



ANTIPASTI Appetizers

<i>Fritto Gaudi</i>	€	16.00
<i>Suppli, crocchette, cotolette fior di latte, pasta cresciuta e patatine/ Assortment of fried specialities</i>		
<i>Suppli Tricolore (Cadauno)</i>	€	3.00
<i>Suppli di spaghetti: Aglio olio e peperoncino, al pesto, al pomodoro e basilico /small fried pasta balls</i>		
<i>Pizzelle fritte</i>	€	8.00
<i>Fried small pizza</i>		
<i>Ali di pollo fritte*</i>	€	10.00
<i>Fried chicken wings</i>		
<i>Kilometro Zero</i>	€	12.00
<i>Buffet misto di salumi, formaggi e specialità/Mixed buffet of cold cuts, cheese and vegetables</i>		
<i>Frittelle di pasta cresciuta</i>	€	8.00
<i>Zeppole napoletane in bianco/Fried pizza pastry</i>		
<i>Melanzane Sorrentina</i>	€	12.00
<i>Dorate al forno con pomodoro, mozzarella e basilico/Baked eggplant with tomato, mozzarella and basil</i>		
<i>Bufala in carrozza (Cadauno)</i>	€	3.50
<i>Mozzarella di bufala, pancarrè, ripassata nell'uovo e fritta/ Fried mozzarella in a sandwich loaf</i>		
<i>Cotoletta fior di latte (Cadauno)</i>	€	3.00
<i>Mozzarella impanata e fritta/ Fried breaded mozzarella</i>		
<i>Suppli' di riso</i>	€	3.00
<i>Rice croquettes</i>		
<i>Crocchette di patate</i>	€	3.00
<i>Potato croquettes</i>		
<i>Mozzarella di bufala</i>	€	8.00
<i>Mozzarella cheese</i>		
<i>Prosciutto crudo di Parma</i>	€	9.00
<i>Parma Italian ham</i>		
<i>Patate cacio e pepe</i>	€	9.00
<i>Pecorino, parmigiano e pepe/ Fried potatoes with grated ewe cheese and pepper</i>		
<i>Patate grana limone e paprika</i>	€	9.00
<i>Fried potatoes with grana cheese, lemon and paprika</i>		
<i>Patate fritte</i>	€	6.00
<i>French fried potatoes</i>		
<i>Soutè di Vongole</i>	€	13.00
<i>Clams</i>		
<i>Impepata di Cozze</i>	€	8.00
<i>Mussels with lemon, white wine and pepper</i>		
<i>Prosciutto crudo di Parma e melone</i>	€	13.00
<i>Parma ham and melon</i>		



LE INSALATE Salads

Caprese con bufala	€	10.00
<i>Pomodorini, mozzarella di bufala e basilico / Sliced tomatoe and mozzarella</i>		
Mediterranea	€	10.00
<i>Finocchi, arance con buccia, olive, origano e pinoli / Fennel, oranges, olives, oregan, pine nuts</i>		
Insalata di Cetara	€	10.00
<i>Indivia, mozzarella di bufala affumicata, fior di capperi, olive di Gaeta, Alici di Cetara Endive, smoked mozzarella, cappers, Gaeta's olives, anchovies</i>		
Insalata Tropicale	€	10.00
<i>Avocado, insalata gallinella, radicchio, rucola, carote, cetriolo, pinoli, noci, pomodorini datterino Avocado, mixed salad, carrots, cucumber, pine nuts, nuts, tomatoes</i>		
Insalata Nizzarda	€	10.00
<i>Insalata gallinella, radicchio, rucola, carote, pomodorini datterino, uova di quaglia, feta, mais, pinoli, olive Mixed salad, carrots, tomatoes, quail eggs, Greek cheese, corn, pine nuts, olives</i>		
Insalata omega 3	€	10.00
<i>Indivia, scarola riccia, cipollotti e aringa affumicata Endive, escarole, spring onions, smoked herring</i>		
Gaudi'	€	10.00
<i>Rucola, speck, provola affumicata, pomodorini Rocket, speck, smoked cheese, tomatoes</i>		

CONTORNI Side Dishes

Rucola e pachino	€	8.00
<i>Rucola and small tomatoes</i>		
Mista	€	8.00
<i>Lattuga, rucola, radicchio, carote e pomodorini / Lettuce, batavian, endive, carrots, rucola and tomatoes</i>		
Verdure del Giorno all'agro o ripassate	€	7.00
<i>Today's vegetables</i>		
Ortaggi alla griglia	€	8.00
<i>Grilled vegetables</i>		
Patate arrosto	€	6.00
<i>Roast potatoes</i>		

