



## *Welcome*

*Nonna Tittina nasce dal pensiero nostalgico di tre imprenditori, che ricordano le giornate conviviali in famiglia.*

*Tradizione ed innovazione si fondono per dar vita ad una cucina "Tradinnovativa", dove accostamenti di sapori e ricerca costante di prodotti freschi, rendono ogni pietanza unica.*

*Nonna Tittina è Amore in Cucina*

*Nonna Tittina was born from the nostalgic thoughts of three entrepreneurs who remember the convivial days with the family.*

*Tradition and innovation come together to create a "Tradinnovativa" cuisine, where combinations of flavors and constant research for fresh products make each dish unique.*

*Nonna Tittina è Amore in Cucina*

## ANTIPASTI DI MARE SEAFOOD APPETIZERS

|   |         |
|---|---------|
| <b>CRUDITÀ DI MARE</b> frutti di mare e crostacei <i>RAW SEAFOOD seafood and shellfish</i>  | € 35.00 |
| <b>DEGUSTAZIONE OSTRICHE FRESCHE</b> 3 pezzi <i>FRESH OYSTER TASTING 3 pieces</i>   | € 18.00 |
| <b>FRESCONA MARE FUORI</b><br>Mozzarella, Gambero Blu della Caledonia, concassè di pomodorini, polvere di Limone Nero<br><i>Mozzarella, Caledonian blue prawn, cherry tomato concassè, black lemon powder</i>   | € 30.00 |
| <b>FRESCONA DI MARE (FOCACCIA)</b> datterino, mozzarella di bufala, metà con alici di cetara e metà con salmone affumicato, bottarga di muggine, basilico fresco, olio extra vergine oliva<br><i>PIZZA BREAD with datterino tomatoes, mozzarella, half with cetara anchovies and half with smoked salmon, mullet roe, fresh basil, extra virgin olive oil</i> | € 25.00 |
| <b>POLPO* ALL'INSALATA</b> <i>SALAD OCTOPUS</i>   | € 18.00 |
| <b>POLIPETTI "LOCALI" AFFOGATI ALLA LUCIANA</b><br>con polentina fritta e corbarini (salvo disponibilità del giorno)<br><i>octopus with fried polenta and corbarini tomatoes (subject to availability on the day)</i>   | € 22.00 |
| <b>PIGNATIELLO DELLA NONNA</b> <i>GRANDMA'S PIGNATELLO</i><br>frutti di mare, gambero blu della Caledonia, polpo e crostini<br><i>fresh seafood, Caledonian blue shrimp and croutons</i>  | € 26.00 |
| <b>ALICI FRITTE</b> <i>FRIED ANCHOVIES</i>  | € 10.00 |
| <b>SOUTÈ DI VONGOLE VERACI</b> <i>SEACLAMS SOUTÈ</i>  | € 20.00 |
| <b>ALICI RIPIENE RICOTTA E NDUJIA 1 PZ</b><br><i>ANCHOVIES STUFFED WITH RICOTTA AND NDUJIA 1 PCS</i>  | € 5.00  |
| <b>ROCHE DI SALMONE</b> con gelè di lime e salsa yogurt<br><i>SALMON ROCHE with lime jelly and yogurt sauce</i>   | € 18.00 |
| <b>BACCALÀ* TRADINNOVATIVO</b> Bocconcini di baccalà croccante su crema di papaccelle con peperoncino panco e pomodorini semi dry<br><i>INNOVATIVE COD* Chunks of crunchy cod on papaccelle cream with panco chili pepper and semi-dry cherry tomatoes</i>  | € 20.00 |

