il MARE FUORI

MENÙ

ANTIPASTI

CON LA NOSTRA BUFALA DI CAPUA

Selezione di bufala bianca e al fumo 300gr (7) 9€
Bufala 150gr con prosciutto crudo di Parma (7) 13€
Bufala 150gr con verdure di stagione alla napoletana (7) 13€
Caprese di bufala 150gr con datterino, basilico e origano (7) 13€

PROPOSTE DI MARE

Zuppa di cozze alla napoletana (Mare Fuori) (2-4-14-15-16) 20€
Ostriche (4-14-16) (una)6€
Impepata di cozze (4-14) 10€
Antipasto misto della casa (4-8-14-15-16) 13€
Cuoppo di alici fritte, sale e pepe (1-3-4-5-16) 13€
Souté ai frutti di mare (cozze e vongole) (4-14) 16€
Carpaccio del giorno (4-15-16) 22€
Tris di tartare (4-16) 24€
(tonno / salmone / pesce del giorno)
Crudo di mare (2-4-8-14-16) 30€

I NOSTRI TAGLIERI

Tagliere salumi, formaggi (1-7-10) 22€
e sott'oli napoletani (x2 pers.)
Selezione di salumi nostrani, formaggi tipici e marmellate

Tagliere mare fuori (x2 pers.) (1-3-4-5-7-14-15-16) 24€
Misto mare e monti tipico napoletano

Tagliere partenopeo (x2 pers.) (1-2-3-4-5-15-16) 30€
Fritto paranza, calamari, filetto di baccalà e alici fritte

I CONTORNI

Contorni di stagione dal buffet (9) 6€
Patate al forno di Avezzano (1-5) 6€
Parmigiana di melanzane (1-3-7) 8€

FRITTI

Antipasto "o sole mio" x 2 persone (1-3-4-5-7-8-15) 22€
2 montanare classiche, 2 fiori zucca, 2 filetti baccalà, 2 frittatine, 2 crocche', 2 polpettine al ragù napoletano, 2 bocconcini bufala di Capua

Montanara classica (1-3-15) 2€
Montanara mortadella, stracciatella e pistacchio (1-3-5-7-8) 3€
Montanara pomodorino giallo, stracciatella e basilico (1-3-5-7) 3€
Arancino (palla di riso) (1-3-5-7) 2€
Calzoncino ripieno (1-3-5-7) 2€
(ricotta bufala e salame)
Frittatine di pasta (1-3-5-7) 2€
Frittatina di pasta, patate e provola (1-3-5-7) 2,5€
(pasta, patate, provola e pecorino)
Mozzarella in carrozza (1-3-5-7) 2€
Crocche' (1-3-5-7) 2€
(mozzarella e salame Napoli)
Crocche' salsiccia e friarielli (1-3-5-7) 2,5€
(salsiccia, friarielli napoletani e provola)
Crocche' di mare misto (1-3-4-5-7-15) 4€
Fiori di zucca (1-3-4-5-7) 3€
(mozzarella e alici di Cetara)
Filetti di baccala in pastella (1-4-5-15) 3€
Pacchero di Gragnano fritto con genovese napoletana (1-3-5) (3pz.) 5€
Polpettine di ricotta di bufala di Capua (1-3-5-7) (6 pz.) 5€
Scazzuoppoli con pomodoro e parmigiano (1-3-5-7) 6€
Patatine fritte di Avezzano tagliate a mano (1-5) 6€

I PRIMI DI MARE

Tubetto Alla Toto' (1-4-7-14) 14€
Tubetto di Gragnano, cozze, ciliegino, spolverata di pecorino e grattugiata di limone

Tubetto alla Don Luigi (1-4-7-8-14) 16€
Tubetto di Gragnano, fagioli di Villaricca, cozze, pachino e grattugiata di limone

Spaghetti alle Vongole (1-4-5-8-14) 16€
Spaghetto alla chitarra, vongole e tarallo napoletano sbriciolato

Tonnarelli spigola e lime (1-4-14-15) 16€
Tonnarelli, spigola e lime

Tonnarello Mare Fuori (1-2-4-5-8-14-15) 16€
Tonnarello, cicala di mare, crema di pomodori secchi e tarallo napoletano sbriciolato

Scialatiello ai frutti di mare napoletano (1-2-4-14-15) 18€
Tonnarello, cozze, vongole, scampi, moscardino, mazzancolle e ciliegino

Linguine alla siciliana (1-2-4-5-8) 18€
Fettuccine, pesce spada, pachino e melanzane a funghetto

