

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

CRUDITÀ DI MARE frutti di mare e crostacei <i>RAW SEAFOOD seafood and shellfish</i>	€ 35.00
CRUDITÀ ROYALE frutti di mare e crostacei, carpaccio di baccalà, ventresca di tonno <i>ROYAL RAW PASTRY seafood and shellfish, cod carpaccio, tuna belly</i>	€ 45.00
FRESCONA "MARE FUORI" DA CENTRO TAVOLA Mozzarella, Gambero Blu della Caledonia, concassè di pomodorini, polvere di Limone Nero <i>Frescona "Mare Fuori" FOR TABLE CENTERPIECE</i> <i>Mozzarella, Caledonian blue prawn, cherry tomato concassè, black lemon powder</i>	€ 30.00
CAPRESE DI GAMBERI <i>SHRIMP CAPRESE</i>	€ 22.00
BUN DI MARE (2 PZ) <i>SEA BUN</i>	€ 12.00
POLPO* ALL'INSALATA <i>SALAD OCTOPUS</i>	€ 18.00
TRIGLIA RIPIENA "PIETRO PAOLO" (2 PZ) <i>PIETRO PAOLO-STYLE STUFFED MULLET</i>	€ 16.00
ALICI RIPIENE RICOTTA E NDUJIA (2 PZ) <i>ANCHOVIES STUFFED WITH RICOTTA AND NDUJA 1 PCS</i>	€ 10.00
ALICI FRITTE <i>FRIED ANCHOVIES</i>	€ 10.00
PIGNATIELLO DELLA NONNA frutti di mare, gambero blu della Caledonia, polpo e crostini <i>GRANDMA'S PIGNATELLO fresh seafood, Caledonian blue shrimp and croutons</i>	€ 26.00
SOUTÈ DI VONGOLE VERACI <i>SEACLAMS SOUTÉ</i>	€ 24.00
POLIPETTI "LOCALI" AFFOGATI ALLA LUCIANA con polentina frita e datterini "caramella" (salvo disponibilità del giorno) <i>"LOCAL" OCTOPUS DROWNED LUCIANA STYLE with fried polenta and "candy" tomatoes</i> <i>(subject to availability on the day)</i>	€ 24.00
IMPEPATA DI COZZE <i>MUSSELS WITH PEPPER</i>	€ 14.00
ZUPPETTA DI COZZE <i>MUSSEL SOUP</i>	€ 16.00
BACCALÀ* TRADINNOVATIVO Bocconcini di baccalà croccante su crema di papaccelle con peperoncino panco e pomodorini semi dry <i>INNOVATIVE COD* Chunks of crunchy cod on papaccelle cream with panco chili pepper</i> <i>and semi-dry cherry tomatoes</i>	€ 20.00
FISH AND CHIPS	€ 20.00

ANTIPASTI DI TERRA LAND STARTERS

IL FRITTO DELLA NONNA <i>GRANDMA'S FRIED</i>	€ 10.00
CAPRESE <i>MOZZARELLA, TOMATOES, ORIGAN, FRESH BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>	€ 10.00
MOZZARELLA DI BUFALA DOP CON CRUDO RISERVA RARA 30m <i>MOZZARELLA, WITH RAW RARE RESERVE 30m</i>	€ 14.00
SELEZIONE DI FORMAGGI <i>SELECTION OF CHEESES</i>	L'etto € 9.00
MOZZARELLA DI BUFALA CON BLACK ANGUS AFFUMICATO E ZESTE DI LIMONI <i>MOZZARELLA WITH BLACK ANGUS SMOKED AND LEMON ZESTS</i>	€ 18.00
FOCACCIA AL PARMIGIANO <i>PARMESAN PIZZA BREAD</i>	€ 4.00

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

PRIMI DI MARE

MAIN COURSES OF SEA

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE con pomodorino datterino <i>PACCHERI WITH SEAFOOD WITH DATTERINO TOMATOES</i>	€ 19.00
GNOCCHI DI PATATE ALLA SANTA LUCIA <i>POTATO GNOCCHI WITH SANTA LUCIA STYLE</i>	€ 22.00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI <i>SPAGHETTI WITH SEACLAMS</i>	€ 23.00
RISOTTO ACQUERELLO ALLA PESCATORA ordine minimo per 2 persone <i>WATERCOLOR RISOTTO AT THE FISHERMEN minimum order for 2 people</i>	cad. € 25.00
LINGUINE CON ASTICE ordine minimo per 2 persone <i>LINGUINE WITH LOBSTER minimum order for 2 people</i>	cad. € 30.00
LINGUINE CON RICCIO DI MARE <i>LINGUINE WITH SEA URCHIN</i>	€ 30.00