## ANTIPASTI DI TERRA LAND STARTERS

|   |               |
|---|---------------|
| <b>IL FRITTO DELLA NONNA</b> <i>GRANDMA'S FRIED</i>   | € 10.00       |
| <b>CAPRESE</b><br><i>MOZZARELLA, TOMATOES, ORIGAN, FRESH BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>   | € 10.00       |
| <b>MOZZARELLA DI BUFALA DOP CON CRUDO RISERVA RARA 30m</b><br><i>MOZZARELLA, WITH RAW RARE RESERVE 30m</i>  | € 14.00       |
| <b>FRESCONA DI TERRA (FOCACCIA)</b> datterino, mozzarella di bufala, basilico fresco e olio extra vergine oliva<br><i>PIZZA BREAD with datterino tomatoes, mozzarella, fresh basil and extra virgin olive oil</i> | € 18.00       |
| <b>SELEZIONE DI FORMAGGI</b> <i>SELECTION OF CHEESES</i>  | L'etto € 9.00 |
| <b>MOZZARELLA DI BUFALA CON BLACK ANGUS AFFUMICATO E ZESTE DI LIMONI</b><br><i>MOZZARELLA WITH BLACK ANGUS SMOKED AND LEMON ZESTS</i>   | € 18.00       |
| <b>FOCACCIA AL PARMIGIANO</b> <i>PARMESAN PIZZA BREAD</i>   | € 4.00        |

*\*prodotto congelato all'origine / frozen product at origin*

## PRIMI DI TERRA

MAIN COURSES

- BUCATINI NONNA TITTINA** con guanciale di Norcia, pomodori confit, spuma di provola, parmigiano reggiano e basilico croccante **€ 15.00**  
*NONNA TITTINA BUCATINI PASTA with Norcia bacon, confit tomatoes, cream cheese, parmesan cheese and crunchy basil*
- LA NOSTRA NERANO** spaghetti quadrato con zucchine e provolone del Monaco **€ 15.00**  
*OUR NERANO spaghetti with zucchinis and provolone del monaco*
- MEZZANI CON GENOVESE** **€ 15.00**  
*MEZZANS WITH GENOVESE*
- IL NOSTRO SCARPARELLO** Mezzanelli con pomodorini corbarini, parmigiano 24 mesi, conciato romano e peperoncino **€ 15.00**  
*OUR SCARPARELLO Mezzanelli with Corbarini cherry tomatoes, 24 month parmesan, Roman tanned and chili pepper*

## PRIMI DI MARE

MAIN COURSES OF SEA

- RISOTTO ACQUERELLO ALLA PESCATORA** ordine minimo per 2 persone **cad. € 22.00**  
*WATERCOLOR RISOTTO AT THE FISHERMEN minimum order for 2 people*
- LINGUINE CON ASTICE** minimo per 2 persone **cad. € 35.00**  
*LINGUINE WITH LOBSTER minimum order for 2 people*
- BAVETTE CON FIORI DI ZUCCA,  
TARATUFI E SCAGLIE DI PARMIGIANO** **€ 28.00**  
*BAVETTE WITH COURGETTE FLOWERS, TARATUFI AND PARMESAN FLAKES*
- SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI** **€ 23.00**  
*SPAGHETTI WITH SEA CLAMS*
- PACCHERI AI FRUTTI DI MARE** con pomodorini del piennolo del Vesuvio **€ 19.00**  
*PACCHERI WITH SEAFOOD with cherry tomatoes by Vesuvius*
- SCIALATIELLI CON ALICI DI CETARA, POMODORINI GIALLI E ROSSI  
DEL VESUVIO, SBRICCIOLATA DI TARALLO NAPOLETANO** **€ 20.00**  
*SCIALATIELLI WITH ANCHOVIES FROM CETARA, YELLOW AND RED TOMATOES BY VESUVIUS,  
CRUMBLING OF TARALLO*

## SECONDI DI TERRA BEEF

|   |         |
|---|---------|
| <b>TAGLIATA DI FILETTO TRICOLORE</b><br><i>FILLET TRICOLOR</i>                                    | € 28.00 |
| <b>BISTECCA DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA</b> da 400 gr<br><i>GRILLED SCOTTONA STEAK 400 gr</i>        | € 20.00 |
| <b>HAMBURGER DI SCOTTONA</b> da 250 gr con contorno<br><i>SCOTTONA BURGER 250 gr with garnish</i> | € 13.00 |
| <b>MANZA MORA DEL BALTICO</b> da 250/270 gr<br><i>MANZA MORA BALTIC 250/270gr</i>                 | € 25.00 |

