

ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o le loro varietà ibridate e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati incluso il lattosio
8. Frutta secca in guscio: mandorla, nocciola, noce, anacardio, noce pecan, noce brasiliana, pistacchio, noce; macadamia e prodotti derivati
9. Semi di sesamo e prodotti derivati
10. Sedano e prodotti derivati
11. Senape e prodotti a base di senape
12. Biossido di zolfo e solfiti a concentrazione superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro, espressi come SO₂
13. Lupini e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

BENVENUTI
FREE



RETE

vodafone *maiori*

PASSWORD

Kitchen1

ANTIPASTI

	Euro
Delizie di Parma (misto salumi)	8,50
Prosciutto di Parma	8,50
Misto del ghiottone self service al buffet -2,4,7,11,14 S.Q:	
Prosciutto e melone	9,50
Antipasto di mare caldo-2,4,14,	12,50
antipasto misto (a base di pesce)2,3,4,14.	13,50
Specialita' affumicato-4 (pesce)	11,50
Carpaccio di piovra---14	10,00
Gamberetti all'americana (salsa cocktail) 1,2,3,11,	10,00
tartara di tonno...14	16,00
tartara di ricciola...14	15,00

COPERTO

2,00

(pane/grissini allergene 1 (glutine)

NB tutti gli allergeni sono contrassegnati con gli appositi numeri

consultarne il ricettario inizio menu,,buon appetito

PRIMI PIATTI

NB tutti i piatti contengono l'allergeno numero 1 (glutine)

a richiesta abbiamo la pasta senza glutine

Risotto Maiori Min x 2 Pers—4,14	11,50 a persona
LINGUINE AGLI SCAMPI---2	14,50
Paccheri cozze e patate--14	12,00
Spaghetti al filetto di pomodoro	9,00
Vermicelli di posillipo vongole veraci---14	12,00
VERMICELLI ALLE VONGOLE CON BOTTARGA---14	13,00
Gnocchi alla sorrentina---7	10,50
Gnocchi al gorgonzola---7	10,50
Penne all'arrabbiata---1	8,50
Penne all'amatriciana---7	8,50
Pappardelle ai frutti di mare—4,2,14	12,50
Pappardelle del buongustaio---7,10	9,00
Tagliolini alla boscaiola---7,10	9,50
Linguine all'astice---2	19,00
Fettuccine al salmone---4,7	10,50
Scialatielli della nonna Carmela---4,2,14	12,00
Ferrazzuoli alla gallinella---4	13,50
Strozzapreti gamberetti e zucchini---2	12,50
Scialatielli alla Vesuviana---4,14	12,00

N.B tutti gli allergeni sono contrassegnati con gli appositi numeri

consultarne il ricettario inizio menu buon appetito

PESCE

Euro

Grigliata di pesce mista ---2,4,14	(*)	19.00
Scamponi alla brace---2	(*)	19.00
Gamberoni alla madrilenana---2	(*)	19.00
Fritto del golfo--- 1,2,4,14	(*)	15,00
Branzino al sale min x 2 pers---4		(SQ)
Spada al salmoriglio---4		16,00
Spada alla livornese---4		17,00
Spigola al cartoccio---2,4,14		45,00 al kg
Orate al forno---4		45,00 al kg
NB possibilità di avere orata o spigola sfilettata al momento alla		
griglia con contorni a scelta—1,4		S.Q
Cozze alla marinara---14		13.50
zuppa di cozze—14 (con pomodoro)		14.50
Zuppa di frutti di mare----2,14		16.00
Soutè ai frutti di mare---2,14		15,00
Sogliola alla mugnaia---1,4,7		20,00
sogliola alla griglia---1.4,		18.50

(*) Pesce congelato

NB tutti gli allergeni sono contrassegnati con gli appositi numeri
consultarne il ricettario inizio menu buon appetito

