

LA CUCINA DI MARE (SEAFOOD CUISINE)

GLI ANTIPASTI (APPETIZERS)



(img/DSC_0874.jpg)

A Spasella

(Sea Apetizer)

degustazione di 10 antipasti (tasting of 10 appetizers)

€. 21,00

A Spasella con focaccia <i>(Sea Apetizer with focaccia)</i>	€. 24,00
<i>degustazione di 10 antipasti (tasting of 10 appetizers)</i>	
Soute di Frutti di Mare <i>(Sea Fruits Soute)</i>	€. 14,00
Impepata di cozze <i>(Peppered Mussels)</i>	€. 8,00
Zuppa di Cozze, <i>(Octopus salad)</i>	€. 15,00
<i>con Pomodorini al Forte, Polipetto e Gamberi</i> <i>(with Spicy little Tomatoes, Octopus and Shrimps)</i>	
Insalata di polpo <i>(Sea Apetizer)</i>	€. 12,00
Alici Fritte <i>(Fried anchovies)</i>	€. 7,00
Crudi di Mare, <i>(Raw fish)</i>	€. 17,00
<i>2 ostriche, 2 tartufi, 1 scampo e 1 gamberone crudo e 1 tartare di pesce</i> <i>(2 oysters, 2 truffles, 1 raw scampo, 1 raw prawn and 1 fish tartare)</i>	

LE PASTE (PASTA)



(img/DSC_0895.jpg)

Per garantirvi freschezza, genuinità e fantasia i primi piatti variano secondo il pescato del giorno.

In order to grant you freshness, genuineness and fantasy, the first courses vary according to the freshly caught fish of the day.

*Per i prezzi dei primi chiedere all'addetto di sala
(For prices of the first ask the room attendant)*

SECONDI PIATTI (SECOND COURSES)



(img/DSC_0902.jpg)

Pescato fresco

(Freshly caught fish of the day)

€. 5,00

l'etto (hectogram)

Pesce Spada alla brace

(Grilled swordfish)

€. 15,00

con rucola e pomodorini (with rocket and cherry tomatoes)

Trancio di tonno

(Tuna)

€. 14,00

scottato in padella con scarole saltate (slice with sautéed scarlet)

Tagliata di tonno

(Tuna cutted)

€. 15,00

con rucola e scaglie (with rocket salad and flakes)

Misto del Capitano alla brace

(Mixed of the captain on the grill)

€. 15,00

in base al pescato fresco (based on fresh catch)

Calamaro alla brace <i>(Grilled squid)</i>	€. 16,00
<i>con rucola e pomodorini (with rocket and little tomatoes)</i>	
Gamberoni alla brace <i>(Grilled king prawns)</i>	€. 15,00
<i>con rucola e pomodorini (with rocket and little tomatoes)</i>	
Zuppa di pesce <i>(Fish soup)</i>	€. 5,00
<i>su disponibilità</i> <i>(when available)</i>	<i>l'etto</i> <i>(hectogram)</i>
Pignatiello	€. 20,00
<i>seppia, gambero rosso, frutti di mare, scampo, granchio (Cuttle fish, red prawn, sea foods, scampo, crab)</i>	
Frittura di Calamari e Gamberi <i>(Fried squids and prawns)</i>	€. 18,00
La Paranzella	€. 14,00
<i>frittura mista di paranza (Mix of fried fishes)</i>	

LA CUCINA DI TERRA
(CUSINE OUT THE SEA)

GLI ANTIPASTI (APPETIZERS)



(img/DSC_0887.jpg)

Mozzarella di Bufala D.O.C. (gr 250)

(Bufala mozzarella D.O.C.)

€. 8,00

Il Fattore (*Il Fattore*)

misto di salumi e formaggi regionali e nazionali (mix of regional and national cold cuts and cheeses)

€. 17,00

Prosciutto e mozzarella

(Ham and mozzarella)

€. 12,00

Caprese (*Caprese*)

mozzarella, pomodoro, basilico e origano (mozzarella, tomatoes, basil and oregano)

€. 8,00

Fritto Napoli (*Fried food of Naples*)

€. 7,50

LE PASTE (PASTA)

Ravioli Capresi (*Capresi Ravioli*)

€. 14,00

con pomodorini freschi e basilico (with fresh tomatoes and basil)

Rigatoni (*Rigatoni*)

