



Napulè

Questione d'appartenenza



ANTIPASTI DI TERRA

MELANZANE ALLA PARMIGIANA | \$ 23.000
Láminas de berenjena, salsa pomodoro, salsa bechamel, albahaca, mozzarella y parmigiano.

POLPETTE DELLA NONNA | \$ 27.000
Albóndigas de carne con fondue de quesos, o con salsa pomodoro y peperoncino.

BURRATA PUGLIESE | \$ 28.000
Burrata con jamón crudo y rúcula, o burrata con tomates y rúcula.

BRUSCHETTA PARTENOPEA ☆ | \$ 19.900
Tres tostadas de pan casero, tomates cherries, albahaca y oliva.

ARANCINI D'ESTATE | \$ 19.900
Tres arancini, con rúcula y cherries.

PROVOLA CARABINIERI | \$ 24.000
Provola affumicata (provoleta ahumada) sobre colchón de rúcula y cherries.

PRIMO DI TERRA

GNOCCHI DI PATATE | \$ 30.500
Salsa pomodoro - bolognesa - cuatro quesos y Grana Padano - o con cherries y albahaca.

PENNE ALLA PUTTANESCA | \$ 30.500
Pasta seca con pomodoro, cherries, ajo, anchoas, olivas, alcaparras y peperoncino.

PENNE NONNA NINA | \$ 30.500
Pasta seca con crema de calabaza, parmigiano y jamón crudo crocante.

SPAGHETTI ALLA NERANO ☆ | \$ 30.500
Pasta seca con crema de zucchini y Provolone di monaco.

SPAGHETTI CON POLPETTE ☆ | \$ 32.000
Pasta seca con pomodoro y albóndigas.

BUCATINI PULCINELLA | \$ 30.500
con pomodoro, stracciatella y albahaca.

INSALATE

REGINELLA ☆ | \$ 26.000
Rúcula, tomates cherries, palta, gajos de naranja a vivo, nueces y oliva.

SOFIA | \$ 27.900
Fior di latte, tomates y albahaca.

MEDITERRANEA ☆ | \$ 28.900
Atún, hojas verdes, huevo duro, cherries, cebolla morada, olivas negras y pepino.

MENÙ BAMBINI \$ 23.000
Gnocchi o Spaghetti (con pomodoro, al burro o bolognesa) - o Cotoletta (milanesa con puré - papas rústicas) + Gelato artigianale + bebida sin alcohol.

ANTIPASTI DI MARE

CALAMARETTI GRIGLIATI | \$ 28.000
Calamaretti grillados, crema de arvejas y tostón de pan casero.

FRITTURA MISTA LUNGOMARE ☆ | \$ 29.900
Frutos de mar, cascaritas de naranja, zucchini y menta.

OLIVE ALL'ASCOLANA | \$ 23.000
Olivas rellenas de atún, apanadas y fritas, con salsa pomodoro.

BRUSCHETTA MERGELLINA | \$ 20.100
Tres tostadas de pan casero untadas con manteca y anchoas.

MONTANARA ☆ | \$ 23.000
Tres miniaturas de pizza frita, salsa pomodoro y parmigiano.
PANINO GUAGLIONE ☆ | \$ 23.900
Panino de masa de pizza frito con relleno especial del giorno! Sobre colchón de rúcula.

PRIMO DI MARE

FUSILLI ALLA GENOVESI | \$ 33.000
Pasta seca con pesto de albahaca, ajo, parmigiano, oliva y langostinos grillados.

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE | \$ 34.000
Pasta seca con salsa pomodoro, vino blanco y frutos de mar. **Con Spaghetti al nero di sepia \$ 37.000**

CALAMARATA AL CARTOCCIO ☆ | \$ 33.000
Pasta seca rigatoni con salsa pomodoro, tomates cherries y aros de calamar.

CASARECCE NISIDA ☆ | \$ 33.000
Pasta seca, crema de papas y mejillones.

ATTENZIONE! Usamos pasta seca italiana. NO hacemos pastas con crema. Solo como excepción: Pasta al burro, al olio d'oliva, o salsa pomodoro.

