

ARAGOSTA

seafood & pizza

UN'INTENSA PASSIONE, TRAMANDATA IN GENERAZIONI

- I nostri prodotti vengono selezionati accuratamente.
- I nostri fornitori sono i migliori presenti sul territorio.
- I nostri prodotti freschi, abbattuti o congelati a bordo, sono sempre di alta qualità.
- La fiducia che riponete in noi ci dà la forza per offrirvi sempre il meglio, con cortesia, gentilezza e tanto amore.
- Da noi sarete sempre ospiti, mai clienti!

• Avvertiamo che in tavoli con ordinazioni che impiegano più zone di preparazione non garantiamo l'uscita simultanea dei piatti. Grazie per la comprensione.

Le informazioni circa la presenza di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono indicati con i simboli sul menù; per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala. L'ospite è pregato di comunicare prima dell'ordine la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergiche.

La direzione informa che i prodotti contrassegnati da (*) vengono abbattuti secondo le normative alimentari dell'USL.

Orario apertura cucina: dalle 11 alle 14.30 e dalle 18.30 alle 23.00



1 - Glutine



2 - Crostacei



3 - Uova



4 - Pesce



5 - Arachidi



6 - Soia



7 - Latticini



8 - Frutta a guscio



9 - Sedano



10 - Senape



11 - Semi di sesamo



12 - Solfiti



13 - Lupini



14 - Molluschi



GLI ANTIPASTI DI MARE

La crudità elite*		30.00
Con tartare di tonno, scampi, gamberi rossi, ostriche e carpaccio di tonno		
La Fantasia di mare*		16.00
Degustazione consigliata dallo chef		
Il nostro antipasto dell'Aragosta*		16.00
Degustazione di caldi e freddi (min. 2 porzioni)		
Il nostro antipasto freddo*		15.00
Il polipo arrostito al rosmarino su vellutata di piselli*		16.00
La padella cozze e vongole con crostini di pane		13.00
I gamberi in pasta kataifi con salsa agrodolce*		15.00
La cheesecake di tonno rosso		15.00
Il baccalà fritto con salsa piccante		12.00
La caponata di mare*		16.00
con scarola o gentile, pomodorini, olive, rucola, mozzarella, seppia, polipo, cozze, vongole, scampo, acciughe, gamberi su fresella napoletana.		



I PRIMI PIATTI DI MARE

I paccheri trafilati al bronzo all'astice*		22.00
Gli scialatielli casarecci allo scoglio*		14.00
Gli scialatielli di Gragnano al limone IGP* con frutti di mare e la loro bisque		14.00
Il risotto del pescatore*(min 2 porzioni)		14.00
Gli spaghetti di Gragnano IGP alle vongole veraci*		13.00
Gli spaghetti di Gragnano IGP con datterini gialli, limone, gamberi e pecorino*		14.00
Gli spaghetti alla chitarra all'uovo con olio evo, mazzancolle, cozze, vongole, gamberi, ostrica e scampo*		16.00
I cavatelli ai frutti di mare su crema di provola*		14.00
Gli spaghetti di Gragnano IGP alle vongole veraci 1965		14.00



I SECONDI DI MARE








L'astice grigliato intero* con pomodorini e cipollotti		42.00
La grigliata di soli crostacei* (scampo, mazzancolla e mezzo astice)		30.00
La grigliata di pesce della casa* (scampo, gamberone, cappasanta, spiedino e filetto di pesce del giorno)		18.00
Il branzino o l'orata* in crosta di patate		15.00
La nostra frittura di pesce* (a richiesta con julienne di zucchine)		16.00
Il rombo* gratinato al forno con patate oppure all'acquapazza		hg 4.00
Gli scampi o gamberoni* alla griglia		16.00
Lo spiedone da condividere* (3 gamberoni, 3 seppie, 3 scampi)		40.00
La frittura di alici*		12.00

LE CATALANE

La catalana di astice intero e 3 gamberi* su verdure di stagione alla julienne		50.00
La catalana di gamberi* su verdure di stagione alla julienne		18.00
La catalana di polipo* su verdure di stagione alla julienne e crema di patate al limone		18.00



















GLI ANTIPASTI DI TERRA

Il crudo di Parma 24 mesi con formaggi		12,00
Il crudo di Parma 24 mesi con mozzarella di Bufala Campana		12,00
La bresaola della Valtellina IGP con carciofini e Parmigiano		10,00
La battuta di Fassona dello Chef	 	13,00
La tartare di Fassona con fonduta di gorgonzola e carpaccio di tartufo	 	16,00