€. 14,00

*con battuto di maialino nero casertano e melanzane croccanti
(with chopper black pig and crispy eggplants)*

Gnocchi alla sorrentina

€. 10,00

(Gnocchi with tomatoes, mozzarella, parmesan cheese and basil)

SECONDI PIATTI (*SECOND COURSES*)



(img/secondo-terra.jpg)

Tagliata di Manzo
(Sliced fillet of steak) €. 18,00
con rucola e scaglie di parmigiano (with rocket and parmesan cheese shavings)

Entrecôte alla brace al pepe rosa
(Grilled entrecôte with pink pepper) €. 18,00

Filetto di maialino nero con patate saltate
(Filled of black pork tenderloin with sautéed potatoes) €. 15,00

Contorni di stagione
(Side dishes) €. 5,00

INSALATE (SALADS)

Insalata il Garum (Il Garum salad) €. 6,00
mozzarella, pomodorini, tonno, mais, insalata, olio garum e olive (mozzarella, tomatoes, tuna, corn, salad, oil garum and olives)

Saporita (Saporita) €. 5,50
pomodorini, rucola, parmigiano e mozzarelline (tomatoes, rocket, parmesan cheese and little mozzarella)

Insalata mista (Mixed salad) €. 4,00

PIZZERIA

(PIZZAS)

LE NOSTRE PIZZE SONO CONDITE CON OLIO EVO E GRANA
PADANO STAGIONATO 24 MESI.
*OUR PIZZAS ARE SEASONED WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
AND GRANA PADANO AGED 24 MONTHS.*



(img/pizza.jpg)

La Regina Margherita

€. 6,00

pomodoro, fior di latte, basilico (tomatoes, fior di latte, basil)

La Popolana

€. 4,50

pomodoro, aglio, origano, basilico (tomatoes, garlic, oregano, basil)

La Bufalina

€. 6,50

pomodoro, basilico, mozzarella di bufala, grana (tomatoes, basil, bufala mozzarella, grana)

- 'O Cazone** €. 7,00
pomodoro, fior di latte, ricotta, salame, basilico e grana (tomatoes, fior di latte, ricotta cheese, salami, basil, grana)
- 'A Salumera** €. 7,50
pomodorini, fior di latte, scaglie di parmigiano, prosciutto crudo, rucola (little tomatoes, fior di latte, parmesan cheese shavings, ham, rocket)
- 'A Carrettiera** €. 7,50
salsiccia, friarielli, fior di latte, grana (sausage, friarielli, fior di latte, grana)
- 'A Vegetariana** €. 7,00
fior di latte, melanzane, peperoni, zucchine (fior di latte, eggplants, peppers, courgettes)
- Mezzaluna** €. 7,00
metà 'o cazione e metà margherita (half 'o cazione and half margherita)
- 'A Mbicciosa** €. 6,50
pomodoro, fior di latte, funghi, prosciutto, salame, olive, basilico, grana (tomatoes, fior di latte, mushrooms, ham, salmi, olives, basil and grana)
- 'A Genovese** €. 7,50
pesto di basilico, pomodorini datterini gialli e rossi, salsiccia di maialino, fior di latte e grana (basil pesto, yellow and red cherry tomatoes, pork sausage fior di latte, grana)
- 'A Grippina** €. 7,00
ricotta di pecora, provola affumicata, mortadella, grana, pesto di pistacchio (sheep's ricotta, smoked provola, mortadella, grana, pistachio pesto)
- 'A Villa** €. 6,50
patate al forno, fior di latte, basilico, grana, a crudo cubetti di prosciutto crudo, scaglie di provolone (baked potatoes, fior di latte, basil, grana, uncooked cubes of crude ham, flakes of provolone)
- Mirabilis** €. 7,50
vellutata di pomodorino datterino giallo, pomodorini rossi, mozzarella di bufala campana, scaglie di grana (velvety of yellow cherry tomato, red tomatoes, bufala mozzarella from Campania, grana cheese flakes)

Mare €. 8,00
focaccina con impasto 9 cereali, condita con fonduta di formaggi, a crudo salmone aff. nostro, cuore di scarola a crudo zest di limone (flat bread with 9 cereals dough, topped with cheese fondue, our raw smoked salmon, raw escarole hearth and lemon zest)

Arcobaleno €. 6,50
pomodorini, fior di latte, funghi, cipolla, rucola, peperoncino, grana (little tomatoes, fior di latte, mushrooms, onion, rocket, chill pepper, grana)