PASTA ALL'UOVO RIPIENA | FATTA A MANO AL BURRO O CON SALSAPOMODORO

LASAGNA | \$ 32.500
Bolognese: Láminas de pasta fresca con salsa bolognesa, bechamel, mozzarella y parmigiano.
Vegetale: Láminas de pasta fresca de espinacas, vegetales de estación, bechamel, y parmigiano.

RAVIOLI POLIGNANO ☆ | \$ 32.500
Ravioli de ossobuco, o ricotta y parmigiano.

RAVIOLI NAPOLETANI ☆ | \$ 32.500
Ravioli de mozzarella, ricotta, prosciutto crudo y parmigiano.

CAPPELLACCI SANT' AGATA ☆ | \$ 32.500
Cappellacci de acelga, ricotta y nuez moscada.

RAVIOLI POSILLIPO ☆ | \$ 32.500
Ravioli de calabaza y parmigiano, al burro.

SERVIZIO AL TAVOLO \$ 3.600
Menores de 12 años no abonan servicio de mesa

SECONDO DI MARE

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA | \$ 29.000

Pesca del día grillada.*

PESCE ISOLA MISENO ☆ | \$ 29.000

Merluzzon fritto, acompañado de rúcula y cherries, o puré de papas.

*CONTORNI: Patate rustiche, puré di patate o verdure grigliati.

Contorno: papas rústicas, puré de papas o verduras grilladas.

LE PIZZE



MARGHERITA | \$ 27.900

Salsa de tomates, fior di latte y albahaca.

MARINARA | \$ 31.100

Salsa de tomates, cherries confitados, anchoas, ajo y olivas negras.

SOGNI DI LATTE | \$ 31.100

Fior di latte, gorgonzola, provolone, parmigiano y ricotta.

DIAVOLINA | \$ 31.100

Salsa de tomates, fior di latte y N'duja Calabrese.

QUATTRO STAGIONI | \$ 31.100

Salsa de tomates, fior di latte, jamón cocido, champignone y olivas negras.

PEPPERONI | \$ 31.100

Salsa de tomates, fior di latte y pepperoni.

RIPIENO | \$ 31.000

Fior di latte, tomate, ricotta y jamón cocido.

CHAIA | \$ 35.000

Fior di latte, mortadella, stracciatella, pesto de rucula y pistacchio.

☆Grazie mille Sant’Espedito☆



☆ ELABORADOS POR LADY
CHEF SILVANA ITURRE

APCN – Associazione
Provinciale Cuochi di Napoli

SECONDO DI TERRA

POLLO ALLA MEDITERRANEA ☆ | \$ 29.500

Muslito y pata de pollo, olivas verdes, romero, cáscara de limón, oliva y vino blanco.*

HAMBURGUER NAPULÈ | \$ 29.000

200gr de carne vacuna, berenjenas con pomodoro, panceta, y stracciatella.
Acompañada con papas rústicas.

PANE DI PIZZA | \$ 15.000

Olio all'aglio, parmigiano e rosmarino.

PANE ALL'ARIA + 3 CONTORNI | \$ 29.900

Burratina – cherries & albahaca – Anchoas – Prosciutto – Mortadella – Pepperoni – N'Duja Caponata – Verduras grilladas – Rucola

MANI DI VELLUTO | \$ 31.100

Fior di latte, crema de arvejas, cherries confitados, panceta crocante, fonduè de provola affumicata y ralladura de limón.

NAPULÈ | \$ 29.900

Fior di latte, berenjena, tomate, parmigiano y albahaca.

VESUVIO | \$ 32.100

Fior di latte, salsa ragù, albóndigas y crema de parmigiano.

PARMABIANCA | \$ 33.000

Fior di latte, tomates cherries, prosciutto crudo, rúcula, láminas de Grana Padano y pesto de rúcula.

PROCIDA | \$ 36.000

Fior di latte, crema de arvejas, cebolla caramelizada y calamarettis grillados.