I PRIMI PIATTI DI TERRA

I tortelloni di ricotta e spinaci al burro e salvia oppure alla vecchia Modena	  	10,00
I tortellini della tradizione in brodo oppure alla panna e prosciutto	  	12,00
I balanzoni verdi ripieni alla mousse di mortadella con stracchino, granella di pistacchio e mortadella croccante	   	12,00
Gli scialatielli casarecci al profumo di bosco con provola dei monti, funghi porcini, panna, salsiccia e pomodorini	 	10,00
I paccheri trafilati al bronzo con pomodorini, rucola e ricotta	 	10,00
Gli spaghetti di Gragnano IGP con pomodorini, basilico e pecorino	 	10,00



I SECONDI PIATTI DI TERRA

La fiorentina di manzo (scottona italiana)	5,00 hg
La costata di manzo (scottona italiana)	5,00 hg
Il filetto di manzo ai porcini, rucola e grana oppure al pepe verde	 18,00
L' entrecote con verdure grigliate oppure con fonduta di gorgonzola	 15,00
La tagliata di filetto con rucola e grana	 18,00

I NOSTRI CONTORNI

Insalata mista	4,00
Patatine fritte	4,00
Patate al forno	4,00
Verdure grigliate	4,00



FRIGGITORIA

CALZONE NAPOLETANO FRITTO (8.00) ∞

Fior di latte, ricotta di fuscella, salame dolce, pepe, ombra di pomodoro



CAPPELLO DI PULCINELLA (8.00)

Provola, ricotta di fuscella, cicoli, pepe, ombra di pomodoro



MONTANARA (7.00) ∞

Pizza fritta, pomodoro cotto come lo faceva la nonna, provola dei monti lattari, parmigiano, basilico



MONTANARA AL MARE (15.00) ∞

Pizza fritta poi asciugata in forno, stracciatella, tartare di tonno, granella di pistacchi e zeste di limone



TU CHIAMALA SE VUOI... MARINARA (9.00)

Pizza fritta, pomodoro della domenica come lo faceva la nonna con parmigiano e aglio dell' Ufita in forno, all'uscita alici di Cetara, olive taggiasche, origano e foglie di capperi di Pantelleria



MAMMAMJ (13.00) ∞

Prima fritta poi asciugata in forno, rucoletta, crudo di Parma DOP 24mesi, ciliegine di bufala Casertana, olive Taggiasche e pomodorini



MAZZARA (18.00) ∞

Prima fritta poi asciugata in forno, stracciatella, gamberi rossi e zeste di limone



ANGIOLETTI (5.00) ∞ Ottimo sfizio pre pizza

Straccetti di pizza fritta, pomodorini freschi, rucola, parmigiano, olio evo



ANGIOLETTI ALLA NUTELLA (6.00) ∞ Ottimo sfizio post pizza

Straccetti di pizza fritta, nutella



CROCCHÉ DI PATATE CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA (2.00)



CUOPPO x2 persone (12.00) Antipasto pre pizza

Mozzarella in carrozza, crocchè, arancini, mozzarelline, olive ascolane, patatine, panzerottini e frittelle d'alghè



MONTANARINA (3.50) ∞

Pizzetta fritta, pomodoro cotto come lo faceva la nonna, provola dei monti lattari, parmigiano, basilico



MONTANARINA SPECIALE (4.00)

Pizzetta fritta a piacere del pizzaiolo secondo stagionalità

LA PIZZA



La **PIZZA**, non tutti abbiamo ben note le sue origini, a me piace pensare derivi dal pane, semplicemente acqua e farina miscelate e poi schiacciate. Fu nel 1889 che il più famoso pizzaiolo di Napoli (Raffaele Esposito), propose alla regina d'Italia, Margherita di Savoia, tre tipologie di pizza: la Mastunicola, la Marinara e la Margherita (quest'ultima stava a simboleggiare i colori della nostra amata bandiera nazionale), da lì tutto ebbe inizio.

Tradizione permettendo, noi abitanti del mondo pizza, oggi, proponiamo ognuno a modo suo, la propria tipologia di pizza, personalmente sono molto orgoglioso del nostro impasto, un blend, da noi messo a punto, di grano tenero biologico macinato a pietra di tipo "1", "0" e "00" del molino "Grassi", lasciato maturare per un minimo di 36 ore dove con la formazione di un lievito del tutto naturale avviamo un processo di trasformazione dei zuccheri complessi in quelli semplici, il risultato è un'impasto morbido, molto idratato, fragrante e altamente digeribile. Con questo metodo, posso dire che la metà della digestione la facciamo noi al posto vostro. Nel menù pizza che proponiamo, le pizze saranno condite con ingredienti di prima scelta, con pomodoro pelato dell'A-N-S rigorosamente ITALIANO e passato a mano oppure con S.MARZANO DOP schiacciato a mano, con una mozzarella fior di latte 100% ITALIANO della "latteria Mortaretta" e con prodotti DOC accuratamente scelti per soddisfare i vostri palati, le "pizze a modo nostro", verranno servite con un cornicione ben pronunciato ed alveolato "#napoletanacontemporanea", mentre le "pizze classiche" saranno servite "a rota e carrett".

