

**OPEN
HOURS**

LUN - SAB

11 AM - 21:30 PM
(orario continuato)

#alldayfood

friarie**BOTTEGA DI CUCINA PARTENOPEA****MENU' AL TAVOLO**

I PIATTI SONO NORMALMENTE PRONTI, IN ALCUNI CASI VI CHIEDIAMO DI PAZIENTARE UN PÒ PER LA PREPARAZIONE

LA PAELLA*Originali ricetta spagnole**disponibile su ordinazione generalmente al sabato*

Valenciana € 20
Con riso bomba, costine di maiale, pollo, gamberoni, cozze e calamari, peperoni e fagiolini piatti

Mariscos (frutti di mare) € 23
Con riso bomba, ricciola, seppia, calamari, gamberoni, vongole e cozze

**ROSTICCERIA
GASTRONOMIA**

Mozzarella in carrozza € 4
Fette di pane cafone ripassate in uovo e latte, fritte successivamente con una fetta di mozzarella di bufala DOP

Crocchè di patate € 3,5
Patate lesse schiacciate ed amalgamate con uova, pepe, pecorino, prezzemolo ed un cuore di provola

Frittatina di pasta € 4,5
Timballo di bucatini con carne trita di manzo e suino, piselli e besciamella fritto in un pastella di acqua e farina

Arancino di riso € 4
Bianco con cuore di carne trita di manzo, piselli e concentrato di pomodoro pizzuto come a Napoli si fa

Melanzana a scarpone € 6,5
Barchetta di melanzana ripiena con polpa frita e poi ripassata al forno con mozzarella e pomodorini

Peperone 'mbuttunato € 8
Normalmente farcito con pane cafone, melanzane fritte, olive nere e capperi...ma le sorprese sono sempre possibili

Pizza di scarole € 6,5
Pasta pizza farcita con scarola, olive nere, capperi, uva passita e pinoli ed il gusto dei filetti di acciuga

Alici marinate € 5
Dal pesce fresco opportunamente sfilettato, marinate in aceto ed arricchite da olio, prezzemolo, aglio e peperoncino

Caprese di bufala € 11
La classica insalata delle terrazze capresi con mozzarella di bufala DOP, pomodoro a fette ed olio EVO 100% italiano

Mozzarella di bufala DOP € 6
Quella di Paestum originale e squisita, dalla consistenza morbida e ricca di latte per 250g di bontà

I GRANDI CLASSICI*La nostra selezione di piatti della tradizione casalinga partenopea*

Lasagne alla napoletana € 9
Sfoglia di pasta all'uovo con fiordilatte, grana padano, uovo sodo, carne macinata cosparsa di sugo al pomodoro

Pasta al forno vegetariana € 8
Pasta corta di Gragnano con provola, melanzane fritte, spolverata con Pecorino e sugo leggero di pomodoro

Gnocchi alla sorrentina € 9
Gnocchi di patate fatti in casa con un sugo leggero di pomodoro al basilico, provola e parmigiano

Sartù di riso € 10
Riso al forno farcito con polpettine, funghi, piselli e mozzarella amalgamato con salsa di pomodoro

Pasta al forno 'mbuttunata € 9
Pasta corta di Gragnano con provola, polpettine, uovo sodo e mozzarella

Parmigiana di melanzane € 9
Sfoglie di melanzane fritte, provola affumicata, sugo leggero di pomodoro spolverate con abbondante grana padano

Gateau di patate € 8
Patate lesse amalgamate con latte, uova, mozzarella di bufala DOP, dadini di prosciutto cotto e grana padano

Ravioli del giorno € 10
Ogni giorno cuciniamo una pasta ripiena, chiedi a Lucio & Ingrid

Parmigiana di zucchine € 9
Sfoglie di zucchine dorate e fritte, provola affumicata, sugo di pomodoro spolverate con abbondante Grana Padano

Polpette al sugo € 10
Trita di manzo e suino macinata in casa, impolpettata con uva passita e pinoli, cotta in salsa di pomodoro

Cotoletta in agrodolce € 9
La milanese di maiale come in una casa napoletana, olive nere, capperi, pomodorini ed un pizzico di aceto

Salsiccia e friarielli € 9
Il RE di casa Friarié, noi lo preferiamo con la cervellatina considerando la lontananza da Napoli

PANE, COPERTO E SIMPATIA**€ 1 a pranzo - € 1,5 a cena**

SE GRADITE UNA COMBINAZIONE DEI PIATTI, SIATE LIBERI DI ORDINARE QUELLO CHE PREFERITE E SAPREMO ACCONTENTARE LA VOSTRA VOGLIA DI SAPORI PARTENOPEI
prezzo per porzione determinato in base al peso dei singoli prodotti

LA STAGIONALITÀ E LA REPERIBILITÀ SUL MERCATO DI ALCUNE MATERIE PRIME PUÒ CAUSARE L'INDISPONIBILITÀ DI ALCUNI PIATTI

LE VERDURE*Assaggiate più di una nel mix piccolo € 6 oppure grande € 11*

Zucchine alla scapece € 5
Zucchine a rondelle fritte ed unite, a crudo, ad aglio, menta ed uno spruzzo di aceto bianco

Melanzane al funghetto € 5
Filetti di melanzane fritte unite ad un leggero sugo di pomodorini, basilico e grana padano

Friarielli € 5
Originali friarielli napoletani saltati in padella con Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano, aglio e peperoncino

Scarola alla partenopea € 5
Scarola stufata in pentola con olio Olio EVO 100% Italiano, olive nere, capperi, uva passita e pinoli

Verdure miste grigliate € 5
Mix di verdure grigliate al forno, unite a foglioline di menta, Olio EVO 100% Italiano ed uno spruzzo di aceto bianco

Melanzane grigliate € 5
Melanzane a fette, grigliate al forno e condite con aglio, olio e peperoncino ed un pizzico di aceto bianco

SPECIALITÀ DI PESCE

Polipetti alla luciana € 16
Teneri polipetti rosolati con Olio EVO 100% Italiano in un leggero sughetto di pomodorini, olive nere e capperi

Totani e friarielli € 10
Totani cotti in padella al vino bianco ed originali friarielli napoletani

Baccalà in cassuola € 10
Tranci di Baccalà indorati e fritti uniti ad un leggero sughetto di pomodorini, olive nere e capperi

Polpo e patate € 10
Teneri pezzi di polpo bollito, patate lesse, sedano ed olive verdi condito con Olio EVO 100% Italiano

Polpettine all'amalfitana € 10
Tonno fresco macinato ed impastato con finissima scorzetta di limone, pane cafone, impolpettato e cotto al forno

Baccalà Fritto € 11
Tranci di baccalà fritto

DA BERE

Acqua PET 33cl	€ 1,5	Calice Vino	
Acqua 75cl	€ 4	Falanghina/Agliciano	€ 6
Soft drink 33cl	€ 3,5	Falanghina Brut	€ 7
Succo di frutta	€ 4	Menabrea /Ichnusa 33cl	€ 4,5
Tonica ed aperitivi	€ 3,5	Gin Tonic	€ 10
Tazzulella e' café	€ 1	Spritz	€ 7

I DOLCI

SAL DE RISO		DOLCI DELLA CASA	
Babà al rum	€ 5	Tiramisù classico	€ 5
Delizia al limone	€ 8	Tiramisù al limone	€ 5
Fetta di pastiera	€ 7	Struffoli	€ 5
Fetta di ricotta e pere	€ 7	Caprese al cioccolato	€ 5
Monoporzione	€ 7		