PALERMO | \$ 31.900

Fior di latte, crema de calabaza, gorgonzola, prosciutto crocante y stracciatella.

I DOLCI



GELATO ARTIGIANALE | \$ 14.800

Dos sabores de NUESTRO GELATO
ARTESANAL: cioccolato, pistacchio, limone, dolce di latte, panna.

CANNOLO SICILIANO | \$ 14.800

Relleno con pastelera, ricotta o gelato.

TARTUFFO SCUGNIZZO ☆ | \$ 14.800

Truffa de caffè, cacao, oporto y biscotti de vainilla, con gelato alla panna.

SFOGLIATELLA FROLLA | \$ 14.800

Masa frolla, ricotta y naranja, con gelato.

FLAN CAMEL | \$ 14.800

TORTA CAPRESE | \$ 18.000

Torta de chocolate negro o blanco y almendras, con gelato. Variante: pistacchio.

CREMA SICILIANA ☆ | \$ 14.800

Leche condensada, crema y limón.

SPUMONE TERRONE | \$ 16.500

Mousse de chocolate.

PAVLOVA | \$ 14.800

Merengue crujiente, gelato y frutos rojos.

TIRAMISÙ | \$ 14.800

Pan d'España, mascarpone, caffè y cacao.

AFFOGATO | \$ 14.800

Caffè espresso, gelato alla panna y cantuccini.
Con licor de amaretto Disaronno: \$ 19.500

BEVANDE SENZA ALCOL

BIBITE GASSATE | \$ 5.400

Bebida Gaseosa Linea Coca Cola.

ACQUA - ACQUA GASSATA | \$ 4.600

Agua mineral con o sin gas.

ACQUA SAN PELLEGRINO - PANNA | \$ 11.900

Agua italiana con o sin gas 505ml

ACQUA SABORIZATA | \$ 4.600

Agua sabor manzana o pomelo.

LIMONATA CLASSICA | \$ 6.900

Limonada de menta y jengibre.

LIMONATA ROSA | \$ 7.200

Limonada con frutos rojos.

IL CAFFÈ

CAFFÈ ESPRESSO - RISTRETTO | \$ 4.500

Caffè espresso en pocillo, o concentrado.

CAFFÈ ESPRESSO DOPPIO | \$ 5.500

Caffè espresso doble.

CAFFÈ DOPPIO MACCHIATO | \$ 5.500

Espresso doble "manchado" con leche espumada.

CAFFÈ LATTE - CAPUCCINO | \$ 5.500

Espresso doble con leche / Capuccino.

CAFFÈ SPECIALE | \$ 6.900

Base de Nutella o crema de pistacchio, caffè espresso y leche espumada.

CAFFÈ MOCACCINO | \$ 6.700

Base de chocolate, caffè espresso y leche.

TÉ - INFUSIONE | \$ 4.500

Té en hebras: nero, rosso o verde.



IL DOLCE FAR NIENTE | 16 A 19HS

CORNETTO AL BURRO | \$ 5.500



Dos medialunas de manteca o grasa.

PANE TOSTATO CON DIPS | \$ 10.500

Tres tostadas de pan casero negro y/o blanco con dos dips a elección (queso crema, mermelada, dulce de leche)

BRUSCHETTA CAMPANIA | \$ 14.500

Tostón de pan casero, queso crema y huevos revueltos. Agregado de palta: \$ 16.500

FOCACCIA GENOVESE | \$ 14.500

Focaccia con jamón cocido y mozzarella, o verduras de estación y mozzarella. Con prosciutto crudo: \$ 16.900

TOAST | \$ 14.500

Tostado en pan de pizza con jamón cocido y mozzarella. Con prosciutto crudo: \$ 16.900

PASTICCIOTTO PUGLIESE | \$ 8.500

SFOGLIATELLA RICCIA O FROLLA | \$ 8.500

CANNOLO | \$ 8.500 - G \$ 14.800

BUDINO | \$ 7.900

BABÀ NAPOLETANO | \$ 9.900

Masa esponjosa remojada en almíbar aromatizado con rhon.