Bavarese €. 6,50
mozzarella, wurstel, patatine (mozzarella, wurstel, french fried)

Al Profumo di Mare €. 10,00
pomodoro, frutti di mare, polipo, gamberi (tomatoes, sea foods, octopus, prawn)

Crocchè €. 6,50
patata schiacciata, provola affumicata, salame napoli, prosciutto cotto, grana, basilico (crushed potato, smoked provola, napoli salami, cooked ham, grana, basil)

Fresella €. 8,00
focaccina a forma di fresella ai 9 cereali condita con provola aff., a crudo insalata mix, pomodorini, cipolla, olive nere, filetti di tonno (flat bread in the shape of fresella with 9 cereals, topped with smoked provola, uncooked salad mix, cherry tomatoes, onion, black olives, tuna fillet)

La Scarolina €. 7,00
ripieno di scarola, pinoli, alici, provola (stuffed escarole, pine nuts, anchovies, provola)

Garum €. 7,50
pomodorini gialli a pacchetelle, filetti di alici, mozzarella di bufala, olio Garum, olio EVO campano D.O.P., basilico, grana (yellow little tomatoes, anchovies fillets, bufala mozzarella, extra virgin olive oil D.O.P., basil, grana)

'A Paesanella €. 7,50
provola di bufala D.O.C., patate al forno, ventresca paesana, olio extravergine bio (bufala provola D.O.C., baked potatoes, jowl bacon, extra virgin olive oil)

FRUTTA (FRUITS)

Tagliata di frutta di stagione
(*Sliced seasonal fruits*)

€ 5,00

Ananas

€ 5,00

Coppa di fragoline
(*Cup of strawberries*)

€ 5,50

DOLCI (DESSERT)



(img/dolci.jpg)

Semifreddo al torroncino
(Hazelnut parfait)

€ 5,00

Zabaione con fragoline e crema di limone
(Eggnog with strawberries and lemon cream)

€ 5,50

Sformatino al cioccolato
(Chocolate flan)

€ 5,50

Tiramisù con fiocchi di cioccolata
(Tiramisu with chocolate flakes)

€ 5,00

Sorbetto al limone o al mandarino
(Lemon or mandarin sorbet)

€ 5,00

Caprese con gelato alla nocciola
(Caprese with hazelnut ice cream)

€ 5,00

Cheesecake ai frutti di bosco
(Cheesecake with berries)

€ 5,00

BIBITE

(SOFT DRINK)

Birra Nastro Azzurro L 0,66 €. 4,00

Birra in bottiglia

(Bottled beer)

Birra Nastro Azzurro L 0,33 €. 3,00

Birra in bottiglia

(Bottled beer)

Birra Dab L 0,66 €. 5,00

Birra in bottiglia

(Bottled beer)

Birra Norbertus

(birra doppio malto tedesca rossa - chiara) €. 6,00

Birra in bottiglia

(Bottled beer)

Coca cola / Aranciata €. 2,50

in bottiglia

(bottle)

Acqua <i>Water</i>	€. 2,50
Grappa Momprà	€. 5,00
Grappa	€. 5,00
Acquavite Prime Uve	€. 5,00
Cognac "Hine" V.S.O.P.	€. 5,00
Brandy "Carlos I"	€. 5,00
Rhum "Eldorado" 15 y.o.	€. 5,00
Rhum "Matuzalem" 15 y.o.	€. 5,00
Rhum "Matuzalem" 15 y.o.	€. 5,00
<i>Vini da Meditazione</i> <i>(Meditation wines)</i>	
Coperto	€. 2,00

LISTA DEI VINI

(WINE LIST)

BIANCHI CAMPANI

Falanghina Campi Flegrei D.O.C. €. 16,00

Zasso Matilde

Falanghina frizzante Campi Flegrei €. 16,00

Zasso Matilde

Coda di Volpe D.O.C. €. 17,00

Tenuta Cavalier Pepe

Greco di Tufo D.O.C.G. €. 20,00

Tenuta Cavalier Pepe

Fiano di Avellino D.O.C.G. €. 20,00

Tenuta Cavalier Pepe

Falanghina Assenza €. 30,00

Masseria Venditti (senza solfiti aggiunti)

Lacryma Christi del Vesuvio €. 18,00

Casa Setaro Munazei

Biancolella D.O.C. €. 25,00

Casa d'Ambra (Ischia)