PRIMI DI TERRA

MAIN COURSES

BUCATINI NONNA TITTINA con guanciale di Amatrice, datterino "caramella", spuma di provola, parmigiano reggiano e basilico croccante <i>NONNA TITTINA BUCATINI PASTA with Amatrice bacon, "candy" tomatoes, cream cheese, parmesan cheese and crunchy basil</i>	€ 15.00
LA NOSTRA NERANO spaghetto quadrato con zucchine e provolone del Monaco <i>OUR NERANO spaghetti with zucchinis and provolone del monaco</i>	€ 16.00
IL NOSTRO SCARPARIELLO Mezzanelli con datterino "caramella", parmigiano 24 mesi, conciato romano e peperoncino <i>OUR SCARPARIELLO Mezzanelli with "candy" tomatoes, 24 month parmesan, Roman tanned cheese and chili pepper</i>	€ 15.00

Siete invitati a comunicare eventuali intolleranze alimentari
YOU ARE INVITED TO COMMUNICATE ANY FOOD INTOLLERANCES

SECONDI DI MARE FISH

LE NOSTRE FRITTURE

FRITTURA DI PARANZA € 20.00
FRIED FISH

FRITTURA DEL GOLFO € 22.00
frittura di paranza più gamberi e calamari
FRIED FISH SPECIAL
fried medetarranean fish with shrimp and squid

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI "FRESCHI" € 23.00
salvo disponibilità del giorno
FRYING SHRIMPS AND SQUIDS
subject to availability on the day

BACCALÀ* DI NONNA TITTINA al vincotto con scarole saltate e glassa di vino Aglianico € 22.00
NONNA TITTINA'S SALTED COD cooked with red wine and sautéed escarole*

TAGLIATA DI TONNO € 28.00
scottata ai ferri su misticanza da campo
TUNA STEAK *grilled seared on field salad*

IL NOSTRO POLPO* ALLE TRE COTTURE € 22.00
con patate, pomodorini, olive nere taggiasche e capperi di Pantelleria
OUR OCTOPUS cooked three times*
with potatoes, cherry tomatoes, black olives and capers by Pantelleria

CALAMARO "FRESCO" ALLA BRACE salvo disponibilità del giorno € 24.00
"FRESH" SQUID GRILLED *subject to availability on the day*

PESCATO DEL GIORNO Kg € 80,00
CATCH OF THE DAY

IL NOSTRO GAMBERO ALLA BRACE € 22.00
gambero blu della caladonia affumicato con erbe
OUR GRILLED SHRIMP *Caladonia blue shrimp smoked with herbs*

SECONDI DI TERRA BEEF

TAGLIATA DI FILETTO TRICOLORE € 28.00
FILLET TRICOLOR

BISTECCA DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA da 400 gr € 24.00
GRILLED SCOTTONA STEAK 400 gr

HAMBURGER DI SCOTTONA da 250 gr € 13.00
SCOTTONA BURGER 250 gr

BLACK ANGUS ALLA GRIGLIA da 250/270 gr € 25.00
BLACK ANGUS GRILLED 250/270 gr

CONTORNI

SIDE DISCHES

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

LE PIZZE DELLA NONNA

NONNA TITTINA'S PIZZAS

...LE CIACIONE

...LE CIACIONE

58. 'O PACCOTTO Pizza frita ripiena con ricotta di bufala, pomodoro, fiordilatte dei Monti lattari, ciccioli napoletani, grana grattugiata, olio evo DOP, basilico fresco, pepe macinato <i>Fried stuffed pizza with buffalo ricotta, tomato, fiordilatte from Monti Lattari, Neapolitan cracklings, grated parmesan, DOP extra virgin olive oil, fresh basil, ground pepper</i>	€ 12.00
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 <i>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</i>	€ 13.00
51. 'O CIARDINO Ripieno con provola dei monti lattari, scarola riccia al salto, formaggio, olio evo DOP <i>Stuffed with provola from the Lattari mountains, sautéed curly escarole, cheese, DOP extra virgin olive oil</i>	€ 13.00

