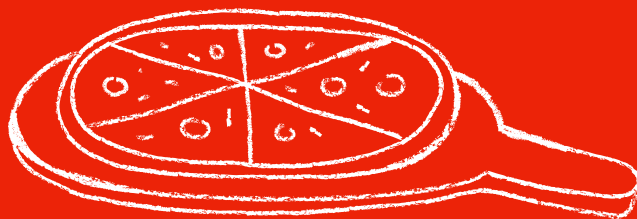




Menù

La tradizione napoletana sposa la modernità



Viale Nizza 6, L'Aquila



*"Napule è 'nu paese curioso: è 'nu teatro
antico, sempre apierto. Ce nasce gente ca'
senza cuncerto scenne p' 'e strate e sape recità."*

Eduardo De Filippo

La nostra cucina

ANTIPASTI

IL RICORDO DI NAPOLI X2

frittatine, croccché, montanarine, mozzarella di bufala 250gr, culatello, scugnizzi al ragù € 25,00

SCUGNIZZI

straccetti di pasta frita con culatello, rucola, pomodorini e stracciatella € 12,00

TRIS DI CROCCHÉ

culatello e stracciatella, mortadella e pistacchio, zucchine scaglie di provolone e crema di pecorino € 12,00

TRIS DI MONTANARINE

ragù napoletano e grana, mortadella e pistacchio, culatello e stracciatella € 10,00

TRIS DI FRITTATINE

la classica Nerano e parmigiana di melanzane, salsiccia € 13,00

CONTORNI

FRIARIELLI

friarielli conditi con aglio, olio e peperoncino € 5,00

SCAROLE RIPASSATE

scarole ripassate con aglio, olio, uvetta, acciughe, capperi e olive € 5,00

MELANZANE ARROSTITE SOTT'OLIO

melanzane arrostate sott'olio con aglio e prezzemolo € 5,00



INSALATONE

VEGETARIANA

insalata mista, mais, pomodori secchi, verdure grigliate € 10,00

TONNO

tonno, insalata mista, mais, pomodori secchi e olive nere € 12,00

POLLO

pollo, insalata mista, mais, pomodori secchi e olive nere € 12,00

SECONDI

POLPETTE AL RAGU'

polpette di carne di vitella al ragù napoletano € 11,00

BUFALONA

mozzarella di bufala servita con pomodorini e culatello (a seconda della disponibilità) € 16,00

MILLEFOGLIE DI PETTO DI POLLO

petto di pollo arrosto verdure grigliate e glassa di aceto balsamico € 13,00

BACCALA'

baccalà pastellato fritto e scarole ripassate € 16,00

PARMIGIANA DI MELANZANE

melanzane fritte con ragù napoletano, provola e grana € 8,00



Le nostre pizze

Il sole di Napoli scalda L'Aquila

LE SPECIALI

CIURILLO

base fior di latte, fiori di zucca, alici, ricotta di bufala, salsa di limone, zest di limone € 14,00

IORELLA

crema di zucchine, fior di zucca, fior di latte, chips di zucchine, crema di pecorino e menta € 13,00

BACCALA'

crema di friarielli, provola, in uscita baccalà pastellato, crema di pecorino e gocce di pomodori arrosto € 15,00

PERE E FORMAGGI

provola, gorgonzola dolce, emmental, pecorino, pera caramellata e noci € 14,00

4 POMODORI

ombra di pomodoro, fior di latte, in uscita pomodoro arrosto, passata di datterino rosso e giallo, polvere di pomodoro € 13,00

ALICETTA

passata di datterino rosso, olive nere, alici in uscita, capperi croccanti e stracciatella € 13,00

MCFRATM

fior di latte, in uscita salmone affumicato, datterino giallo, rucola, cipolla croccante, stracciatella, mandorle affettate, salsa di limone € 15,00

DON SALVATORE

fior di latte, melanzane a funghetto, datterino rosso in uscita, stracciatella e pesto € 12,00

CULATELLA

fior di latte, funghi champignon, rucola, culatello, crema di pecorino e tartufo e noci € 15,00

BIANCANEVE

pomodorino giallo e rosso scottato, fiordilatte, rucola, scaglie di grana e culatello € 15,00

PROVOLA E PEPE 2.0

passata di datterino giallo, provola, mix di pepe e zest di limone € 11,00

ZUCCA REALE

fior di latte, crema di zucca, salsiccia, in uscita mandorle affettate, crema di pecorino e tartufo € 14,00

LA RUSTICA NERA

fior di latte, crema di patate, salsiccia, in uscita crema di pecorino e tartufo, chips di patate € 14,00

PIZZA DI SCAROLE

fior di latte, scarole ripassate, acciughe, uvetta, capperi croccanti, olive nere e noci € 12,00

NERANO

crema di zucchine, zucchine, fiordilatte, chips di zucchine, provolone del monaco in uscita, basilico € 14,00

PASTA E PATATE 2.0

crema di patate arrosto, guanciale, provola, chips di patate, crema di pecorino in uscita € 13,00

DOLCE E PICCANTE

pomodorino giallo scottato, salame piccante, nduja, fiordilatte, basilico € 12,00

TARALLUCCIA

fiordilatte, pomodorino giallo e rosso scottato caramellato, alici, stracciatella e tarallo in uscita € 15,00