*Prodotti surgelati

*Deep frozen food



LE BRUSCHETTE



Grilled bread

<i>Le Api di Colonnata</i>	€	6.00
<i>Miele biologico su lardo di colonnata / Honey and lard</i>		
<i>La Kilometro zero</i>	€	6.00
<i>Prodotti del territorio / Vegetables</i>		
<i>La 150 per l'unità d'Italia</i>	€	6.00
<i>Mozzarella, pomodoro e basilico / Mozzarella cheese, tomatoes and basil</i>		
<i>Del pescatore del sud</i>	€	6.00
<i>Pomodorini, acciughe barra zero e basilico / Small tomatoes, anchovies and basil</i>		
<i>Del pescatore del nord</i>	€	6.00
<i>Burro e acciughe barra zero / Butter and anchovies</i>		
<i>Vecchia Modena</i>	€	8.00
<i>Mortadella e pesto di pistacchi / Mortadella and pistachio pesto</i>		

LE MOZZARELLE DI BUFALA DOP

Mozzarella cheese

<i>Mozzarella di bufala "Cà pummarola 'ngoppa"</i>	€	9.00
<i>Mozzarella cheese with tomato sauce</i>		
<i>Bufala di Colombo</i>	€	10.00
<i>Mozzarella di bufala con pesto alla genovese / Mozzarella cheese with basil sauce</i>		
<i>L'Amalfitana</i>	€	10.00
<i>Spolverata di limone, rosmarino, pepe bianco / Mozzarella cheese with lemon, white pepper, rosemary</i>		
<i>La Toscana</i>	€	10.00
<i>Patè di olive / Patè of olives</i>		
<i>La Siciliana</i>	€	10.00
<i>Patè di pomodori secchi e capperi / Tomatoes patè and capers</i>		



PRIMI PIATTI

Pasta

<i>Tonnarelli Cacio e Pepi colorati</i>	€	11.00
<i>Spaghetti with cheese and peper</i>		
<i>Scialatielli al limone</i>	€	12.00
<i>Cozze, pachino e fumetto / Lemon pasta and mussels</i>		
<i>Spaghetti alla "Malafemmena"</i>	€	11.00
<i>Olive, capperi, acciughe, pomodorini, prezzemolo, origano e peperoncino/Spaghetti with olives, cappers, anchovies, tomatoes, organ, parley</i>		
<i>Cavatelli Gaudi</i>	€	11.00
<i>Provola, speck, pomodorini e basilico / short pasta with cheese, tomatoes, speck and basil</i>		
<i>Paccheri di Gragnano ai pomodorini e basilico</i>	€	11.00
<i>Pasta artigianale con pachino, basilico e parmigiano/Macaroni from Gragnano with tomatoes and basil</i>		
<i>Spaghettono alle Vongole</i>	€	13.00
<i>Vongole, pomodorino, aglio / Spaghetti with carpet-shells and tomatoes</i>		
<i>Paccheri kilometro 0</i>	€	11.00
<i>Misticanza e pecorino Romano/Short pasta with small salad and ewe cheese</i>		
<i>Mezze Candele baccalà , ciliegino giallo e pecorino</i>	€	13.00
<i>Pasta with cod, yellow tomatoe and ewe cheese</i>		
<i>Riso integrale originario gioiello limone e speck</i>	€	12.00
<i>Brown rice "gioiello" with lemon and speck</i>		

PIZZE GOURMET

<i>Posillipo</i>	€	12.00
<i>Bufala affumicata, speck, scorza di limone/ Smoked cheese, speck, lemon peel</i>		
<i>Pizza Zero Barra</i>	€	12.00
<i>Acciughe barra zero, capperi di Pantelleria, mozzarella di bufala e pomodorini Anchovies, cappers from Pantelleria, mozzarella, small tomatoes</i>		
<i>Pizza dei Due Golfi</i>	€	12.00
<i>Bufala affumicata, zucca e pecorino/ Smoked cheese, pumpkin, ewe cheese</i>		
<i>Pizza del Vomero</i>	€	12.00
<i>Bufala Affumicata, carciofi arrostiti/ Smoked mozzarella, artichokes</i>		
<i>Focaccia "Pio Tosini"</i>	€	12.00
<i>Prosciutto Pio Tosini e Mozzarella di Bufala/ Parma ham, mozzarella</i>		
<i>Pizza Tartufata</i>	€	12.00
<i>Mozzarella di bufala, rucola, olio al Tartufo bianco, acciughe Zero Barra Mozzarella, rucola, anchovies, white truffle oil</i>		
<i>Pizza Flambe'</i>	€	12.00
<i>Mozzarella di bufala, pancetta , whisky/ Mozzarella, bacon, whisky</i>		
<i>Pizza Tricolore</i>	€	12.00
<i>Pomodoro, crema di bufala, pesto/ Tomatoe sauce , mozzarella cream, basil sauce</i>		

