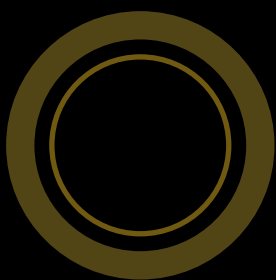
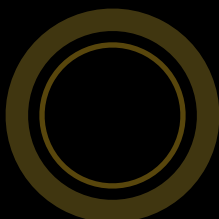


Il Veliero
Ristorante-Pizzeria



menù





ANTIPASTI

Antipasto di mare €18,00

Polpo, seppia, cozze, salmone, alici, bianchetti, pesce spada, gamberetti.

Insalata di mare €15,00

Polpo, seppia, cozze.

Il tagliere x2 €20,00

Salumi e formaggi misti con olive e confetture.

Antipasto del veliero €22,00

Insalata di mare, salumi misti, verdure grigliate, mozzarella, assaggio di polipetti o fagioli alla messicana.

Prosciutto e mozzarella €10,00

Crudo di parma, mozzarella di bufala.

Fagioli alla messicana €6,00

Polipetti alla luciana €10,00



FRIGGITORIA

Bruschette al pomodoro (2pz) €2,00

Patate Dippers €4,00

Patata* €3,00

Patata* wurstel o salsiccia €5,00

Frittatina classica €2,00

Frittatina special €3,00

Crocchè di patate (1pz) €1,00

Straccetti di pasta €4,00

Pomodorini, rucola, scaglie di grana.

Montanara €1,50

Fritto Misto €5,00

Frittatina, straccetti di pasta, patate dippers e crocche.



CONTORNI

Insalata verde €3,00

Insalata mista €4,00

Melanzane grigliate €3,50

Zucchine grigliate €3,50

Verdure miste €5,00

PRIMI PIATTI



Spaghetti alle vongole	€13,00
Spaghetti al granchio	€30,00
<small>minimo per due persone.</small>	
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	€7,00
Linguine allo scoglio	€15,00
Linguine all'astice	€20,00
Scialatielli ai frutti di mare	€14,00
Tagliatelle ai funghi porcini	€10,00
Penne all'arrabbiata	€8,00
Penne al pomodoro	€6,00
Gnocchi alle sorrentina	€7,00

SECONDI DI CARNE



Tagliata di entrecote	€20,00
<small>Scaglie di grana padano, datterino e rucola.</small>	
Bistecca alla brace	€18,00
Cotoletta di pollo con patate	€8,00
Grigliata mista	€16,00
<small>Salsiccia, costoletta di maialino nero Casertano, tagliata di entrecote con scaglie di grana padano, datterino, rucola e olio evo.</small>	
Petto di pollo alla griglia	€9,00
Hamburger (di Scottona 180 gr.)	€8,00

SECONDI DI PESCE



Zuppa di cozze Piccola	€16,00
Zuppa di cozze Grande	€22,00
Impepata di cozze Piccola	€15,00
<small>o al limone</small>	
Impepata di cozze Grande	€20,00
<small>o al limone</small>	
Frittura di calamari	€15,00
Frittura gamberi e calamari	€18,00
Grigliata mista	€20,00
<small>Pesce spada, gamberoni, calamari.</small>	
Cuoppo di alici	€8,00

PIZZE CLASSICHE



Margherita Pomodoro pelato, fior di latte d'agerola, olio evo e basilico.	€5,00
Diavola Pomodoro pelato, fior di latte d'agerola, spianata piccante, olio evo e basilico.	€6,00
Capricciosa Pomodoro pelato, fior di latte d'agerola, prosciutto cotto, spinata piccante, funghi champignon spadellati, carciofini al forno, olive nere e olio evo.	€7,00
4 Stagioni Pomodoro pelato, fior di latte d'agerola, prosciutto cotto, olive nere, carciofini al forno, funghi champignon, olio evo e basilico.	€6,00
Napoletana Pomodoro pelato, origano di montagna, aglio, olio evo e basilico.	€4,00
Marinara Pomodoro pelato, origano di montagna, acciughe del mar cantabrico, frutto del capperone, aglio, olive nere, olio evo e basilico.	€6,00
Ortolana Fior di latte d'agerola, funghi, peperoni, zucchine, melanzane, friarielli e olio evo.	€6,50
Regina Fior di latte d'agerola, pomodorini datterini, origano di montagna, basilico e olio evo.	€6,50
Primavera Fior di latte d'agerola, pomodorini, crudo di parma, scaglie di grana padano, rucola e olio evo.	€6,50
4 Formaggi Pecorino romano, provola e fior di latte d'agerola, parmigiano, olio evo e basilico.	€6,50
Salsiccia e friarielli Fior di latte d'agerola, salsiccia di maialino nero casertano cotta al forno e friarielli spadellati.	€6,50
Crocchè Fior di latte d'agerola, prosciutto cotto, crocchè artigianale, olio evo e basilico.	€6,50
Mimosa Fior di latte d'agerola, prosciutto cotto, mais, panna, olio evo e basilico.	€6,50
Wurstel e patatine fritte Fior di latte d'agerola, wurstel, patatine fritte e olio evo.	€6,50
Porchetta e funghi Provola d'agerola, porchetta d'ariccia, funghi champignon spadellati, olio evo e basilico.	€6,50
Ripieno classico Ricotta di bufala, cicoli, spinata piccante, provola d'agerola, pepe nero, pomodoro e olio evo.	€6,50
Focaccia Origano di montagna, sale e olio evo.	€3,00



