena)
-  **CROSTACEI**
(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)
-  **UOVA**
(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionante e pasta all'uovo)
-  **PESCE E DERIVATI**
(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)
-  **ARACHIDI E DERIVATI**
(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
-  **SOIA E DERIVATI**
(latte, tofu, spaghetti, etc.)
-  **LATTE E DERIVATI**
(ogni prodotto in cui viene utilizzato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
-  **FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI**
(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci percan, anacardi e pistacchi)
-  **SEDANO E DERIVATI**
(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
-  **SENAPE E DERIVATI**
(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
-  **SEMI DI SESAMO E DERIVATI**
(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
-  **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
(in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2)
-  **LUPINI E DERIVATI**
(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)
-  **MOLLUSCHI E DERIVATI**
(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, etc.)
-  **CONGELATO O SURGELATO**
(sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine)
-  **ABBATTUTO**
(il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3)

Si prega di avvisare il personale di eventuali allergie.
Grazie.

I NOSTRI MAESTRI PIZZAIOLI

Agostino Palma
Rino Cannetiello