## SECONDI DI MARE FISH

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>FRITTURA DI PARANZA</b> <i>FRIED FISH</i>  | € 18.00           |
| <b>FRITTURA DEL GOLFO</b> frittura di paranza più gamberi e calamari<br><i>FRIED FISH SPECIAL fried medetarranean fish with shrimp and squid</i>  | € 20.00           |
| <b>FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI "FRESCHI"</b> salvo disponibilità del giorno<br><i>FRYING SHRIMPS AND SQUIDS subject to availability on the day</i>                                     | € 23.00           |
| <b>BACCALÀ* DI NONNA TITTINA</b> al vincotto con scarole saltate e glassa di vino Aglianico<br><i>NONNA TITTINA'S SALTED COD* cooked with red wine and sautéed escarole</i>               | € 20.00           |
| <b>TAGLIATA DI TONNO</b> scottata ai ferri su misticanza da campo<br><i>TUNA STEAK grilled seared on field salad</i>  | € 28.00           |
| <b>POLPO* ALLE TRE COTTURE</b><br>con patate, pomodorini, olive nere taggiasche e capperi di Pantelleria<br><i>with potatoes, cherry tomatoes, black olives and capers by Pantelleria</i> | € 20.00           |
| <b>CALAMARO "FRESCO" ALLA BRACE</b> salvo disponibilità del giorno<br><i>"FRESH" SQUID GRILLED subject to availability on the day</i>   | € 24.00           |
| <b>PESCATO DEL GIORNO</b> <i>CATCH OF THE DAY</i>   | <i>Kg</i> € 70,00 |

## CONTORNI SIDE DISCHES

|  |        |
|--|--------|
| <b>POMODORI ALL'INSALATA</b> <i>SALAD TOMATOES</i>   | € 5.00 |
| <b>MISTO VERDURE GRIGLIATE</b> <i>MIXED GRILLED VEGETABLES</i>                                     | € 7.00 |
| <b>SCAROLE SALTATE IN PADELLA</b> alla napoletana<br><i>SAUTÉED ESCAROLE neapolitan speciality</i> | € 6.00 |
| <b>FRIARIELLI</b> <i>NEAPOLITAN BROCCOLI</i>   | € 6.00 |
| <b>MELANZANE GRIGLIATE</b> <i>GRILLED EGGPLANT</i>   | € 5.00 |
| <b>ZUCCHINE GRIGLIATE</b> <i>GRILLED ZUCCHINI</i>  | € 5.00 |
| <b>PATATE AL FORNO</b> <i>BAKED POTATOES</i>   | € 5.00 |
| <b>INSALATA MISTA</b> <i>MIXED SALAD</i>   | € 5.00 |
| <b>INSALATA VERDE</b> <i>GREEN SALAD</i>   | € 4.00 |

