



Napulè

Questione d'appartenenza



ANTIPASTO DI TERRA

MELANZANE ALLA PARMIGIANA | \$ 16500

Láminas de berenjena, salsa pomodoro, salsa bechamel, albahaca, mozzarella y parmigiano.

TRITTICO NAPOLETANO | \$ 15900

Arancini, croqueta de berenjena, y montanara de pomodoro y albahaca.

POLPETTE DELLA NONNA | \$ 18500

Albóndigas de carne con fondue de quesos, o con salsa pomodoro y peperoncino.

BURRATA PUGLIESE | \$ 21000

Burrata con jamón crudo y rúcula, o burrata con tomates y rúcula.

BRUSCHETTA PARTENOPEA ☆ | \$ 13500

Cinco tostadas de pan casero, ajo, tomates cherries, albahaca y oliva.

PRIMO DI TERRA

GNOCCHI DI PATATE | \$ 22000

Gnocchi con salsa pomodoro, o bolognesa, o cuatro quesos y Grana Padano.

PENNE ALLA PUTTANESCA | \$ 22000

Pasta seca con pasatta de pomodoro, cherries, ajo, anchoas, olivas, alcaparras y peperoncino.

PENNE NONNA NINA | \$ 22000

Pasta seca con crema de calabaza, parmigiano y jamón crudo crocante.

SPAGHETTI ALLA NERANO ☆ | \$ 22000

Pasta seca con zucchini, aceite de oliva y Provolone di monaco.

SPAGHETTI CON POLPETTE ☆ | \$ 22000

Pasta seca con pomodoro y albóndigas.

FUSILLI ALLA MEDITERRANEA ☆ | \$ 22000

Con vegetales de estación y straciatella.

PASTA RIPIENA FATTA A MANO

AL BURRO O CON SALSAS POMODORO

LASAGNA | \$ 24000

Bolognese: Láminas de pasta fresca con salsa bolognesa, salsa bechamel, mozzarella y parmigiano.

Vegetale: Láminas de pasta fresca de espinacas, vegetales de estación, salsa bechamel, y parmigiano.

RAVIOLI POLIGNANO ☆ | \$ 24000

Ravioles rellenos de ossobuco o ricotta.

RAVIOLI NAPOLETANI ☆ | \$ 24000

Pasta al huevo fresca, mozzarella, ricotta, prosciutto crudo y parmigiano.

CAPPELLACCI SANT' AGATA ☆ | \$ 24000

Pasta al huevo fresca, acelga, ricotta y nuez moscada.

ANTIPASTO DI MARE

CALAMARETTI GRIGLIATI | \$ 18500

Calamaretti grillados, crema de arvejas y tostón de pan casero.

FRITTURA MISTA LUNGOMARE ☆ | \$ 20900

Fritura con mix de frutos de mar, cascaritas de naranja, zucchini y menta.

MONTANARA ☆ | \$ 15900

Tres miniaturas de pizza frita, salsa pomodoro y anchoas.

OLIVE ALL'ASCOLANA | \$ 13500

Olivas rellenas de atún, apanadas y fritas, con salsa pomodoro.

BRUSCHETTA MERGELLINA ☆ | \$ 13500

Cinco tostadas de pan, manteca y anchoas.

TAVOLA BAROCCA ☆ | \$ 31000

Fior di latte, arancini, montanara, panini o pizza al taglio, pescado frito, bruschetta, olive ascolane, formaggi, prosciutto, anchoas, berenjenas con menta y ajo / caponata siciliana.

PRIMO DI MARE

SPAGHETTI GAIOLA ☆ | \$ 24000

Pasta seca con merluza, tomates cherries, albahaca y oliva.

FUSILLI ALLA GENOVESI | \$ 24000

Pasta seca con pesto de albahaca, ajo, parmigiano, oliva y langostinos grillados.

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE | \$ 24000

Pasta seca con salsa pomodoro, vino blanco y frutos de mar.

CALAMARATA AL CARTOCCIO ☆ | \$ 24000

Pasta seca rigatoni con salsa pomodoro, tomates cherries, aros de calamar, vino blanco y perejil.

