

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

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

Spaghettone con cozze, pomodoro fresco e prezzemolo	€ 12
Spaghettone 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
Spaghettone 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*