\*prodotto congelato all'origine / frozen product at origin

# LE PIZZE DELLA NONNA

NONNA TITTINA'S PIZZAS

## PIZZE CLASSICHE CLASSIC PIZZAS

- 52. A' MAMMA** Pomodoro San Marzano, fiordilatte dei Monti lattari, olio evo, formaggio, basilico fresco. € 8.00  
*San Marzano tomato, fiordilatte from the Lattari mountains, extra virgin olive oil, cheese, fresh basil.*
- 53. 'O VIECCHIO** Pomodoro San Marzano, origano di Sicilia, aglio, olio evo, basilico fresco € 7.50  
*San Marzano tomato, Sicilian origan, garlic, extra virgin olive oil, fresh basil*
- 48. 'O MUORT CHE PPARLA** Pomodoro del piennolo, mozzarella di bufala, olio evo, basilico fresco € 10.00  
*Piennolo tomato, mozzarella buffalo milk, extra virgin olive oil, fresh basil*
- 77. 'E RIAVULILLE** Fiordilatte dei Monti lattari, base di pomodoro con spianata calabra e nduja, olio evo DOP, basilico fresco € 11.00  
*Mozzarella, tomato, Calabrian coldcut, spy nduja, extra virgin olive oil, fresh basil*
- 57. O' SCARTELLATO** Provola affumicata dei Monti lattari, crema di pistacchi di Bronte DOP, mortadella di cinghiale Renzini, granella di pistacchi, olio evo DOP, basilico fresco € 12.00  
*Smoked cheese by Lattari Mountains, pistachio cream, Renzini wild boar mortadella, chopped pistachios, extra virgin olive oil, fresh basil*
- 81. E' SCIURE** Provola affumicata dei Monti lattari, melanzane a filetto, chips di zucchine, falde di peperoni in padella, friarielli dell'orto, olio evo DOP, basilico fresco € 12.00  
*Smoked cheese, aubergines, zucchini, fried peppers, neapolitan broccoli, extra virgin olive oil, fresh basil*
- 78. A' BELLA FIGLIOLA** Pomodoro giallo del Vesuvio, stracciata di bufala, crudo di Parma, olio evo DOP, basilico fresco € 11.00  
*Yellow tomatoes from Vesuvius, buffalo stracciata, Parma ham, DOP extra virgin olive oil, fresh basil*
- 37. O' MONACO** Mozzarella di bufala, provolone del monaco, noci, miele, formaggio, basilico fresco € 13.00  
*Buffalo mozzarella, provolone del monaco, walnuts, honey, cheese, fresh basil*
- 90. A' PAURA** Fiordilatte dei Monti lattari pomodorino giallo del Vesuvio, capocollo di norcia, scaglie di provolone del monaco, formaggio, basilico fresco € 13.00  
*Fiordilatte dei Monti lattari, yellow tomato from Vesuvius, capocollo from Norcia, flakes of provolone del monaco, cheese, fresh basil*
- 66. DUE ZITELLE** Fiordilatte dei Monti lattari, datterini gialli e rossi, pesto di basilico, scagliette di mandorle, basilico fresco e olio evo € 12.00  
*Fiordilatte from Monti lattari, yellow and red datterini tomatoes, basil pesto, flaked almonds, fresh basil and extra virgin olive oil*
- 46. E' DENARO** Metà ripieno classico con salame napoli, ricotta di bufala, fiordilatte dei monti lattari, l'altra metà con fiordilatte pomodorino semi dry rossi Casale Pietropaolo, scaglie di Cacioricotta, olio evo DOP, basilico fresco. € 13.00  
*Half classic filling with Naples salami, buffalo ricotta, fiordilatte from the Lattari mountains, the other half with fiordilatte red semi-dry tomatoes Casale Pietropaolo, Cacioricotta flakes, DOP extra virgin olive oil, fresh basil.*