ATTENZIONE! Usamos pasta seca italiana 'La Molisana'
NO hacemos pastas con crema. Solo como excepción para niños:
Pasta al burro (manteca), al olio (aceite de oliva), o salsa pomodoro.

INSALATE

REGINELLA ☆ | \$ 18500

Rúcula, tomates cherries, palta, gajos de naranja a vivo, nueces y oliva.

SOFIA | \$ 19900

Fior di latte, tomates, olivas y albahaca.

MEDITERRANEA ☆ | \$ 21500

Atún, hojas verdes, huevo duro, tomates cherries, cebolla morada, aceitunas negras, pepino y oliva.

☆ **ELABORADOS POR LADY CHEF SILVANA ITURRE**
APCN - Associazione Provinciale Cuochi di Napoli

SERVIZIO AL TAVOLO

Servicio de Mesa \$ 2800



SECONDO DI TERRA

MANZO PROFUMATO AI FUNGHI | \$ 28000

Ojo de bife con salsa de hongos.*

TAGLIATA DI MANZO☆ | \$ 29000

Bife de chorizo con emulsión de aceto, acompañado de rúcula y tomates cherries.

COTOLETTA ALLA MILANESE☆ | \$ 35000

Bife de ternera con hueso TOMAHAWK, acompañado con rúcula y tomates cherries.

POLLO ALLA MEDITERRANEA☆ | \$ 22000

Muslito y pata de pollo, olivas verdes, romero, cáscara de limón, oliva y vino blanco.*

INVOLTINI DI MAIALE☆ | \$ 22000

Arrolladitos de cerdo rellenos de anchoas, nueces y perejil, y vinagreta de miel y naranja.*

LE PIZZE



MARGHERITA | \$ 20900

Salsa de tomates, fior di latte y albahaca.

MARINARA | \$ 22900

Salsa de tomates, cherries confitados, anchoas, ajo y olivas negras.

SOGNI DI LATTE | \$ 22900

Fior di latte, gorgonzola, provolone, parmigiano y ricotta.

DIAVOLINA | \$ 22900

Salsa de tomates, fior di latte y N'duja Calabrese.

QUATTRO STAGIONI | \$ 21900

Salsa de tomates, fior di latte, jamón cocido, champignone y olivas negras.

PEPPERONI | \$ 22900

Salsa de tomates, fior di latte y pepperoni.

RIPIENO | \$ 22400

Fior di latte, tomate, ricotta y jamón cocido.

CHIAIA | \$ 23400

Fior di latte, mortadella y pistacchio.

SECONDO DI MARE

PESCE DEL GIORNO | \$ 23000

Pesca del día grillada.*

PESCE CARACCIOLO☆ | \$ 23000

Merluzón con hinojo caramelizado y vinagreta de naranja y vino blanco, acompañado con pure de papas.

** CONTORNI: Patate rustiche, puré di patate o verdure grigliati.*

Acompañamiento: papas rústicas, puré de papas o verduras grilladas.

HAMBURGUER NAPULÈ | \$ 21000

200gr de carne vacuna, berenjenas con pomodoro, panceta, cheddar y stracciatella. Con NUESTRO PAN. Acompañada con papas rústicas.

MANI DI VELLUTO | \$ 22900

Fior di latte, crema de arvejas, cherry confitado, panceta crocante, fondue de provola affumicata y ralladura de limón.

NAPULÈ | \$ 21900

Fior di latte, berenjena, tomate, parmigiano y albahaca.

VESUVIO | \$ 22900

Fior di latte, salsa ragù, albóndigas y crema de parmigiano.

PARMABIANCA | \$ 23400

Fior di latte, tomates cherries, prosciutto crudo, rúcula, láminas de Grana Padano y pesto de rúcula.

PROCIDA | \$ 25000

Fior di latte, crema de arvejas, cebolla caramelizada y calamarettis grillados.

PALERMO | \$ 23400

Fior di latte, crema de calabaza, gorgonzola, prosciutto crocante y stracciatella.

PIZZA SPECIALE DALLO CHEF | \$ 22900

Pizza especial del giorno.

I DOLCI

GELATO ARTIGIANALE | \$ 9900

Dos sabores de nuestro gelato artesanal: cioccolato, pistacchio, limone, dolce di latte, panna.