TORTA CAPRESE | G \$ 18.000

Torta de chocolate blanco o negro y harina de almendras tostadas, con gelato.

CROSTATA NAPULÈ | \$ 14.800

Masa frolla, crema pastelera y frutillas.

CROSTATA POMPEI | \$ 14.800

Masa frolla, ricotta cremosa, nutella y crumble crocante de avellanas.

TORTA AMALFITANA | \$ 14.800

Masa frolla, ricotta, pera y chocolate chips.

*** G = relleno o acompañado con gelato.**

PARFAIT | \$ 12.900

Yogurth con frutas y granola.

MACEDONIA | \$ 12.900

Mix de frutas de estación.

SPREMUTA D'ARANCIA | \$ 7.100

Exprimido de naranjas.

FRULLATO CON LATTE | \$ 9.900

Licudo con leche y frutas de estación.

FRULLATO CON ACQUA | \$ 9.500

Licudo con agua y frutas de estación.

FRULLATO CON GELATO | \$ 14.500

Licudo con gelato. (Consultar sabores)

CLASSICI

AMERICANO | \$ 13.900

Campari, vermouth rosso, soda y rodaja de pomelo.

CAMPARI TONIC | \$ 13.900

Campari, agua tónica y rodaja de naranja.

CYNAR JULEP | \$ 13.900

Cynar, jugo de pomelo y limón, menta y azúcar.

GARIBALDI | \$ 13.900

Campari y jugo de naranja.

GIN TONIC | \$ 15.500

Gin London Dry, agua tónica y lima.

MARTINI COCKTAIL | \$ 13.900

Gin London Dry y vermouth Extra Dry.

CAPO TONIC | \$ 19.900

Licor de hierbas de Calabria **Vecchio Amaro del Capo**, y tonica.

NEGRONI | \$ 14.900

Gin, vermouth rosso y Campari.

ROSATO TONIC | \$ 13.900

Aperitivo de hibiscus y azahar de naranja, tónica y soda.

SGROPPINO | \$ 14.900

Espumante, vodka y sorbet de limon.

APERITIME

L'ORA DEL APERITIVO

Dal Lunedì al Venerdì 16 a 20hs
2X1 Cocktails seleccionados
incluye tritico italiano

SPRITZS

APEROL SPRITZ | \$ 14.900

Aperol, espumante y soda.

CAMPARI SPRITZ | \$ 14.900

Campari, espumante y soda.

SPRITZ MESCO LATTO | \$ 14.900

Campari, Aperol, espumante y soda.

ROSATO SPRITZ | \$ 13.900

Aperitivo a base de hibiscus y azahar de naranja, y espumante.

NAPULETANO | \$ 14.900

Limoncello, espumante y soda.

ISCHIA SPRITZ | \$ 24.000

Licor de flores sauco **St.Germain**, espumante y limon.

COCKTAIL SENZA ALCOOL

LIMONATA DEL SUD | \$ 7.900

Lavanda, limón y jengibre.

ROSSO D'ESTATE | \$ 7.900

Flores de hibiscus, pomelo y especias.