LA ZUCCOTTA

crema di zucca, fiordilatte, guanciale, stracciatella affumicata € 14,00

TONNATA

fiordilatte, pomodorino giallo e rosso scottato, cipolla caramellata, tonno € 13,00



Le nostre pizze

Il sole di Napoli scalda L'Aquila

LE STORICHE

TITINA 2.0

pomodoro all'ombra, mozzarella di bufala, basilico, scottata di pomodorini gialli e rossi, caciocavallo in uscita € 12,00

SOFIA LOREN

pomodoro all'ombra, mozzarella di bufala, scottata di datterini rossi, basilico € 11,00

VINCENZO SALEMME

sugo amatriciana, scaglie di pecorino, guanciale croccante, crema di pecorino € 11,00

AQUILANA

fiordilatte, patate, salsiccia a punta di coltello, funghi champignon, basilico € 12,00

REGINA

pomodoro, bufala in uscita, basilico e scaglie di grana € 13,00

DIEGO ARMANDO MARADONA

fiordilatte, mortadella, crema di pistacchi, burrata in uscita, basilico € 15,00

LE CLASSICHE

MARINARA

pomodoro, pomodorini scottati gialli e rossi, aglio € 7,00

MARGHERITA

pomodoro, fiordilatte, basilico € 7,00

BUFALINA

pomodoro, mozzarella di bufala, basilico € 10,00

NAPOLI

pomodoro, fiordilatte, alici e origano € 9,00

DIAVOLA

pomodoro, fiordilatte, salame piccante, basilico € 9,00

CAPRICCIOSA

pomodoro, fiordilatte, salame Napoli, olive nere, carciofi, funghi, basilico € 10,00

PROVOLA E PEPE

pomodoro, provola, pepe, basilico € 8,00

CARRETTIERA

provola, salsiccia a punta di coltello, friarielli € 10,00

TOPOLINO

pomodoro, fiordilatte, wurstel, patatine fritte € 10,00

CROCK

fiordilatte, prosciutto cotto, crocchè di patate, basilico € 10,00

RIPIENI AL FORNO O FRITTI

BOMBA

salsiccia a punta di coltello, friarielli e provola € 11,00

COTTO E MOZZARELLA

prosciutto cotto e fiordilatte € 8,00

LA CLASSICA

pomodoro e fiordilatte, pepe e basilico € 7,00

COMPLETO COTTO E SALAME

ricotta, pomodoro, salame Napoli, prosciutto cotto, provola, pepe e basilico € 10,00

RICOTTA E SALAME

ricotta e salame dolce, provola affumicata € 9,00

Supplementi

Min. € 1 / Max. € 5

Applicato per le aggiunte a seconda della materia prima

Attenzione

Alcuni ingredienti possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti. Per informazioni su sostanze e allergeni presenti nelle nostre ricette è possibile consultare l'apposita documentazione fornita, a richiesta, dal personale in servizio. Inoltre, secondo la disponibilità stagionale, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine.



Da bere

VINI

VINI CAMPANI

CANTINA MITO (AV)

- DUNSOGNO rosso (uve aglianico 100%) **24€**
- JERICO aglianico rosato (uve aglianico 100%) **18€**
- LINCANTO greco di tufo bianco (uve greco 100%) **20€**

CANTINA SAN SALVATORE (SA)

- CERASO rosso (uve aglianico 100%) **26€**
- FALANGHINA bianco (uve falanghina 100%) **25€**
- PALINURE bianco (uve fiano 33%, greco 33%, falanghina 33%) **25€**
- VETERE rosato (uve aglianico 100%) **28€**

CANTINA FEUDI DI SAN GREGORIO (AV)

- RUBRATO rosso (uve aglianico) **18€**
- VISIONE rosato (uve aglianico) **19€**
- LACRYMA CHRISTI bianco (uve Coda di Volpe e Falanghina) **16€**

VINI DA 250ML

- AGLIANICO rosso **5€**
- FALANGHINA bianco **5€**



BIRRE

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA 0,33

- Chiara **€ 5,00**
- Rossa
- Ipa

BIRRA ALLA SPINA

Ichnusa N.F. 0,2 **€ 3,50** / 0,4 **€ 6,00**
Heineken 0,2 **€ 3,00** / 0,4 **€ 5,00**

PER DIGERIRE

DIGESTIVI NAPOLETANI **€ 2,50**

AMARI **€ 3,00**

GRAPPE **€ 4,00**

BEVANDE

ACQUA Acqua Panna / San Pellegrino (75cl) **€ 2,00**

COCA COLA / FANTA / SPRITE vetro (33cl) **€ 2,50**

CAFFE' **€ 1,00**



Quattro cose te fanno cunzula':
'a femmena, l'argiamma,
lo suonno e lo magnà.



Coperto e Servizio € 2

Iamm' ià!



*Seguici sulle nostre pagine social
per restare sempre aggiornato
sulle novità del menù e...*

Taggaci nelle tue storie!



casasciue.aq



Casa Sciué



0862 1966405



Viale Nizza 6, L'Aquila

"Dovunque sono andato nel
mondo ho visto che c'era
bisogno di un poco di Napoli"

Luciano De Crescenzo