INGREDIENTI BASE: farina "00" "0" "1", acqua, sale, lievito naturale.

Le pizze contraddistinte da questo simbolo ∞ possono essere richieste anche senza glutine e verranno servite in un piatto di colore rosso; se questo non avviene diffidate dalla consumazione. L'aggiunta di prezzo sarà di € 2,00.

LA PIZZA "A MODO NOSTRO"

CETARA (10.00) ∞



(Pizza vincitrice alla selezione italiana di mpc. Mo2020)

Fior di latte, all'uscita: insalatina di datterini, alici di Cetara, burrata, olive taggiasche, basilico

MARINARA A MODO MIO (8.00) ∞



Pomodoro San Marzano DOP schiacciato a mano, pomodorini di Corbara, aglio dell'Ufita, olive taggiasche, alici di Cetara, polvere di parmigiano, origano

SAN MARZANO (10.00)



Pomodoro San Marzano DOP schiacciato a mano, fior di latte, melanzane a funghetto, spianata calabra, basilico

PATANELLA (10,00) ∞



Base fdi, patate al forno, salsiccia a punta di coltello di porcellino modenese, ciliegine di bufala casertana

BOSCHETTO (12.00) ∞



Crema di zucca home made, fior di latte, salsiccia a punta di coltello modenese, funghi porcini, parmigiano reggiano, melanzane a funghetto

PIENNOLO (8.00) ∞



Provola affumicata dei monti, dorini del piennolo rossi e gialli, pecorino romano, basilico

CAPRICCIO CHIC (10.00)



Pomodoro San Marzano DOP schiacciato a mano, fior di latte, prosciutto cotto Simonini Modena AQ, funghi chiodini, olive taggiasche e carciofone alla romana

BUFALOTTA (11.00) ∞



Pomodoro San Marzano DOP schiacciato a mano, valeriana, fiocchetto di culatello Emiliano, ciliegine di bufala Casertana

MORTADELLA (9.00) ∞



Base fior di latte, crema di pistacchi, mortadella Veroni AQ, ricotta di fuscella, basilico, granella di pistacchi

PARMIGIANA DI MELANZANE (9.00) ∞



Pomodoro San Marzano DOP schiacciato a mano, fior di latte, parmigiana di melanzane, salsiccia a punta di coltello di porcellino Modenese

MARGHERITA STG (8.00) ∞



Pomodoro San Marzano DOP schiacciato a mano, mozzarella di bufala, polvere di parmigiano, basilico, olio evo

LASAGNA NAPOLETANA (12.00)



Ragù napoletano della nonna cotto 8/10 ore in pomodoro S. Marzano, ricotta di fuscella, salame napoli, provola affumicata dei monti, parmigiano reggiano

FRIARIELLO DAL VESUVIO ALL'EMILIA (9.00) ∞



(Disponibile secondo stagionalità)

Fior di latte, pancetta piccante, frjarielli, dorini del Vesuvio rossi e gialli, basilico

DELIZIOSA (8.50) ∞



Fior di latte, pancetta piccante, patate al forno, parmigiano reggiano

ESTATE (12.00) ∞



Pomodoro San Marzano DOP schiacciato a mano, fior di latte e all'uscita prosciutto crudo di Parma 24m, rucola, datterini, stracciatella e cipolla tropea

CHELLA CHE PURPETT (12.00)

Polpette con macinato (manzo e prosciutto), pangrattato prima fritte poi cotte al pomodoro S. Marzano, fior di latte, parmigiano reggiano, burrata

KROKKE' (9.00)

Provola affumicata dei monti, crochè di patate, salame napoletano, parmigiano reggiano

ESTASI IN CALABRIA (10.00)

Pomodoro San Marzano DOP schiacciato a mano, all'uscita spianata calabra, stracciatella aromatizzata alla liquirizia, confettura di cipolla tropea

MA KE RE' (12.00)

Fior di latte, pomodorini del piennolo gialli e rossi, guanciale, parmigiano reggiano grattugiato e calzoncino fritto, ricotta di fuscella, cicoli, provola e pepe