## ...RUTIELLO ...RUTIELLO

- 21. 'A FEMMENA ANNURA** Fiordilatte dei monti lattari, pomodori rossi semi dry del Vesuvio Casale Pietropaolo, scaglie di Cacioricotta presidio Slow Food, olio evo DOP, basilico fresco  
*Fiordilatte from the Lattari mountains, semi-dry red tomatoes from Vesuvius Casale Pietropaolo, flakes of Slow Food presidium Cacioricotta, DOP extra virgin olive oil, fresh basil* € 11.00
- 29. 'O PATE D'E' CCRIATURE** Pomodorini giallo del Vesuvio Casale Pietropaolo, alici del mar cantabrico, stracciata di bufala, tarallo napoletano sbriciolato, olio evo DOP, basilico fresco  
*Yellow tomatoes from Vesuvius Casale Pietropaolo, anchovies from the Cantabrian Sea, buffalo stracciata, crumbled Neapolitan tarallo, DOP extra virgin olive oil, fresh basil* € 13.00
- 10. MARADONA** Scarola riccia al salto, ombra di passata di pomodoro, pomodorini del piennolo del vesuvio, olive taggiasche, aglio, olio evo DOP, basilico fresco  
*Sautéed curly escarole, shade of tomato puree, Piennolo cherry tomatoes from Vesuvius, Taggiasca olives, garlic, DOP extra virgin olive oil, fresh basil* € 12.00
- 20. A' FESTA** Pomodorino giallo del vesuvio, pomodorino rosso del piennolo del vesuvio, olive taggiasche, olio evo DOP, basilico fresco  
*Yellow tomato from Vesuvius, red Piennolo tomato from Vesuvius, Taggiasca olives, DOP extra virgin olive oil, fresh basil* € 11.00
- 53. O' VIECCHIO** Ombra di pomodoro giallo, pomodorini del piennolo giallo, pomodorino del piennolo rosso, origano di Sicilia, aglio  
*Shadow of yellow tomato, yellow Piennolo cherry tomatoes, red Piennolo cherry tomatoes, Sicilian oregano, garlic* € 8.00
- 63. A' SPOSA** Provola affumicata dei monti lattari, prosciutto cotto a vapore Renzini, patate fresche a spicchi, olio evo DOP, basilico fresco  
*Smoked provola from Monti Lattari, Renzini steam cooked ham, fresh potato wedges, DOP extra virgin olive oil, fresh basil* € 13.00
- 62. O' MUORT ACCISO** Provola dei monti lattari, salsiccia sbriciolata di maialino nero casertano, friarielli di campagna, olio evo DOP  
*Provola from the Lattari mountains, crumbled Caserta black pig sausage, country broccoli, DOP extra virgin olive oil* € 12.00
- 72. A' MERAVIGLIA** Provola dei monti lattari, crema di cacio e pepe, guanciale al brandy, olio evo DOP, basilico fresco  
*Provola from Monti Lattari, cheese and pepper cream, brandy bacon, DOP extra virgin olive oil, fresh basil* € 12.00

## ...LE CIACIONE ...LE CIACIONE

- 58. 'O PACCOTTO** Pizza frita con ricotta di bufala, pomodoro, fiordilatte dei Monti lattari, ciccioli napoletani, grana grattugiata, olio evo DOP, basilico fresco, pepe macinato  
*Fried pizza with buffalo ricotta, tomato, fiordilatte from Monti Lattari, Neapolitan cracklings, grated parmesan, DOP extra virgin olive oil, fresh basil, ground pepper* € 11.00
- 40. 'A PAPOSCIA** Ripieno con ricotta di bufala, fior di Latte dei Monti lattari, salame Napoli, pomodoro San Marzano DOP, pepe nero macinato, grana grattugiata, olio evo DOP, basilico fresco  
*Stuffed pizza with buffalo cheese cream, mozzarella by Lattari Mountains, salami, San Marzano tomato DOP, ground black pepper, grated parmesan, extra virgin olive oil, fresh basil* € 12.00
- 51. 'O CIARDINO** Ripieno con provola dei monti lattari, scarola riccia al salto, formaggio, olio evo DOP  
*Stuffed with provola from the Lattari mountains, sautéed curly escarole, cheese, DOP extra virgin olive oil* € 12.00

