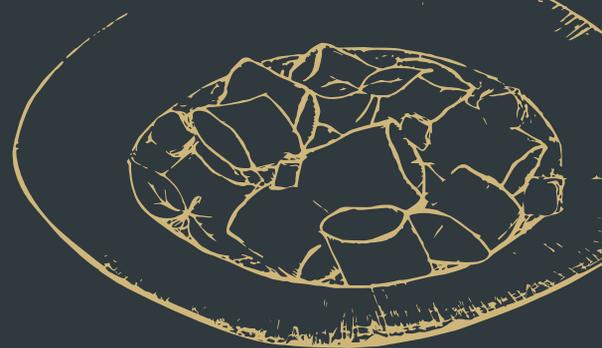




RE NERO CAFFÈ
La cucina



QUALCOSA PER COMINCIARE

Polipo arrostito con patate aromatizzate	13,00	
Mozzarella in carrozza con verdure di stagione	10,00	VEG
Ravioli capresi fritti	11,00	TOP
Millefoglie di melanzane con cuore caldo di provola di Agerola, basilico e parmigiano	8,50	VEG
Mozzarella di bufala campana e pomodorini datterino	8,50	VEG
Bruschetta alla napoletana	8,00	VEG

I NOSTRI SALUMI E FORMAGGI

Tagliere Special: Salumi misti del "prosciuttificio Ciarcia" con formaggi e chiacchiere fritte	18,00	TOP
Culatello irpino del "prosciuttificio Ciarcia"	10,00	
Tagliere di salumi del "prosciuttificio Ciarcia"	15,00	
Degustazione di formaggi con miele e mostarda	10,00	

LE PASTE

Ravioli capresi allo scarpariello ripieni di caciotta e aromatizzati alla maggiorana	12,00	VEG TOP
Scialatielli al pesto di pistacchio e gamberi	15,00	
Chitarra al tartufo nero estivo, burro e salvia	18,00	VEG
Linguine con aglio, olio, peperoncino, noci e colatura di alici di Cetara	11,00	
Paccheri trafileti al bronzo alla Nerano con zucchine, provolone del Monaco e menta	12,00	VEG TOP
Spaghetti alla carbonara a modo nostro con uova, parmigiano reggiano, pancetta croccante e lime	10,00	TOP
Gnocchi in tegame con sugo di pomodoro e provola di Agerola	10,00	VEG

LE CARNI

Tagliata di manzo di Fassona piemontese con rucola, pomodorini pachino, grana e chips di patate	19,00	TOP
Hamburger di Fassona piemontese con cipolle rosse di Tropea e formaggio romano croccante	11,00	TOP
Tagliata di pollo con verdure di stagione	10,00	
Hamburger di suino con spicchi di patate al forno	10,00	
Polpettine di Fassona con verdure di stagione	9,00	

LE INSALATE

Tris di cereali orzo, farro e riso con crudacina di pomodorini e feta greca	9,00	VEG
Venere riso nero con bresaola, grana, rucola e pomodorini	11,00	VEG
Caprese pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala, basilico e olio EVO	11,00	VEG
Golosa lattuga, mozzarella, pomodorini, mais, olive e tonno	10,00	
Mondavi soncino, lattuga, fesa di tacchino, crostini di pane e glassa	9,00	
Bresalad bresaola, rucola, pomodorini, scaglie di grana, noci e glassa	11,00	VEG
Caesar lattughino, crostini, scaglie di grana, condita con salsa a base di uova, succo di limone, worcestershire, aglio e pepe	8,00	VEG
Chicken Caesar insalata Caesar con pollo	11,00	
Nicoise insalata di stagione, pomodorini, tonno, patate al vapore, uova sode, bocconcini di bufala, olive nere, filetti d'acciuga (su richiesta)	11,00	
Insalata di stagione una selezione di verdure miste	8,00	VEG
Vegana insalata di stagione, pomodorini, carote, cetrioli, finocchi, sedano e patate	8,00	VEG
Cous cous con zucchine, peperoni e melanzane (con aggiunta di pollo + 3,00)	8,00	VEG

Servizio al tavolo 2,00