NZOGNA E PEPE (9.00)

Cornicione ripieno di ricotta di fuscella e cicoli, fior di latte, taralli napoletani nzogna pepe e mandorle, ricotta di fuscella e guanciale pepato

CACIO, PEPE E MARE (18.00)

Crema cacio e pepe, provola affumicata e gamberi rossi

SALSICCIA E FRIARIELLI A MESTIERE (9.00)

(Disponibile secondo stagionalità)

Provola affumicata dei monti, friarielli esclusivamente fatti in casa e salsiccia a punta di coltello di porcellino modenese

A CASA DELLA NONNA (9.00)

Base fdl, datterini semi dry caramellati, scarola riccia, olive taggiasche e alici di Cetara

NERANO (11.00)

Crema di zucchine home made, provola affumicata dei monti lattari, chips di zucchine e provolone del monaco dei monti lattari

PIZZIMBOCCA (10.00)

Provola affumicata dei monti, patate al forno, salsiccia a punta di coltello di porcellino modenese e pepe; parte saltimbocca con crudo di parma, rucola e ciliegine di bufala casertana

KE PORK (10.50)

Provola affumicata dei monti, pesto di rucola, porchetta, chips di patate e crema di pecorino Romano

PIZZAVEG (9.00) ∞

Passata di datterino giallo, spinaci saltati, funghi porcini e mandorle

**AZZ E COME BRUCIA (12.00)**

Base fior di latte, nduja calabra, pancetta piccante, datterini, stracciatella e pistilli di peperoncino

RIBELLE (11.00) ∞

Crema di zucca home made, pancetta modenese, gorgonzola piccante, fior di latte, parmigiano reggiano

APOTEOSI (12.00)

(Pizza premiata a Modena 2022)

Passata di datterini gialli, stracciatella, valeriana, cipolla rossa di tropea, olive taggiasche, tonno rosso di Cetara

SOTTOBOSCO (15.00)

Base fior di latte, crema al tartufo, funghi porcini, salsiccia a punta di coltello, carpaccio di tartufo nero

Chiunque è, o pensa di essere allergico o intollerante a qualsiasi alimento, lo comunichi al personale di sala e ci metteremo a vostra completa disposizione. La direzione informa che i prodotti contrassegnati con l'asterisco vengono abbattuti secondo le normative alimentari dell'usi.

I CALZONISSIMI

I gusti delle nostre proposte qui sotto, sono stati da noi studiati ed equilibrati, dunque non è possibile alcuna alterazione di gusto.

Il Parma (11.00) ∞

Ripieno con mozzarella di bufala, funghi porcini e gorgonzola
All'uscita, fiocchetto di culatello, parmigiano, rucola e pomodorini

Il Posillipo (11.00) ∞

Ripieno con mozzarella di bufala, ricotta di fuscella, salame e pepe
All'uscita, burrata, pomodorini, rucola, olive taggiasche e basilico

Il Tortellino (11.00) ∞

Ripieno con mozzarella di bufala, panna e prosciutto cotto
All'uscita, burrata, pomodorini, rucola e parmigiano

Il Calabrese (11.00) ∞

Ripieno con mozzarella di bufala, pancetta piccante, nduja e funghi porcini
All'uscita, salame piccante, cipolla Tropea, rucola e pomodorini

Il Friariello (11.00) ∞

Ripieno con mozzarella di bufala, salsiccia a punta di coltello e friarielli
All'uscita, burrata, rucola, pomodorini e parmigiano

Er Pecora (11.00) ∞

Ripieno con mozzarella di bufala, ricotta, bufala affumicata e pepe
All'uscita, guanciale, pomodori gialli, pecorino e rucola

PANUOZZOMANIA

Tipico panino della tradizione Gagnanese con impasto della pizza

SALTIMBOCCA (7.50)

Provola affumicata, pomodorini, speck - (circa 30cm)

MERGELLINA (7.50)

Provola affumicata, salsiccia, friarielli - (circa 30cm)

GOLOSO (7.50)

Bufala affumicata, parmigiana di melanzane, peperoni, pancetta piccante - (circa 30cm)

TONNAIOLO (7.50)

Fior di latte, tonno, cipolla, maionese - (circa 30cm)

DELICATO (7.50)

Mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, parmigiano - (circa 30cm)

PANUOZZO GIGANTE (13.00)

Provola affumicata, friarielli, salsiccia, spianata piccante - (circa 60cm x 2 persone)

LE PIZZE CLASSICHE

CAPRI (8.00)

Ombra di pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico e olio extra vergine d'oliva



CAPRICCIOSA (8.00)

Pomodoro pelato, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, olive taggiasche e carciofi