Frassitelli D.O.C. €. 33,00

Casa d'Ambra (Ischia)

Asprinio d'Aversa D.O.C. €. 17,00

Vite Matte

Tacito Bianco Falerno del Massico D.O.C. €. 19,00

Tenuta Nugnes

Vient Voria Antica I.G.P. €. 17,00

Masseria Venditti Benedetto

Caprettone del Vesuvio D.O.C. €. 25,00

Terre di Neda

BIANCHI REGIONALI

Pinot Grigio D.O.C. €. 18,00

Friuli Venezia Giulia

Ribolla Gialla I.G.T. €. 23,00

Friuli Venezia Giulia

Graf Gewürztraminer €. 21,00

Cantina Meran - Trentino Alto Adige

Ruffiano Fiano di Puglia frizzantino €. 18,00

Cantina Albea - Puglia

Sauvignon D.O.C. €. 20,00

Cantina Meran - Trentino Alto Adige

Chardonnay D.O.C. €. 18,00

Cantina Meran - Trentino Alto Adige

Pecorino Bio €. 17,00

Cantina Orsagna - Abruzzo

Passerina Bio €.**16,00**
Cantina Orsagna - Abruzzo

Moscato Giallo €.**19,00**
Cantina Meran - Trentino Alto Adige

Vermentino D.O.C. €.**16,00**
Piero Mancini - Sardegna

Dragone Greco di Tufo e Malvasia D.O.C. €.**22,00**
Calabria

VINI DELLA CASA

Falanghina Campi Flegrei I.G.T. €.**12,00**

Aglianico Campano I.G.T. €.**12,00**

ROSSI CAMPANI

Aglianico Terra del Varo D.O.C. €.**18,00**
Tenuta Cavalier Pepe

Piedirosso D.O.C. €.**16,00**
Zasso Matilde

Taurasi Operamia D.O.C.G. €.**28,00**
Tenuta Cavalier Pepe

Moio 57 Rosso €.**19,00**
Cantina Vinicola Michele Moioa

Assenza Barbera del Sannio
(senza solfiti aggiunti) €.**32,00**
Masseria Venditti

Tacito Rosso Falerno del Massico D.O.C. €. 19,00
Nugnes

Gragnano Frizzantino D.O.C. €. 17,00
Cantine Astroni

Lacryma Christi del Vesuvio €. 17,00
Terre di Neda

ROSSI REGIONALI

Chianti Rosso D.O.C. €. 20,00
Cantina Castaldo - Toscana

Negramaro Rosso €. 17,00
Cantina Albea - Puglia

Cabernet D.O.C. €. 17,00
Casali Maniago - Friuli Venezia Giulia

Refosco D.O.C. €. 16,00
Casali Maniago - Friuli Venezia Giulia

Primitivo D.O.C. €. 17,00
Terra di Meridia - Puglia

Nero d'Avola D.O.C. €. 18,00
Conte Ravasi - Sicilia

Barolo D.O.C.G. €. 28,00
Tenute Neiriano - Piemonte

Merlot-Cabernet D.O.C. €. 19,00
Cantina Meran - Trentino Alto Adige

Dogajolo Rosso Toscano I.G.T. €. 18,00
Carpineto - Toscana

VINI ROSÈ

Vela Vento Vulcano D.O.C. €. **20,00**
Tenuta Cavalier Pepe - Avellino

Vivace Frizzante da uve di Troia D.O.C. €. **17,00**
Cantina Albea - Puglia

Pinot Grigio Ramato D.O.C.G. €. **24,00**
Friuli Venezia Giulia

BOLLICINE

Berlucchi Cuvée Imperial Brut €. **22,00**

Ferrari Brut €. **22,00**

Prosecco Mionetto Superiore D.O.C.G. €. **19,00**

Falanghina Spumantizzata D.O.P. €. **18,00**
Zasso Matilde

Champagne Brut Royal €. **50,00**
Pommery

Veuve Cliquot Demi Sec €. **55,00**

Asprinio D'Aversa Brut €. **20,00**
Vite Matte

INDIRIZZO / ADDRESS

VIA MISENO 19

BACOLI (NA)

CONTATTI / CONTACT INFO

Phone: +39 0815234721

Email: info@ilgarum.it

f (<https://www.facebook.com/ILGarum>)