

MENÙ

BARRRACUDA

50
TOP
PIZZA

ACQUA
PANNA®



Il mulino di Napoli


SANPELLEGRINO
GRUPPO

Amore per la Pizza

La nostra ricerca sull'impasto super idratato
(la farina viene lavorata con
percentuali di acqua superiori alla media)
ci regala una pizza super leggera e digeribile...
La pizza di *Francesco e Giovanni Amante*
è un elogio alla semplicità e alla ricerca del buono.
Bordi pronunciati e un'alveolatura decisa per uno stile
napoletano contemporaneo.
La carta delle pizze cambia con le stagioni ed è il
risultato di una ricerca che dà spazio a
prodotti a marchio DOP e IGP.



Antipasti

Patatine fritte (x2)	€ 5
Crocchette di patate (10 pz.)	€ 5
Mozzarelline fritte (10 pz)	€ 6
Olive ascolane (10 pz)	€ 6
Patate dolci fritte (x2)	€ 6
Gran misto fritto (x4)	€ 13
patatine, crocchette, mozzarelline fritte, würstel, olive ascolane e anelli di cipolla	
1/2 Gran misto fritto (x2)	€ 7
patatine, crocchette, mozzarelline fritte, würstel, olive ascolane e anelli di cipolla	
Pizza frita (x4)	€ 12
pomodoro fresco, mozzarella di bufala campana DOP, olio evo, origano, sale, basilico e rucola	
Pizza frita 2 (x4)	€ 15
rucola, mortadella artigianale, stracciatella, pesto di pistacchio e granella pistacchio	
Montanare (pizza in doppia cottura frita e ripassata in forno)	
Classica	€ 8
pomodoro San Marzano DOP, grana padano DOP e basilico	
Norma	€ 9
pomodoro San Marzano DOP, melanzane fritte, ricotta infornata, basilico	
Cetara	€ 10
datterino giallo, stracciatella, alici di Cetara e basilico	
Al Pistacchio	€ 11
stracciatella, mortadella, pesto e granella di pistacchio	

Coperto € 2,50

Le Margherite

- Margherita** € 8
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, olio evo e basilico
- Margherita rossa** € 12
datterino rosso in salsa ed intero, mozzarella di bufala campana DOP, olio evo e gel di basilico
- Fior di Margherita** € 12
datterino giallo in salsa ed intero, mozzarella di bufala campana DOP, gel di basilico e olio evo
- Regina Margherita** € 12
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, basilico, olio evo, scaglie di grana padano DOP
- Ai 3 pomodori** € 12
pomodoro San Marzano DOP, datterino rosso in salsa ed intero, datterino giallo in salsa ed intero, straciatella, basilico

Le Classiche

- Marinara** € 6
pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, olio evo e basilico
- Provola e Pepe** € 10
pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata, pepe cuvè, olio evo e basilico
- Partenopea** € 9
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, acciughe, olive, origano, olio evo e basilico
- Boscaiola** € 12
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, funghi freschi, funghi trifolati, funghi porcini, olio evo e basilico

Ruote di Carro è la pizza napoletana più arcaica e popolare: quella stesa sottile, quasi senza cornicione, fino a strabordare dal piatto. (maggiorazione di € 2)

La nostra **Pizza Senza Glutine** è il risultato di un impegno continuo per offrire un'opzione deliziosa e sicura per chi segue una dieta senza glutine. L'impasto, preparato con farine senza glutine di alta qualità, mantiene la stessa consistenza soffice e croccante che caratterizza le nostre pizze tradizionali.

Disponibile Mozzarella senza lattosio / impasto speciale ai 7 cereali € 2,50 - Senza glutine € 3,00
Supplementi di ingredienti comportano variazioni di prezzo: Burrata € 3,00
Mozzarella di bufala € 2,50 - Funghi porcini € 2,00/Datterino giallo/rosso € 2,00

Coperto € 2,50



Primavera

€ 10

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto artigianale, olio evo e basilico

Inferno

€ 11

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, salame piccante, olive, olio evo, basilico e 'nduja

Messinese

€ 11

pomodoro fresco, tuma, scarola, acciughe, pepe nero, sale e olio evo

Norma

€ 10

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, melanzane fritte, ricotta infornata, olio evo e basilico

Vegetariana

€ 10

pomodoro fresco, mozzarella, melanzane e zucchine grigliate, funghi freschi, olio evo e basilico