DIAVOLA (8.00)

Pomodoro pelato, fior di latte, spianata calabra piccante



FRUTTI DI MARE (12.00)

Pomodoro pelato, fior di latte, insalata di mare



MARGHERITA (6.00)

Pomodoro pelato, fior di latte, basilico, olio extra vergine d'oliva



NAPOLI (6.00)

Pomodoro pelato, fior di latte, acciughe, origano, basilico



ORTOLANA (8.00)

Ombra di pomodoro, fior di latte, verdure miste del giorno



QUATTRO FORMAGGI (8.00)

Pomodoro pelato, fior di latte, gorgonzola, provola aff. dei monti lattari, parmigiano



SALSICCIA E FRIARIELLI (8.00)

(Disponibile secondo stagionalità)

Fior di latte, friarielli esclusivamente fatti in casa, salsiccia



VECCHIA MODENA (8.00)

Fior di latte, pancetta piccante, parmigiano, aceto balsamico









**IMPASTO INTEGRALE CON DOPPIA FERMENTAZIONE AI CEREALI BIO € 1.00 (MAX 30 PIZZE AL GIORNO),
CORNICIONE RIPIENO RICOTTA € 2.00, SENZA GLUTINE € 2.00, MOZZARELLA € 1.50,
SOSTITUZIONE CON POMODORO S.MARZANO DOP SCHIACCIATO A MANO € 1.00, POMODORO € 1.00,
TIRATA € 2.00, DOPPIA PASTA € 1.00, SOSTITUZIONE CON MOZZARELLA SENZA LATTOSIO € 1.00.**







MENU' SENZA GLUTINE DI MARE

GLI ANTIPASTI

La fantasia di mare		16,00
Il nostro antipasto aragosta (minimo 2 porzioni)		16,00
La Padella di Cozze e vongole		13,00
La crudità elite		30,00
Il polipo arrostito al rosmarino su vellutata di piselli e patate		18,00
La caponata di mare		16,00

I PRIMI PIATTI





I paccheri trafilati al bronzo all' astice		24,00
Gli scialatielli (home made) allo scoglio		15,00
Gli gnocchetti (home made) ai frutti di mare e basilico		15,00
Il risotto ai frutti di mare (minimo 2 porzioni)		15,00

PER UNA MAGGIORE SICUREZZA, TUTTE LE PIETANZE SENZA GLUTINE VENGONO SERVITE IN UN PIATTO COLORATO, SE CIO' NON AVVIENE DIFFIDATE DALLA CONSUMAZIONE. PER QUANTO RIGUARDA I SECONDI PIATTI, SIAMO IN GRADO DI PREPARARLI TUTTI ANCHE SENZA GLUTINE.







PER QUANTO RIGUARDA IL REPARTO PIZZERIA, SIAMO IN GRADO DI PREPARARE TUTTE LE PIZZE CLASSICHE DESCRITTE NEL MENU' MENTRE QUELLE A MODO NOSTRO SONO CON-TADDISTINE DA UN SIMBOLO∞, CON UNA MAGGIORAZIONE DI PREZZO DI € 2,00

MENU' SENZA GLUTINE DI TERRA

GLI ANTIPASTI

Selezione di salumi misti con formaggi		12,00
Bresaola della Valtellina IGP con carciofini e Parmigiano		10,00
La Battuta di Fassona dello Chef	 	13,00

I PRIMI PIATTI

I tortellini (home made) in brodo oppure panna e prosciutto		14,00
Gli gnocchetti (home made) alla sorrentina		10,00
I tortelloni (home made) pancetta radicchio e noci		12,00
Gli scialatielli (home made) al profumo di bosco		12,00
Le rosette con prosciutto e formaggio al forno		12,00
La lasagna tradizionale al forno		12,00

PER UNA MAGGIORE SICUREZZA, TUTTE LE PIETANZE SENZA GLUTINE VENGONO SERVITE IN UN PIATTO COLORATO, SE CIO' NON AVVIENE DIFFIDATE DALLA CONSUMAZIONE. PER QUANTO RIGUARDA I SECONDI PIATTI, SIAMO IN GRADO DI PREPARARLI TUTTI ANCHE SENZA GLUTINE. PER QUANTO RIGUARDA IL REPARTO PIZZERIA, SIAMO IN GRADO DI PREPARARE TUTTE LE PIZZE CLASSICHE DESCRITTE NEL MENU' MENTRE QUELLE A MODO NOSTRO SONO CONTADDISTINE DA UN SIMBOLO∞, CON UNA MAGGIORAZIONE DI PREZZO DI € 2,00