

# MENÙ



# ANTIPASTI

STARTER

## TERRA

**Bruschette al pomodoro (4pz)** ..... € 6,00

Pane, olio, pomodoro, sale  
*Bread, oil, tomato, salt*

**Mozzarella in carrozza (3pz)** ..... € 6,00

Farina, acqua, mozzarella  
*Flour, water, mozzarella cheese*

**Montanarine (4pz)** ..... € 6,00

Farina, acqua, pomodoro, mozzarella  
*Flour, water, tomato, mozzarella cheese*

**Frittura 'O Vico** ..... € 8,00

Zeppoline al pomodoro, peperoncini verdi pastellati e stracciatella  
*Fried zeppole with tomato, green chillies, mozzarella cream*

**Cuoppo classico 'O Vico** .... € 8,00

Crocché, arancini, frittatine, verdure  
*Croquettes, fried rice, pasta and vegetables*

**Parmigiana** ..... € 8,00

Melanzane, pomodoro, provola, pepe, parmigiano  
*Aubergines, tomato, mozzarella cheese, pepper, parmesan*

**Prosciutto e mozzarella** .... € 10,00

Prosciutto crudo o cotto, mozzarella  
*Raw or cooked ham, mozzarella cheese*

**Caprese** ..... € 10,00

Pomodori verdi, mozzarella  
*Green tomatoes, mozzarella cheese*

**Tagliere di affettati e formaggi (x 2 pers.)** ..... € 16,00

*Various salami and cheese platter (per 2 persons)*

## MARE

**Polpo all'insalata** ..... € 12,00

Polpo, limone, olio, sale  
*Octopus, lemon, oil, salt*

**Impepata di cozze** ..... € 10,00

Cozze, limone, pepe  
*Mussels, lemon, pepper*

**Baccalà e patate (3pz)** ..... € 12,00

Pezzi di baccalà, patate  
*Pieces of salted cod, potatoes*

**Souté di vongole** ..... € 15,00

Vongole, olio, pepe  
*Clams, oil, pepper*

**Tagliere di mare (x 2 pers.)** . € 16,00

Gamberi, calamari, alici e polpo  
*Prawns, calamari, anchovies, octopus (per 2 persons)*

# INSALATE

SALADS

**Insalata di pollo** ..... € 12,00

Tagliata di pollo, insalata, rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano  
*Sliced chicken, salad, rocket, cherry tomatoes, parmesan flakes*

**Insalata Mediterranea** ..... € 12,00

Lattuga, pomodorini, basilico, olive, burrata, tarallo  
*Lettuce, cherry tomatoes, basil, olives, burrata, tarallo*

**Insalata Cetara** ..... € 12,00

Scarola riccia, rucola, olive nere, alici, pomodorini gialli, crostini  
*Curly escarole, rocket, black olives, anchovies, yellow cherry tomatoes, croutons*



# PRIMI

MEAN DISHES

## TERRA

**Primo del giorno** ..... € 9,00  
Dish of the day

**Quadrotti al ragù** ..... € 10,00  
Maiale, manzo, pomodoro, olio  
*Pasta, pork, beef, tomato, oil*

**Mezzanelli spezzati  
alla Genovese** ..... € 10,00  
Manzo, cipolle, olio  
*Beef, onions, oil*

**Spaghetti quadrati  
alla Faccia Gialla** ..... € 12,00  
Pomodorini gialli del piennolo, provola,  
peperoncino, caciocotta  
*Yellow cherry tomatoes, provola, chili, salted ricotta*

**Tripoline alla Mammà** ..... € 12,00  
Piatto tipico come lo preparava Mammà  
*Typical pasta that Mummy prepared like this*

**Paccheri 'O Vico** ..... € 12,00  
Pomodoro San Marzano, Piennolo giallo  
del vesuvio, Corbarino, Caciocavallo, Basilico  
*Pasta with various tomatoes, cheese, basil*

## MARE

**Spaghetto quadrato bucatò  
cozze e pecorino** ..... € 13,00  
Cozze, pecorino, pepe  
*Spaghetti, mussels, pecorino cheese, pepper*

**Scialatielli ai frutti di mare** € 15,00  
Molluschi vari  
*Pasta with various molluscs*

**Chicche alla pescatora** ..... € 15,00  
Calamari, gamberi, lupini, profumo di limone  
*Pasta, calamari, prawns, lupins, lemon scent*

# SECONDI

SECOND COURSES

## TERRA

**Polpette di carne** ..... € 8,00  
Carne di scottona macinata, pane,  
formaggio, sale, pepe  
*Meatballs, bread, cheese, salt, pepper*

**Carne alla genovese  
+ contorno** ..... € 10,00  
Manzo, cipolle, olio  
*Beef, onions, oil*

**Tagliata 250gr** ..... € 20,00  
Manzo, rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano  
*Beef, rocket, cherry tomatoes, parmesan flakes*