PRIMI DI TERRA

Gnocchi Alla Sorrentina (1-3-7) 13€
Gnocchi, ragu' napoletano, mozzarella di bufala di Capua e basilico

Fettuccine alla bolognese (1-5-7) 13€
Fettuccine, pomodoro e carne macinata

Pasta e patate (1-3-7) 14€
Pasta mista, patate di Avezzano, provola e pecorino

Fettuccine al tartufo e porcini (15) 16€
Fettuccine, funghi porcini, stracciatella e crema di tartufo

Ziti alla genovese napoletana (1) 16€
Ziti di Gragnano, cipolla rossa e spezzatino di manzo

SECONDI DI MARE

Calamaro Marefuori (1-2-4-14-15) 16€
Calamaro imbottito con capperi, olive di Gaeta extra, gamberetti e patate

Baccala' alla Masaniello (1-3-4-5-15-16) 16€
Baccala' fritto e friarielli napoletani

Baccalà di nonna Concettina (4-15-16) 16€
Baccalà, olive di Gaeta extra, capperi e pachino

Frittura di calamari (1-2-3-5-15-16) 16€

Tagliata di tonno (4-7-9-15-16) 18€
Tonno scottato con granella di pistacchio, stracciatella e semi di sesamo

Frittura di calamari e gamberi (1-2-3-5-15-16) 18€

Frittura di paranza (1-2-3-4-5-7-8) 18€

Spigola in crosta di patate (1-2-3-4-5-7-15-16) 20€
Spigola e patate di Avezzano

Grigliata mista (2-4-14-15-16) 25€

SECONDI DI TERRA

Tagliata di petto di pollo con rucola e scaglie di grana (7-15) 14€
Salsicce a punta di coltello alla brace (1-3-7-15) 16€
Salsicce a punta di coltello alla brace, patate di Avezzano al forno e friarielli di Scafati

Tagliata di manzo con rucola e grana (7-15) 20€

PIZZE CLASSICHE

Margherita (1-7) ____ 7€
Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, basilico e olio evo

Marinara (1) ____ 7€
Pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico e olio evo

A'Diavola (1-7) ____ 9€
Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, salame napoletano "Antichi Salumai" marinato in olio evo e peperoncino

Crostino (1-7) ____ 9€
Prosciutto cotto, fior di latte Agerola, olio evo e basilico

Napoli (1-4-7) ____ 9€
Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, alici di Cetara, origano e olio evo

Capricciosa (1-7) ____ 9,5€
Pomodoro San Marzano, fior di latte, funghi, carciofini, olive di Gaeta extra, prosciutto cotto e olio evo

Ortolana (1-7) ____ 9,5€
Fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni e olio evo

Salsiccia e friarielli (1-7) ____ 10€
Provola di Agerola, salsiccia a punta di coltello, friarielli e olio evo

Calzone classico (1-7) ____ 10€
Salame napoletano "Antichi Salumai", ricotta di bufala campana, fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano, pepe e olio evo

Pummaró (1-7) ____ 10€
Provola, datterino giallo, datterino rosso, pepe, basilico e olio evo

Bufalina (1-7) ____ 10€
Pomodoro San Marzano, bufala di Capua, basilico e olio evo

Pizza Fritta (1-7) ____ 10€
Ricotta di bufala campana, pomodoro San Marzano, provola campana, cicoli napoletani e pepe

I PANUOZZI

Parmigiana (1-7) ____ 12€
Parmigiana, crudo, provola di Agerola, olio evo e basilico

Salsiccia e friarielli (1-7) ____ 12€
Salsiccia, friarielli, provola, olio evo e basilico

Mortadella (1-7-8) ____ 12€
Mortadella, burrata pugliese, granella di pistacchio, pesto di pistacchio e basilico

Burrata pugliese (1-7) ____ 12€
Burrata pugliese, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, olio evo e basilico

PIZZE CORNICIONE RIPIENO

"A Purpttell" (1-7) ____ 14€
Cornicione ripieno di ricotta, al centro pomodoro San Marzano, provola di Agerola, polpette al ragù napoletano, crema di parmigiano e basilico

Donna Sofí (1-7) ____ 14€
Cornicione ripieno di ricotta di bufala, al centro prosciutto cotto, fiore di zucca, provola di Agerola, pepe e crema di parmigiano

PIZZE SPECIALI

Focaccia caprese (1-7) ____ 10€
Bufala campana, pomodorini, basilico, origano e olio evo