TUTTE LE PIZZE CLASSICHE POSSONO ESSERE RICHIESTE ANCHE CON COTTURA A...RUTIELLO

- 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 ombra, pacchetelle rosse del Vesuvio, origano, aglio, olio evo, basilico fresco € 9.00
San Marzano tomato, red packets tomato of Vesuvius, origan, garlic, extra virgin olive oil, fresh basil
- 48. 'O MUORT CHE PPARLA** Datterino "caramella", mozzarella di bufala, olio evo, basilico fresco € 11.00
"Candy" 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 € 13.00
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, scarole, olio evo DOP, basilico fresco € 12.00
Smoked cheese, aubergines, zucchini, fried peppers, escarole, 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 € 14.00
Yellow tomatoes from Vesuvius, buffalo stracciata, Parma ham, DOP extra virgin olive oil, fresh basil
- 66. DUE ZITELLE** Fiordilatte dei Monti lattari, datterino "caramella", pomodorini gialli del Vesuvio, pesto di basilico, scagliette di mandorle, basilico fresco e olio evo € 12.00
Fiordilatte from Monti lattari, datterini "candy" tomatoes, yellow cherry tomatoes from Vesuvius, basil pesto, flaked almonds, fresh basil and extra virgin olive oil
- 21. 'A FEMMENA ANNURA** Fiordilatte dei monti lattari, pomodori rossi e gialli semi-dry del Vesuvio Casale Pietropaolo, scaglie di Cacioricotta presidio Slow Food, olio evo DOP, basilico fresco € 11.00
Fiordilatte from the Lattari mountains, semi-dry red and yellow tomatoes from Vesuvius Casale Pietropaolo, flakes of Slow Food presidium Cacioricotta, DOP extra virgin olive oil, fresh basil
- 29. 'O PATE D'E' CCRIATURE** Pomodorini giallo del Vesuvio Casale Pietropaolo, alici del mar cantabrico, provola affumicata dei monti lattari, tarallo napoletano sbriciolato, olio evo DOP, basilico fresco € 13.00
Yellow tomatoes from Vesuvius Casale Pietropaolo, anchovies from the Cantabrian Sea, smoked provola from the Lattari mountains, crumbled Neapolitan tarallo, DOP extra virgin olive oil, fresh basil
- 20. A' FESTA** Pomodorino giallo del Vesuvio, pacchetella rossa del Vesuvio, ombra di pomodoro rosso DOP, olive taggiasche, olio evo DOP, basilico fresco € 11.00
Yellow tomato from Vesuvius, red packet tomato from Vesuvius, shadow of red tomato DOP, Taggiasca olives, DOP extra virgin olive oil, fresh basil
- 63. A' SPOSA** Provola affumicata dei monti lattari, prosciutto cotto a vapore, patate fresche a spicchi, olio evo DOP, basilico fresco € 13.00
Smoked provola from Monti Lattari, steam cooked ham, fresh potato wedges, DOP extra virgin olive oil, fresh basil
- 72. A' MERAVIGLIA** Provola dei monti lattari, crema di cacio e pepe, guanciale di Amatrice, olio evo DOP, basilico fresco € 12.00
Provola from Monti Lattari, cheese and pepper cream, bacon from Amatrice, DOP extra virgin olive oil, fresh basil

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 € 12.00
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, 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 € 14.00
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 € 3.00
STILL WATER, SPARKLING WATER

Coca-Cola, Coca-cola zero, Fanta, Sprite 33cl € 3.00
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

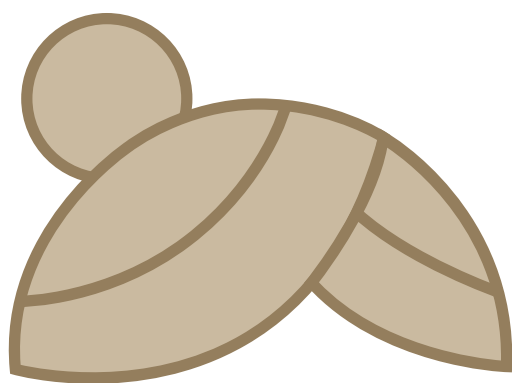
**Siete invitati a comunicare eventuali
intolleranze alimentari**

*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 brasil,
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 SO₂
- 13. lupini e prodotti derivati
- 14. molluschi e prodotti derivati.



nonna Tittina