Bresaola

€ 12

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, rucola, bresaola, scaglie di grana padano DOP, olio evo

Parmigiana

€ 13

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, melanzane fritte, prosciutto cotto artigianale, uovo sodo, scaglie di grana padano DOP, olio evo e basilico

Parma

€ 12

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto crudo di Parma DOP, scaglie di grana padano DOP, olio evo e basilico

Capricciosa

€ 13

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto artigianale, carciofini, funghi champignon trifolati, olive, olio evo e basilico

Al Pistacchio

€ 13

mozzarella, mortadella, granella di pistacchio, pesto di pistacchio

Le Special

Amatriciana

€ 13

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, guanciale, pecorino romano DOP, olio evo, basilico e pepe nero

Favolosa

€ 14

datterino giallo in salsa ed intero, provola affumicata, rucola, speck, burrata, scaglie di grana padano DOP, olio evo e basilico

Meravigliosa

€ 14

datterino rosso in salsa ed intero, mozzarella di bufala campana DOP, burrata, prosciutto cotto artigianale (in uscita), olio evo e gel di basilico

Marinara futuristica

€ 13

datterino rosso in salsa ed intero, burrata, alici di cetara, gel basilico, origano, aglio

€ 13

5 formaggi lungo lo stivale

mozzarella, provola affumicata, gorgonzola, tuma, scaglie di grana padano DOP, prosciutto crudo di Parma, miele, olio evo e basilico

Norma 4.0

€ 13

pesto genovese, datterino giallo in salsa ed intero, mozzarella di bufala campana DOP, melanzane fritte, ricotta infornata e basilico

Cetara

€ 13

datterino giallo in salsa ed intero, mozzarella di bufala campana DOP, alici di Cetara, olive, cipolla fresca, olio evo e basilico

Gallipoli (ricordi di un viaggio)

€ 13

datterino giallo in salsa ed intero, cipolla bianca, stracciatella, timo, olio evo e crema di peperoncino

Gustosa

€ 14

crema di funghi, provola affumicata, guanciale, funghi porcini, scaglie di grana padano DOP, gel di basilico e olio evo

Estrosa

€ 14

datterino giallo in salsa ed intero, mozzarella di bufala campana DOP, zucchine grigliate, pesto genovese, prosciutto cotto artigianale, burrata, philadelphia, olio evo e basilico

Tonnara

€ 15

datterino giallo in salsa ed intero, mozzarella di bufala campana DOP, filetti di tonno, pomodorini rossi dry e polvere di capperi

Barrracuda

datterino giallo in salsa ed intero, stracciatella, mortadella artigianale, scaglie di grana padano DOP, granella di pistacchio, olio evo e basilico

€ 14

Barrracuda 2

datterino giallo in salsa ed intero, guanciale, pesto di pistacchio, burrata, granella di pistacchio, olio evo e basilico

€ 15

€ 15

Toledo

pomodoro verde semi dry, crema di pecorino, basilico, pepe nero e lardo di Patanegra

Veggie

crema di zucchine, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini rossi dry, chips di zuccina, menta e fuscella fresca di Napoli

€ 14

Mast'

crema di melanzane, mozzarella di bufala campana DOP, datterino rosso in salsa ed intero, chips di melanzane, fuscella fresca di Napoli, gel di basilico

€ 14

Non dire gateau

prosciutto cotto artigianale, scaglie di grana padano DOP, patate lesse condite e schiacciate, accompagnate da stracciatella e pepe nero

€ 15

Small Size

crema di zucca rossa, provola affumicata, lardo di Patanegra, burrata, gel di basilico

€ 16

Mazara

crema di datterino giallo e bisque di gamberi, stracciatella, gambero di Mazara, prezzemolo e olio evo

€ 22

I Chiusi

Tronchetto

mozzarella, provola affumicata, prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di grana padano DOP e olio evo

€ 12

Tronchetto 2

mozzarella, provola affumicata, funghi trifolati, prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di grana padano DOP e olio evo

€ 13

Tronchetto 3

mozzarella, provola affumicata, pesto di pistacchio, mortadella artigianale, rucola, stracciatella, granella di pistacchio e olio evo