Nerano (1-7) ____ 11€
Provola di Agerola, vellutata di zucchine, zucchine saltate, fiori di zucca, provolone del Monaco e olio evo

Stracciatella e alici (1-4-7) ____ 11€
Pomodoro San Marzano, alici di Cetara, pomodori secchi di Scafati, stracciatella di Murgella e olio evo

Prosciutto e burrata pugliese (1-7) ____ 12€
Pomodoro San Marzano, burrata di Murgella, prosciutto crudo di Parma e olio evo

"Mare Fuori" (1-7) ____ 12€
Metà pizza ripiena (fior di latte di Agerola, ricotta di bufala campana, pepe e prosciutto crudo in uscita) Metà pizza con mozzarella di bufala di Capua, basilico, pomodoro San Marzano e olio evo

"O Sole Mio" (1-7) ____ 12€
Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, mozzarella di bufala di Capua, prosciutto crudo a cascata, basilico e olio evo

Mortazza (1-7) ____ 12€
Fior di latte di Agerola, pesto di pistacchio, mortadella con pistacchio, stracciatella di Murgella e granella di pistacchio

"Pizza fresca" (1-7-8) ____ 12€
Focaccia, insalata verde, bufala, pomodorini, olive verdi e basilico

"A' Parmigian" (1-7) ____ 12€
Pomodoro San Marzano, bufala affumicata a paglia, parmigiana di melanzane, crema di parmigiano e spolverata di pepe

"A marinara Marefuori" (14-7-14) ____ 12€
Pomodoro San Marzano, datterino rosso, origano, aglio, cozze, grattugiata di limone, spolverata di pecorino e basilico

"Oro bianco" (1-7) ____ 12€
Bufala DOP, burrata pugliese, rucola, crudo, datterino rosso e olio evo

"A porcina e tartufo" (1-7) ____ 14€
Fior di latte di Agerola, funghi porcini, stracciatella di Murgella, pancetta arrotolata casareccia e grattugiata di tartufo

"Pizza del pizzaiolo" – La Speciale (1-7) ____ 14€

LE INSALATONE

Mare fuori (7) ____ 8€
Insalata mista, pomodorini datterino, olive Gaeta extra e bufala di Capua

Sorrento (4) ____ 8€
Insalata mista, filetti di tonno, pomodorini, cetrioli, patate e olive di Gaeta extra

Positano (7-8) ____ 8€
Lattuga, pomodorini datterino, feta, cetrioli, olive di Gaeta extra, origano e mandorle

DOLCI

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

Tris di babà (1-3-5-7) 6€
(Semplici / crema pasticcera / nutella)
Baba' con crema pasticcera (1-3-5-7-8) 6€
Ricotta e pera di Amalfi (1-3-5-7-8) 6€
Delizia a limone 6€
"zizza della regina" (1-3-7-8)
Tiramisù (1-3-5-7-8) 6€
Tiramisù a bicchiere (1-3-5-7-8) 7€
Babamisù (1-3-5-7-8) 6€
Sette veli al cioccolato (1-3-7-8) 6€
Scazzuoppoli con nutella (1-5-7-8) 6€
Pastiera Napoletana (1-3-7-8) 6€
Caprese (1-3-7-8) 6€
Sorbetto con limoni di Sorrento (3-8) 6€
Dolce del giorno (1-3-5-7-8) 7€

Taglio torta 1€
Coperto 2€

IL NOSTRO MAESTRO PIZZAIOLO

RINO / Gennaro Cannetiello

LISTA ALLERGENI

Tutti i nostri prodotti possono contenere:

1. **GLUTINE**
(grano, farro, grano khorasan, segale, orzo e avena)
2. **CROSTACEI**
(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi,granchi e simili)
3. **UOVA**
(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionante e pasta all'uovo)
4. **PESCE E DERIVATI**
(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)
5. **ARACHIDI E DERIVATI**
(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
6. **SOIA E DERIVATI**
(latte, tofu, spaghetti, etc.)
7. **LATTE E DERIVATI**
(ogni prodotto in cui viee utilizzato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
8. **FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI**
(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci percan, anacardi e pistacchi)
9. **SEDANO E DERIVATI**
(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
10. **SENAPE E DERIVATI**
(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
11. **SEMI DI SESAMO E DERIVATI**
(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
12. **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
(in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2)
13. **LUPINI E DERIVATI**
(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)
14. **MOLLUSCHI E DERIVATI**
(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, etc.)
15. **CONGELATO O SURGELATO**
(sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine)
16. **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.

