

nerano

PRIMI DI TERRA

MAIN COURSES

BUCATINI NONNA TITTINA € 13.00

con guanciale di Norcia, pomodori confit, spuma di provola, parmigiano reggiano e basilico croccante

*NONNA TITTIONA BUCATINI PASTA
with Norcia bacon, confit tomatoes, cream cheese,
parmesan cheese and crunchy basil*

SPAGHETTI QUADRATI € 13.00

BUCATI ALLA NERANO

con zucchine e provolone del Monaco

*SPAGHETTI NERANO STYLE
with zucchinis and provolone del monaco*

QUADROTTI CON POMODORO € 15.00

DEL PIENNOLO, FUNGHI PORCINI, PROVOLONE DEL MONACO, POMODORINI GIAGIÙ

*PASTA WHIT TOMATO OF PIENNOLO,
PORCINI MUSHROOMS, PROVOLONE DEL MONACO,
GIAGIÙ TOMATOES*

MEZZANI SPEZZATI € 13.00

ALLA GENOVESE

*PASTA GENOVESE ONION SOUCE
AND BEEF*

Tittina

PRIMI DI MARE

MAIN COURSES OF SEA

- | | |
|---|----------------|
| RISOTTO ACQUERELLO
ALLA PESCATORA
minimo per 2 persone
<i>SEAFOOD RICE</i>
<i>min. for 2 people</i> | € 18.00 |
| LINGUINE ALL'ASTICE
<i>LINGUINE</i>
<i>with lobster</i> | € 30.00 |
| PACCHERI CON TARTUFI DI MARE,
GAMBERO ROSSO DI MAZARA
E BOTTARGA DI MUGGINE
<i>PACCHERI WITH SEA TRUFFLES,
RED SHRIMP OF MAZARA
AND BOTTARGA OF MUGGINE</i> | € 30.00 |
| SPAGHETTI ALLE VONGOLE
CON BOTTARGA DI MUGGINE
<i>SPAGHETTI WITH CLAMS
AND BOTTARGA OF MUGGINE</i> | € 25.00 |

verna

PRIMI DI MARE

MAIN COURSES OF SEA

- PACCHERI** € 18.00
AI FRUTTI DI MARE
con pomodorini del piennolo del Vesuvio
PACCHERI WITH SEAFOOD
with cherry tomatoes by Vesuvius
- SCIALATIELLI CON ALICI DI CETARA,** € 18.00
POMODORINI GIALLI E ROSSI
DEL VESUVIO, SBRICCIOLATA
DI TARALLO NAPOLETANO
SCIALATIELLI WITH ANCHOVIES FROM CETARA,
YELLOW AND RED TOMATOES BY VESUVIUS,
CRUMBLLED OF TARALLO
- SPAGHETTI QUADRATI** € 28.00
CON RICCIO DI MARE
E CAVIALE DI SALMONE
SPAGHETTI WITH SEA URCHIN
AND SALMON CAVIAR
- SPAGHETTI** € 22.00
ALLE VONGOLE VERACI
SPAGHETTI WITH SEACLAMS