CARNI

	Euro
Costata ai ferri	14,00
Nodino alla griglia	12,50
Nodino burro e salvia—1,7	13,00
Scaloppe S.Marino—1,7,12	11,50
Scaloppe ai funghi—1,7,12	13,50
Scaloppe al limone—1,7	12,00
Filetto ai ferri	18,00
Filetto Robespierre	18,00
Costata matrimoniale	35,00 al kg.
Omelette a piacere—1,3,7	9,00
Paillard	12,50
Milanese—1,3,7	12,50

NB tutti gli allergeni sono contrassegnati con gli appositi numeri

consultarne il ricettario inizio menu buon appetito

FORMAGGI

Euro

**NB tutti i formaggi contengono l'allergene 7 (latte e derivati)
ricetterio inizio menu buon appetito**

Taleggio	4,00
Gruviera	4,00
Parmigiano	4,50
Provolone	4,00
Scamorza alla griglia	5,50
Pecorino	4,00

CONTORNI

Euro

Insalata mista	4.00
Pomodori	3,50
Radicchio	4,50
Spinaci	3,50
Patatine fritte	3,50
Verdure miste grigliata	4,50

DESSER

	Euro
Profitèroles---1,3,7	4,50
Cannolo Siciliano---1,7	4,50
Torta di frutta---1,3,7	5,00
Creme caramel---1,3,7	4,00
Ambrogina---1.3.7	5,00
Panna cotta---7	4,00
Tiramisu'---3-7	5,00
Macedonia	5,00
Ananas	4,50
Delizie al limone---1.3.7(prodotto surgelato)	6,50
Gelato specialità Maiori	25 al kg.
Pastiera napoletana---1,3,7	5,00
crema catalana---7	5,00
Limoncello e(altri amari specialita' della casa)	3,00

NB tutti gli allergeni sono contrassegnati con gli appositi numeri

consultarne il ricettario inizio menu buon appetito

PIZZE

NB tutte le pizze (la base) contengono l'allergene 1 (glutine grano..) consultare il ricettario inizio menu buon appetito

Euro

<u>AL CRUDO</u>	8,50
(Pomodoro, mozzarella, crudo, olio)	
<u>ALLO SPECK</u>	8,50
(pomodoro, mozzarella, speck, olio)	
<u>MAJORI---2,4,14</u>	8,50
(pomodoro mozzarella, funghi, frutti di mare, ,carciofi, prosciutto, olio origano)	
<u>BISMARCK---3</u>	7,50
(pomodoro, cotto, mozzarella, uovo, olio origano)	
<u>MARGHERITA</u>	6,50
(pomodoro, mozzarella, olio)	
<u>NAPOLI---4</u>	7,00
(pomodoro, mozzarella, origano, alici, olio)	
<u>NAPOLI ORIGINALE---4</u>	
(pomodoro, origano, alici, olio)	6,50
<u>SALSICCIA E FRIARIELLI---12</u>	
fiore di cime di rapa (specialita' napoletana)	
mozzarella scamorza olio origano (bianca)	8,50
<u>4 STAGIONI---1</u>	
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, origano, olio)	8,00

Nb presenza allergene 1 basi pizze(ricettario inizio menu)

MARINARA 6,00

(Pomodoro,POMODORO FRESCO,origano,aglio,olio)

CALZONE 8,00

(pomodoro,mozzarella,prosciutto,olio)

CALZONE FARCITO 8,50

(pomodoro,mozzarella,prosciutto,
carciofi,funghi,olio)

PIZZA alla Nduja---7

Salsa piccante di origine Calabrese,

mozzarella, pomodoro olio origano 8,00

PIZZA alla PARMIGIANA

(pomodoro, parmigiano,

mozzarella, melanzane fritte,origano 8,00

PIZZA PAZZA al tagliere(questa specialità

potrebbe contenere tutti gli allergeni dato

che i gusti sono vari,consultarne il

ricettario inizio menu) 9,50 a persone

PIZZA INTEGRALE A SCELTA

0.50 SUPPLEMENTO

PIZZE

NB PRESENZA ALLERGENE 1 BASI PIZZA (RICETTARIO INIZIO MENU

ORTOLANA 8,00

(pomodoro, mozzarella, verdure grigliate, olio origano rucola)