BIRRE

STELLA ARTOIS | \$ 7.900

PATAGONIA BOHEMIAN AMBER LAGER | \$ 8.000

PATAGONIA 24.7 IPA | \$ 8.000

BIRRA ITALIANA PERONI | \$ 15.900

VIÑA OLIVIA

OLIVIA SIRAH | \$ 25.000

OLIVIA MALBEC | \$ 25.000

OLIVIA CABERNET SAUVIGNON | \$ 25.000

OLIVIA SAUVIGNON BLANC | \$ 25.000

IAN MALBEC | \$ 73.000

IAN VERDOT | \$ 78.000

CATENA ZAPATA

ALAMOS MALBEC | \$ 21.000

ALAMOS SAUVIGNON BLANC | \$ 21.000

ALAMOS CABERNET SAUVIGNON | \$ 21.000

ALAMOS CHARDONNAY | \$ 21.000

ALAMOS RED BLEND | \$ 21.000

SAINT FELICIEN MALBEC | \$ 27.000

SAINT FELICIEN CHARDONNAY | \$ 27.000

DV CATENA CHARDONNAY CHARDONNAY | \$ 37.000

DV CATENA CABERNET MALBEC | \$ 39.000

DV CATENA MALBEC MALBEC | \$ 55.000

DV CATENA CABERNET CABERNET | \$ 55.000

ANGELICA ZAPATA MALBEC | \$ 110.000

VINO AL BICCHIERE

VINO POR COPA | \$ 8.800

VINO POR COPA PREMIUM | \$ 12.500

VINI

BIANCHI

IL CAPRONE ROSÈ | \$ 19.900

IL CAPRONE MALBEC | \$ 19.900

IL CAPRONE CABERNET SAUVIGNON | \$ 19.900

FAMIGLIA VIOGNIER | \$ 25.000

FAMIGLIA MALBEC | \$ 25.000

FAMIGLIA CHARDONNAY | \$ 25.000

FAMIGLIA ROSÈ | \$ 25.000

FAMIGLIA CABERNET SAUVIGNON | \$ 25.000

GRAN FAMIGLIA CORTE | \$ 38.000

GRAN FAMIGLIA MALBEC | \$ 38.000

PARTICULAR MALBEC | \$ 54.000

PARTICULAR CABERNET FRANC | \$ 54.000

PARTICULAR CABERNET SAUVIGNON | \$ 54.000

SPUMANTI

BIANCHI ESTRELLA EXTRA BRUT | \$ 24.500

ALAMOS EXTRA BRUT | \$ 30.900

BANCHI ESTRELLA PREMIUM | \$ 37.000

ZAFFIRO EXTRA BRUT | \$ 38.900

ZAFFIRO BRUT NATURE | \$ 49.000

SAINT FELICIEN NATURE | \$ 58.000

LA PASTA

PASTA ALL'UOVO | FATTA A MANO | PER CUCINARE A CASA

Ravioli di Ossobuco

Ravioli de osobuco. 400gr

\$ 18.800

Gnocchi di Patate

Gnocchi de papas - 500gr

\$ 7.100

Ravioli Polignano

Ravioli de ricotta y parmigiano. 400gr

\$ 14.500

Spaghetti

300gr

\$ 5.900

Ravioli Napoletani

Ravioli de mozzarella, ricotta, prosciutto crudo y parmigiano. 400gr

\$ 16.800

Fettuccine

300gr

\$ 5.900

Ravioli di Posillipo

Ravioli de calabaza y parmigiano. 400gr

\$ 14.000

Cappellacci Sant'Agata

Cappellacci de acelga y ricotta. 400gr

\$ 15.500



MANGIA A CASA
COME A NAPOLI

LA SALSA

Pomodoro

Tomate, albahaca y oliva. 250gr.

\$ 7.500

Pesto

100gr.

\$ 9.900

Parmiggiano

Queso parmigiano rallado. 100grs.

\$ 8.500

Bolognesa

Pomodoro y carne vacuna. 250gr.

\$ 12.500

Come Cucinare?

Cada 100gr de pasta agregar 1 litro de agua. Una vez que alcanza la ebullición, agregar sal y la pasta.

Conservazione

Heladera:

Pasta Ripiena: Consumir dentro de los 2 días.

Pasta Simple: Consumir dentro de los 4 días.

Freezer: 3 meses.

(Se concinan sin descongelar)

Tempo di Cottura

A partir que la pasta sube a la superficie, cocinar de 2 a 4 minutos según el gusto del comensal.

PASTA RIPIENA: Máximo 4 minutos.

PASTA SIMPLE: 2 a 3 minutos.

GNOCCHI PATATE: Retirar una vez q suben a la superficie.

Quantità per porzione

Pasta Ripiena: 180gr

Pasta Simple: 150gr

Gnocchi: 150gr

Tenemos TAKE AWAY
& ENVIOS POR RAPPI