il MARE FUORI

VINI BIANCHI

Lavis (Trentino)
Muller–Thurgau 2023 _____ 22€
Gewurztraminer 2023 _____ 25€

Giò (Triveneto)
Ribolla gialla 2023 _____ 20€
Traminer 2023 _____ 20€
Chardonnay 2023 _____ 20€

Banfi (Toscana)
Vermentino 2023 _____ 24€

Barone di Valforte (Abruzzo)
Pecorino 2023 _____ 18€
Passerina 2023 _____ 18€

Feudi S.Gregorio (Campania)
Falanghina 2023 _____ 20€
Greco di Tufo 2023 _____ 25€
Fiano di Avellino 2022 _____ 25€

Casa d'Ambra (Campania)
Biancolella d'Ischia 2023 _____ 30€

BOLLICINE

Marsuret (Veneto)
Valdobbiadene brut _____ 25€

Villa Sandi (Veneto)
Blanc de Blancs brut _____ 20€

AL CALICE

Ribolla Gialla _____ 6€
Traminer _____ 6€
Chardonnay _____ 6€
Prosecco _____ 6€

VINO DELLA CASA

1 litro _____ 16€
1/2 litro _____ 8€

ILMAREFUORI.IT | TEL: 06 3105 0565
LUNGOMARE MARCO POLO, 20 - 00055 LADISPOLI (RM)

ILMAREFUORILADISPOLI IL MARE FUORI - LADISPOLI ILMAREFUORI_LADISPOLI

il MARE FUORI

AMARI

Amaro del Capo	4€
Amaro del Capo RedHot	5€
Jefferson	6€
Amaro Abbruzzese	4€
Lucano	4€
Averna	4€
Unicum	6€
Fernet Branca	4€
Disaronno	5€
Jägermeister	5€
Montenegro	4€
Mirto	5€
Braulio	5€
Amaro Ulivo	4€
Kaiser Foast	5€

LIQUORI

Limoncello	4€
Melurca	4€
Bayley's	4€
Mandorlino	5€
Limonetto	5€

RUM

Pampero bianco	6€
Pampero scuro	6€
Don Papa	8€
Barcelò	8€

GRAPPE

Bianca Fuoriclasse Moscato	6€
Greco di Tufo Barrique	6€

GIN

Gin Mare	9€
Mediterraneo London Dry Gin	7€
Dibaldo Dry Gin / AG 107,86	6€

WHISKEY

Jim Beam Bourbon	7€
Jack Daniel's	7€
Old Ballantruan	9€
Tallisker Sky	9€
Bowmore 12	9€

VODKA

Skyy Vodka	6€
Abyssal	8€

PASSITI

Moscato di Terracina	5€
Moscato terre Siciliane	6€

VERMOUTH

Vermouth rosso 721 di Baldo	7€
Martini Bianco	5€
Martini rosso	5€

BITTER

Di Baldo Spirits	7€
Black Bitter Orange	6€
Meyer's Bitter	5€

ILMAREFUORI.IT | TEL: 06 3105 0565
LUNGOMARE MARCO POLO, 20 - 00055 LADISPOLI (RM)

ILMAREFUORILADISPOLI IL MARE FUORI - LADISPOLI ILMAREFUORI_LADISPOLI

il MARE FUORI

I NOSTRI MENÙ APERITIVO

I nostri taglieri sono accompagnati da un cocktail a scelta o da un calice di vino

Tagliere Capua 10€
(1 montanara, 2 scazzuoppoli)

Tagliere Pompei 15€
(Salumi, formaggi e scazzuoppoli)

Tagliere Positano 20€
(Alici, fiore di zucca, scazzuoppoli e contorno misto)

LISTA BEVANDE

COCKTAIL

Aperol Spritz 7€
Campari Spritz 8€
Limoncello Spritz 8€
Gin Tonic 8€
Gin Lemon 8€
Negroni 8€
Negroni Sbagliato 8€
Tequila Sunrise 8€
Margarita 8€
Mojito 8€

COCKTAIL ANALCOLICI

Mojito Analcolico 5€
Il Mare Fuori "Jungle" 6€

CALICI

Chardonnay 6€
Traminer 6€
Fiano d'Avellino 7€
Prosecco della casa 6€
Blanc de Blance 7€

TUTTI I GIORNI DALLE 16:30 ALLE 19:00

ILMAREFUORI.IT | TEL: 06 3105 0565
LUNGOMARE MARCO POLO, 20 - 00055 LADISPOLI (RM)

ILMAREFUORILADISPOLI IL MARE FUORI - LADISPOLI ILMAREFUORI_LADISPOLI