## MARE

**Frittura di paranza** ..... € 12,00  
Triglie, merluzzetti, ecc, farina, olio, sale  
*Anchovies, flour, oil, salt*

**Frittura di gamberi  
e calamari** ..... € 13,00  
Gamberi, calamari, farina, olio, sale  
*Shrimp, calamari, flour, oil, salt*

**Baccalà e mozzarella** ..... € 15,00  
Baccalà, mozzarella, olio, sale  
*Salted cod, mozzarella cheese, oil, salt*

**Calamaro grigliato** ..... € 16,00  
Calamaro, olio, sale  
*Calamari, oil, salt*

**CONTORNI DI STAGIONE** € 5,00  
SEASONAL SIDE DISHES

**DOLCI DELLA CASA** € 5,00  
HOMEMADE DESSERTS



# VINI

WINES

## BIANCHI

Falanghina VICO RIVIERA 99 NATIV IGP .....	€ 18,00
Falanghina I BORBONI VULPIS IGP .....	€ 18,00
Falanghina CAMPANELLE CASA SETARO IGT .....	€ 21,00
Falanghina Campi Flegrei COLLE IMPERATRICE .....	€ 26,00
Greco di Tufo .....	€ 21,00
Fiano .....	€ 21,00

## ROSSI

Gragnano Penisola Sorrentina .....	€ 18,00
Aglanico RUE DELL'INCHIOSTRO NATIV IGP .....	€ 18,00
Aglanico I BORBONI VULPIS IGP .....	€ 18,00
Aglanico TERRAMATTA CASA SETARO IGT .....	€ 21,00
Ischia Piediroso PER 'E PALUMM COLELLA DOC .....	€ 26,00
Piediroso Campi Flegrei COLLE ROTONDELLA .....	€ 26,00
Lacryma Christi Vesuvio CASA SETARO DOC .....	€ 26,00
Gragnano Penisola Sorrentina OTTO UVE DOC .....	€ 26,00

## BOLLICINE

Falanghina Spumante Brut VERNICE DOP .....	€ 18,00
Falanghina Spumante Brut ASTRO DOP .....	€ 26,00
Falanghina Spumante Extra Dry ASTRO DOP .....	€ 26,00
Asprinio Brut I BORBONI .....	€ 36,00
Spumante PIETRAFUMANTE CASA SETARO .....	€ 36,00



# BIBITE DRINKS

Acqua .....	€ 2,50	Bitter Bianco .....	€ 3,50
Coca Cola .....	€ 2,50	Bitter Rosso .....	€ 3,50
Coca Zero .....	€ 2,50	Limonata .....	€ 3,50
Fanta .....	€ 2,50	Birra nazionale .....	€ 3,00
Sprite .....	€ 2,50	Birra artigianale napoletana	€ 5,00
Succo .....	€ 3,00	Vino .....	calice € 6,00
Crodino .....	€ 3,50	Birra alla spina M.€ 5,00 / L.€ 7,00	

# COCKTAIL

Aperol / Limoncello / Campari Spritz .....	€ 7,00
Hugò Spritz / Maradona Spritz .....	€ 9,00
Negroni .....	€ 8,00 - Premium € 10,00
Negroni sbagliato .....	€ 8,00 - Premium € 10,00
Gin Tonic .....	€ 8,00 - Premium € 10,00
Gin Lemon .....	€ 8,00 - Premium € 10,00
Cuba Libre .....	€ 8,00 - Premium € 10,00
Basil Smash .....	€ 8,00 - Premium € 10,00
Blue Lagoon .....	€ 8,00 - Premium € 10,00
Margarita .....	€ 8,00 - Premium € 10,00
Long Island .....	€ 9,00 - Premium € 10,00
Moscow Mule .....	€ 9,00 - Premium € 10,00
Whiskey Sour .....	€ 8,00 - Premium € 10,00
Ruby Version .....	€ 10,00 - Signature € 12,00
Bloodline .....	€ 10,00 - Signature € 12,00
My Brother .....	€ 10,00 - Signature € 12,00
DiSaronno Sour .....	€ 8,00 - Premium € 10,00
Midori Sour .....	€ 8,00 - Premium € 10,00



## ELENCO ALLERGENI



PESCI



UOVA



CROSTACEI



GLUTINE



ARACHIDI



LATTE



NOCCIOLINE



SEDANO



MOSTARDA



MOLLUSCHI



SESAMO



LUPINI



SOLFITI



MAIS



SOIA



FUNGHI



PRODOTTO  
SURGELATO

Si prega di avvisare il personale al servizio ai tavoli di eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Alcuni prodotti, in base alla stagionalità, potrebbero essere sottoposti al processo di abbattimento.



### CUISINE & COCKTAIL EVENTI

via Cesare Sersale, 17  
Napoli - Italia  
Ph. +39 081 1917 9843  
[www.ristoranteovico.it](http://www.ristoranteovico.it)