

ANTIPASTI

Mozzarella di bufala campana - 13

Prosciutto crudo nero Casertano DOP - 15

Insalata di polpo e patate - 15*

Polpette di melanzane, salsa di yogurt e menta - 10

Crostone provola e alici - 10

Frittura di calamarelle - 12*

Frittura di alici - 12

*Fresella di grano duro,
ventresca di tonno "Armatore" e datterini - 15*

Sauteè di vongole - 15

*Antipasto Nanà
5 assaggi del nostro territorio - 30
(per due persone)*

PRIMI

Spaghettoni Vicidomini a' Vongole - 15

Tubetti totani e pomodorini - 15

Scialatielli verdi allo scoglio - 15

Eliche Vicidomini ai pomodori schiattati di Corbara - 14

*Spaghettoni, colatura di alici di Cetara "Armatore",
limone di Amalfi e pane croccante - 16*

Paccheri di Gragnano al cocchio, limone di Amalfi e bottarga - 16

Spaghetti alla Nerano - 14

SECONDI

*Calamaro 'mbuttunato
e crema di zucchine alla scapece - 20*

Frittura di camalari
e gamberi rosa di Manfredonia - 16*

Polpo rosticciato e scarola alla napoletana - 21*

Pancia di maiale e chutney di albicocche - 20

Pescato del giorno - 25

Parmigiana di Melanzane - 15

CONTORNI

Zucchine alla scapece - 7

Friggitelli - 7

Scarola alla napoletana - 7

Patate al forno - 7

Insalata mediterranea - 10

Verdura di stagione - 7

(*) Prodotto congelato

Vi preghiamo di comunicare eventuali allergie e intolleranze al personale di sala

Per le persone affette da celiachia purtroppo non possiamo garantire l'assenza di contaminazione crociata

**CUCINA
DI
COSTIERA**

nanà