€ 14




Antipasti

Polpette di melanzana fritte, ricotta infornata, salsa di pomodoro e basilico	€ 9
Sautè di cozze con pomodoro fresco e prezzemolo	€ 10
Tonno* con cipollata	€ 10
Insalata di polpo*, olio evo, prezzemolo e pepe nero	€ 12
Moscardini* alla luciana	€ 12
Antipasto misto Barracuda	€ 17
Parmigiana di spada, insalatina di polpo*, gambero di Mazara* crudo, moscardini* alla luciana, tonno* in cipolla agrodolce	

Primi Piatti

Spaghettoni con cozze, pomodoro fresco e prezzemolo	€ 12
Spaghettoni con alici di Cetara, finocchietto selvatico e mollica di pane tostata	€ 13
Mezzo pacchero rigato con pesce spada, pomodoro fresco, pinoli, melanzane fritte e basilico	€ 14
Linguine alle vongole, aglio e prezzemolo	€ 15
Bavette con gambero di Mazara*, asparagi, pomodoro fresco e pesto genovese	€ 14
Linguine alla scogliera	€ 16
Risotto gambero di Mazara e stracciatella	€ 15
Spaghettoni con scampi*, datterino giallo, aglio e prezzemolo	€ 17





Secondi Piatti

Braciole alla Messinese (patatine fritte*/insalata/verdure grigliate)	€ 12
Involtini di pesce spada, prezzemolo, verdure grigliate, olio evo e pepe	€ 14
Trancio di pesce spada, prezzemolo, olio evo, pepe e contorno a scelta	€ 15
Tagliata di tonno* con panatura di mollica croccante e cipolla in agrodolce	€ 16
Calamaro ripieno	€ 17
Frittura di pesce (gamberi di Mazara*, calamari *e franceschini *) e cipolla in agrodolce	€ 20
Cotto e Crudo trancetto di pesce spada, calamaro ripieno,* gambero di Mazara,* gambero di Mazara marinato*, tagliata di tonno*	€ 22

Contorni

Insalata	€ 3
Patate fritte*	€ 3
Verdure grigliate	€ 3



Bevande

Acqua naturale/frizzante	€ 2,50
Acqua effervescente	€ 3
Coca cola cl.33	€ 2,50
Coca cola 1lt.	€ 5
Coca cola zero cl.33	€ 2,50
Fanta cl.33	€ 2,50
Sprite cl.33	€ 2,50
Chinotto cl.33	€ 2,50

Birre alla spina

Bianca (Erdinger) cl.30 / 50	€ 4/6
Bionda (Fischer) cl.30 / 50	€ 4/5
Rossa (McFarland) cl.30 / 50	€ 4/6

Birre in bottiglia

Ceres cl.33	€ 4
Birra Moretti cl.33	€ 3
Birra Moretti cl.66	€ 5
Messina Cristalli di Sale cl.33	€ 4
Heineken cl.33	€ 3
Heineken cl.66	€ 5
Beck's cl.33	€ 3
Corona cl.33	€ 3,50
Tennent's super doppio malto cl.33	€ 4
Birra analcolica cl.33	€ 3,50
Birra senza glutine cl.33	€ 5

Dolci

Cheesecake	€ 5
Semifreddo	€ 5
Panna cotta al caramello/cioccolato	€ 5
Tartufo di pizzo Belvedere	€ 6
Parfait	€ 5

Caffè e Liquori

Caffè	€ 1
Amaro	€ 4
Limoncello	€ 4
Grappa	€ 4
Sorbetto al limone	€ 3

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido conforme alle "prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.

In ottemperanza delle leggi europee vigenti, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari; tutte le** informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al nostro personale in servizio.

* Le proposte fuori menu hanno prezzi variabili in base al prodotto in linea a quelli presenti in carta. Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere infatti contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Di seguito l'elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato // - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. 1169/2011 UE): cereali contenenti glutine e prodotti derivati; crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati; uova e prodotti a base di uova; pesce e prodotti a base di pesce; arachidi e prodotti a base di arachidi; soia e prodotti a base di soia; latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); frutta a guscio; sedano e prodotti a base di sedano; senape e prodotti a base di senape; semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; anidride solforosa e solfiti derivanti; lupini e prodotti a base di lupini; molluschi e prodotti a base di molluschi.

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.



GLUTINE



CROSTACEI



UOVA



PESCE



ARACHIDI



SOLFITI



SEMI DI SESAMO



SOIA



LATTICINI



FRUTTA A GUSCIO



SEDANO



SENAPE



MOLLUSCHI



LUPINI



BARRRACUDA