*Le variazioni delle pizze comportano un aumento del prezzo

Variations of the pizzas involve a price increase



LA BRACE Charcoal grill

<i>Fiorentina</i> (l'etto – 100gr)..... €	5,00
<i>Florentine T-bone steak</i>	
<i>Filetto di manzo</i> €	24,00
<i>Filet of beef</i>	
<i>Hamburger di Filetto con patate fritte</i> €	20,00
<i>Fillet burger with fries potatoes</i>	
<i>Lombata di vitello</i> €	22,00
<i>Loin of veal</i>	
<i>Costata di manzo</i> €	22,00
<i>Sirloin steak</i>	
<i>Lombata di maiale</i> €	16,00
<i>Pork loin</i>	
<i>Costolette di agnello</i> €	18,00
<i>Lamb chops</i>	
<i>Spiedino</i> €	14,00
<i>Meat kebabs</i>	
<i>Salsicine Luganiche</i> €	12,00
<i>Italian sausages</i>	
<i>Petto di pollo</i> €	12,00
<i>Chicken breast</i>	
<i>Petto di tacchino</i> €	12,00
<i>Turkey breast</i>	
<i>Panino Beef con patate fritte</i> €	15,00
<i>Hamburger di manzo, formaggio cheddar, salsa barbeque, fette di pomodoro, manzo affumicato, lattuga</i> <i>Beef hamburger, cheddar, barbeque sauce, tomatoes, smoked beef, lettuce</i>	
<i>Panino Toscano con patate fritte</i> €	15,00
<i>Hamburger di cinghiale, porcini sott'olio e pecorino</i> <i>Boar hamburger, mushrooms and ewe cheese</i>	
<i>Picanha</i> €	22,00
<i>Taglio di carne tipico della cucina Brasiliana detto "codone di manzo"</i>	
<i>Tartare di filetto</i> €	22,00
<i>Fillet tartare</i>	

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio

E presenti nell'Allegato II – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg.1169/2011 UE

- 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati – 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati*
- 3. Uova e prodotti a base di uova – 4. Pesce e prodotti a base di pesce – 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi*
- 6. Soia e prodotti a base di soia – 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) – 8. Frutta a guscio*
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano – 10. Senape e prodotti a base di senape*
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo – 12. Anidride solforosa e solfiti*
- 13. Molluschi e prodotti a base di molluschi*



SPILLATE Draught and in bottle Beers

<i>Stella Artois</i>	<i>Cl 20</i>	€ 4,50.....	<i>Cl 40</i>	€ 6,00
<i>Leffe Rouge , Reale</i>	<i>Cl 33</i>			€ 6,00
<i>Franziskaner Kellerbier</i>	<i>Cl 30</i>	€ 5,00.....	<i>Cl 50</i>	€ 7,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

<i>Leffe in Bottiglia</i>	<i>Cl 75</i>			€ 16,00
<i>Goose Island Ipa, Tennent's Super, Corona, Lisa</i>	<i>Cl 33</i>			€ 5.50
<i>Franziskaner Hell</i>	<i>Cl 50</i>			€ 6.00
<i>Beck's Blue Analcolica</i>	<i>Cl 33</i>			€ 4.00

I DOLCI LA FRUTTA ED IL BAR Sweets and Fruit

<i>Sorbetto al limone</i>	€	5.00
<i>Lemon sorbet</i>		
<i>Dolci del giorno, Frutta di Stagione, Tartufi</i>	€	6.00
<i>Sweet of the day</i>		
<i>Ferrarelle e Naturale in bottiglia</i>	€	3.00
<i>Bottled water</i>		
<i>Acqua alla spina liscia o gassata</i>	€	2.00
<i>Water on tap</i>		
<i>Coca cola Fanta Sprite in bottiglia</i>	€	3.50
<i>Caffè</i>	€	1.60
<i>Caffè decaffeinato</i>	€	2.00
<i>Decaffeinated coffee</i>		

In questo esercizio viene servita acqua potabile trattata