PIZZE SPECIALI



Pistacchio e Mortadella €8,50

fior di latte d'Agerola, mortadella artigianale, crema e granella di pistacchio di Bronte, olio evo e basilico.

'A Noce €8,50

Crema di noci, funghi porcini, salsiccia di maialino nero casertano, provola d'Agerola, pepe nero, olio evo e basilico.

Tarallo €8,00

Fior di latte d'Agerola, datterino giallo e rosso dell'azienda Diana 2.0, tarallo sbriciolato, olio evo presidio Slow Food "Masseria Ghiottone".

La Piennolo €8,50

Datterino giallo e rosso dell'azienda Diana 2.0, fette di bufala, olio evo presidio Slow Food "Masseria Ghiottone".

Cacio e Pepe €7,50

Crema di pecorino momemade, salsiccia di maialino nero casertano, pepe affumicato, olio evo e basilico.

Al Forno €8,00

Provola d'agerola, patate al forno aromatizzate, salsiccia di maialino nero casertano al forno, basilico e olio evo.

Madre Terra €8,50

Scarola brasata, acciughe del mar cantabrico, provola d'agerola, terriccio di olive nere e olio evo.

Creta €8,50

Funghi porcini, salsiccia liternese, provola d'agerola, gocce di pesto di friarielli home made e pepe nero affumicato.

DOP €8,50

Pomodoro S. Marzano, fette mozzarella di bufala, basilico e olio evo presidio Slow Food "Masseria Ghiottone".

Friarielli 2.0 €8,00

Pestato di friarielli home made, salsiccia di maialino nero casertano al forno, provola d'agerola e pepe nero affumicato.

Fuori Menù €9,00

Pesto di basilico, spianata piccante, provola d'Agerola e pomodori semi dry.

Zagaccella €8,50

Crema di papaccella del Vesuvio, salsiccia di maialino nero casertano al forno, provola d'agerola e pepe affumicato.

La Liternum €8,00

Crema di melanzane home made, fior di latte d'agerola, pancetta arrotolata, gocce di pesto di basilico e pecorino romano.

Veliero €11,00

Fior di latte d'agerola, cipolla ramata di montoro, all'uscita: scarola riccia, tonno affumicato, terriccio di olive nere e olio evo presidio Slow Food "Masseria Ghiottone".

Per ogni Prodotto aggiunto €1,00 in più

Coperto a persona €2,00

I prodotti contrassegnati con * possono essere surgelati

DIGESTIVI



Vecchio Amaro del Capo	€2,50
Amaro Jegermeister	€3,00
Grappa bianca 903	€3,00
Grappa Barricata of Amarone	€3,50
Limoncello	€2,00
Meloncello	€2,00



INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparate e somministrate possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

l'elenco ingredienti allergenici utilizzato in questo esercizio e presente nell'allegato II del reg. ue n. 1169/2011 "sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze"



1 - ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



2 - FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



3 - LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



4 - MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, vongola, ostrica, patella, telline



5 - PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



6 - SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



7 - SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



8 - CROSTACEI

Marini o d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili



9 - LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



10 - SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti specie nella mostarda



11 - SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



12 - GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut inclusi ibridati derivati



13 - ANIDRITE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



14 - UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



Ristorante pizzeria il veliero



Il veliero



Corso Umberto I, 859
Casal di Principe (CE)



081 816 20 05