

OSTERIA

dell' angolo

Starters

Mozzarella di bufala "Campana" con parmigiana di melanzane e rucola

Buffalo mozzarella from "Campania" with aubergine timbale and rocket

Cappesante in padella con asparagi alla griglia, microerbe e condimento al limone

Pan-fried scallops with grilled asparagus, baby cress salad and lemon dressing

Carpaccio di polpo con insalata di patate novelle e olive nere e condimento al limone

Octopus carpaccio with new potato and black olives salad and lemon dressing

Carciofi alla menta con "stracciatella Pugliese" e gamberi

Minted artichokes with "stracciatella Pugliese" and pan-fried prawns

Selezione di affettati misti con sott'aceti fatti in casa

Selection of Italian cured meats with homemade pickles

Carne salata fatta in casa con insalata di bieta rossa, parmigiano reggiano e condimento all'aceto di vino rosso e miele

Home cured beef carpaccio with red-chard, parmesan cheese red wine vinegar and honey dressing

Zuppa di piselli con pancetta croccante di "cinta senese"

Peas soup with "cinta senese" crispy pancetta

Pastas

Ravioli di mozzarella di bufala con salsa pomodorini e 'nduja

Buffalo mozzarella ravioli with cherry tomatoes sauce and spicy "nduja" salame

Scialatielli Sorrentini con polpa di granchio e zucchine alla griglia

Scialatielli pasta from Sorrento with white-crab meat and grilled courgettes

Tagliolini all'astice

Tagliolini with lobster, garlic and chilly

Straccetti napoletani con asparagi, cipolla rossa e pecorino

Neapolitan straccetti pasta with asparagus, red onion and pecorino cheese

Risotto con carciofi, menta e pecorino

Risotto with artichokes, mint and pecorino cheese

Gnocchi di patate al nero di seppia con bottarga di spigola e fave

Black-ink potato gnocchi with sea-bass "bottarga" and broad beans

Tagliatelle con ragù di coniglio, olive nere e timo al limone

Tagliatelle with rabbit ragout, black olives and lemon thyme