PAPPACONE 7,50

(pomodoro,, mozzarella, pomodoro fresco, olio)

CAPRICCIOSA---1 8,50

(pomodoro, mozzarella, prosciutto

funghi, carciofi, origano, olio)

FUNGHI PORCINI 10,00

(pomodoro, mozzarella, porcini , olio origano)

PROSCIUTTO---1 7,50

(pomodoro, mozzarella, prosciutto, olio origano)

PROSCIUTTO E FUNGHI---1 8,50

(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi ,olio origano)

DIAVOLA----3 8,00

(pomodoro, mozzarella, salame piccante, olio origano)

FRUTTI DI MARE---1,4,14 9,50

(pomodoro, mozzarella, frutti di mare, olio)

PROVOLA E SPECK----7

(Provola ,mozzarella ,speck ,OLIO ,SENZA POMODORO) 9,00

PROVOLA E PANCETTA---7

(Provola, mozzarella, OLIO ,PANCETTA, SENZA pomodoro) 9,00

Nb presenza allergene 1 basi pizze(ricettario inizio menu)

Euro.

SICILIANA---4

6,50

(pomodoro,olive,capperi,alici,olio origano)

PUGLIESE---4

7,00

(pomodoro,cipolla,capperi,alici,olio,origano)

GORGONZOLA---7

8,00

(pomodoro mozzarella,gorgonzola,olio)

4 FORMAGGI---7

8,00

(pomodoro mozzarella,formaggi misti,olio)

TONNO---4

8,00

(pomodoro,mozzarella,tonno,olio)

TONNO E CIPOLLA---4

8,50

(pomodoro,mozzarella,tonno,cipolla,olio origano)

GAMBERETTI E RUCOLA---2

9,50

(pomodoro,mozzarella,gamberetti,rucola,olio)

WURSTEL 1

8,00

(pomodoro,mozzarella,wurstel,olio)

BRESAOLA RUCOLA E GRANA---7

(pomodoro,mozzarella,bresaola ,rucola,grana olio 9,50

Vini rossi

cantina

aglianico	de palma	17,00
taurasi	de palma	19,00
Barbera d'Alba		22,00
costa d amalfi rosso	ettore sammarco	18,00
gutturnio		16,00
Dolcetto D'Alba		18,00
Rosso di Montalcino	banfi	22,00
Chianti		17,50
Brunello di Montalcino	banfi	50,00
Bonarda		16,00
Amarone		45,00
Nero D'avola		15,00

Mezze Bottiglie

Chianti	11,00
Aglianico	11,00
morellino di scansano	11,00

(NB per ellergeni consultarne le etichette)

Vini bianchi

	CANTINA	
Fiano	de palama	19,00
Greco di Tufo	de palma	18,00
Chardonnay		15,00
Prosecco di Valdobbiane	marsuret	19,00
Souvignon del Collio	folonari	18,50
Pinot grigio	folonari	18,50
Sammarco Ravello	ettore sammarco	15,00
Muller Thurgau		16,50
Costa d'Amalfi	ettore sammarco	19,00
Lacrima del Vesuvio		16,50
Arneis	tenute langasco	18,00
Pinot Nero		18,00
Falanghina	de palma	19,00
Cartizze	marsuret	34,00
baaria/grillo(vini siciliani)	miceli	17,00

Mezze bottiglie

Greco di tufo		13,00
Fiano		13,50
Lacrima del Vesuvio		13,00
Falanghina		13,00
vino in caraffa quarto---12		3,50
vino in caraffa mezzo litro---12		7,00
vino in caraffa litro---12		12,00
birra media ---1		5,00
birra piccola--1		3,50
acqua mezza bottiglia		2,50
acqua litro		3,50
bibite		3,50

NB tutti gli allergeni sono contrassegnati con gli appositi numeri
consultarne il ricattario inizio menu

PS (bottiglie e lattine consultare le etichette)