## LE INSALATE SALADS

- BRESA'** insalata mista, rucola, lamelle di carote, finocchi, sedano bianco, olive verdi, mais, capperi con gambo, pomodorini, bresaola DOP, funghi porcini, scaglie di parmigiano, succo di limone €10.00  
*mixed salad, rocket, carrot slices, fennel, white celery, green olives, corn, stemmed capers, cherry tomatoes, bresaola, mushrooms, flakes of parmigiano reggiano, lemon juice*
- TONNARA** insalata mista, lamelle di carote, rucola, finocchi, sedano bianco, olive verdi, mais, capperi con gambo, pomodorini, filetti di tonno Parodi pinna gialla €10.00  
*mixed salad, carrot slices, rocket, fennel, white celery, green olives, corn, stemmed capers, cherry tomatoes, yellowfin Parodi tuna fillets*
- GRECA** Insalata verde mista, lamelle di carote, rucola, finocchi, sedano bianco, olive verdi, mais, capperi con gambo, pomodorini, feta greca €10.00  
*mixed green salad, carrot slices, rocket, fennel, white celery, green olives, corn, capers with stem, cherry tomatoes, Greek feta*
- SALMONA** insalata verde mista, rucola, finocchi, lamelle di carote, sedano bianco, salmone affumicato scozzese, mais, olive verdi, pomodorini, capperi con gambo, olive nere taggiasche €13.00  
*mixed green salad, rocket, fennel, carrot slices, white celery, scottish smoked salmon, corn, green olives, cherry tomatoes, capers with stem, black olives*
- CAESAR SALAD** Insalata cuore di iceberg, valeriana, rucola, lamelle di carote, petto di pollo grigliato, crostini di pane bianco, yogurt, senape €12.00  
*Green salad, valerian, rocket, carrot slices, grilled chicken breast, croutons, yogurt, mustard*

## FRUTTA FRUIT

- TAGLIATA CON FRUTTA DI STAGIONE** Arancia, ananas, kiwi, fichi, mela, banana, uva, mandarini, fragole, more, lamponi, etc. (secondo disponibilità) €12.00  
*SEASONAL FRUIT Orange, pineapple, kiwi, fig, apple, banana, grape, mandarin, strawberry, blackberry, raspberry, etc. (depending on availability)*
- ANANAS** PINEAPPLE €6.00
- MELONE** MELON €5.00

## ACQUA E BIBITE WATER AND DRINKS

- Acqua naturale, frizzante** 75 c €3.50  
*STEEL WATER, PARKLING WATER*
- Coca-Cola, Coca-cola zero, Fanta, Sprite** 33cl €3.50  
*COKE, COKE ZERO, FANTA ORANGE, SPRITE*

## BIRRE ALLA SPINA DRAFT BEERS

- KOZEL PREMIUM LAGER** Bionda 30 cl 4,6 % vol. con malto d'orzo *with barley malt* €6.00
- SAINT BENOIT AMBREE'** Ambrata 30 cl 5,9 % vol. con malto d'orzo *with barley malt* €6.50

## BIRRE ARTIGIANALI HOMEMADE BEERS

- SMAART 6 LAGER** *It is a fine, unpasteurized and unfiltered artisan blonde, with a harmonious and intense body. 5,7% VOL* 33 cl €8.00  
75 cl €18.00
- SMAART 6 WEIZEN** *Unpasteurized and unfiltered craft beer, with enveloping fruity aromas and notes of banana merged with the citrusy ones of hops. 5,50% VOL* 33 cl €8.00  
75 cl €18.00
- SMAART 6 DOPPIO MALTO** *It is a non-pasteurized and non-pasteurized craft beer filtered, which manages to offer all the aroma and the taste of a very high quality dark beer. 7,50% VOL* 33 cl €8.50  
75 cl €18.50

**Siete invitati a comunicare eventuali  
intolleranze alimentari**

*YOU ARE INVITED TO COMMUNICATE  
ANY FOOD INTOLLERANCES*

**REGOLAMENTO UE N.1169 2011**

*EU REGULATION N.1169 2011*

Si informano i consumatori dell'utilizzo nei prodotti  
di allergeni.

- 1. cereali contenenti glutine e prodotti derivati  
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2. crostacei e prodotti derivati
- 3. uova e prodotti derivati
- 4. pesce e prodotti derivati
- 5. arachidi e prodotti derivati
- 6. semi di soia e prodotti derivati
- 7. latte e relativi prodotti (incluso  
lattosio)
- 8. frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole,  
noci, anacardi, noce di pecan, noce del brasile,  
noci del queensland e prodotti derivati
- 9. sedano e prodotti derivati
- 10. senape e prodotti derivati
- 11. semi di sesamo e relativi prodotti
- 12. anidride solforosa e solfiti a  
concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/lt  
riportati come s02
- 13. lupini e prodotti derivati
- 14. molluschi e prodotti derivati.