CANNOLO SICILIANO | \$ 9900

Relleno con pastelera, o ricotta, o gelato.

CREMA SICILIANA☆ | \$ 9900

Crema, leche condensada, y limón.

PANNA COTTA | \$ 9900

SFOGLIATELLA FROLLA | \$ 9900

TORTA CAPRESE | \$ 9900

Torta de chocolate negro o blanco y almendras molidas. Variante: pistacchio.

BABÀ NAPOLETANO | \$ 9900

Masa esponjosa remojada en almíbar aromatizado con rhon.

FLAN CARMEL o D'ARANCIA | \$ 9900

PAVLOVA | \$ 9900

Merengue crujiente, gelato y frutos rojos.

TIRAMISÙ | \$ 9900

Pan d'Spagna, mascarpone, caffè y cacao.

PROFITEROL | \$ 9900

Relleno de pastelera o gelato.

BEVANDE SENZA ALCOOL

BIBITE GASSATE | \$ 3400
Bebida Gaseosa.

ACQUA - ACQUA GASSATA | \$ 3400
Agua mineral con o sin gas.

ACQUA SAN PELLEGINO | \$ 11900
Agua italiana con gas.

IL CAFFÈ / INFUSIONE

CAFFÈ ESPRESSO - RISTRETTO | \$ 3400
Caffè espresso en pocillo, o concentrado.

CAFFÈ DOPPIO | \$ 4200
Caffè espresso doble.

CAFFÈ LATTE - CAPUCCINO | \$ 4200
Espresso doble con leche / Capuccino.

ACQUA SABORIZATA | \$ 3400
Agua sabor manzana o pomelo.

LIMONATA | \$ 4600
Limonada de menta y jengibre.

LIMONATA ROSA | \$ 4600
Limonada de frutos rojos.

CAFFÈ MACCHIATO | \$ 4200
Caffè espresso doble cortado con leche.

LATTE MACCHIATO | \$ 4200
Leche con lágrima de caffè.

TE - INFUSIONE | \$ 3400
Té en hebras: nero, rosso o verde.



IL DOLCE FAR NIENTE | 16 A 18HS

CORNETTO AL BURRO | \$ 2500
Dos medialunas de manteca.



PANE TOSTATO CON DIPS | \$ 7100
Tostadas de pan negro y/o blanco con dos dips a elección (queso crema, mermelada, dulce de leche, nutella)

PIADINA ROMAGNOLA | \$ 8900
Piadina con jamón cocido y mozzarella, o verduras de estación y mozzarella.
Con prosciutto: \$ 11900

FOCACCIA GENOVESE | \$ 8900
Focaccia con jamón cocido y mozzarella, o verduras de estación y mozzarella.
Con prosciutto: \$ 11900

TOAST | \$ 8900
Tostado en pan de pizza con jamón cocido y mozzarella. Con prosciutto: \$ 11900

PARFAIT | \$ 7900
Yogurth con frutas y granola.

PIATTO DI FRUTTA | \$ 7900

UOVA STRAPAZZATE | \$ 8900
Huevos revueltos con Tostón de pan casero y dip de queso crema.
Agregado de palta: \$ 11500

PASTICCIOTTO PUGLIESE | \$ 5100

SFOGLIATELLA RICCIA O FROLLA | \$ 5100

BRIOCHE - PROFITEROL | \$ 5100 - G \$ 9900

BUDINO | \$ 5100

TORTA CAPRESE | G \$ 9900
Torta de chocolate blanco o negro y harina de almendras tostadas / pistacchio.

CROSTATINA DI FRUTTA | \$ 7900
Masa frolla, crema pastelera y frutas de estación.

CROSTATA NAPULÈ | \$ 7900
Masa frolla, crema pastelera y frutillas.

CROSTATA POMPEI | \$ 7900
Masa frolla, ricotta cremosa, nutella y crumble crocante de avellanas.

TORTA AMALFITANA | \$ 7900
Masa frolla, ricotta, pera y chocolate chips

** G = relleno o acompañado de gelato.*

SPREMUTA D'ARANCIA | \$ 4600
Exprimido de naranjas.

FRULLATO CON ACQUA | \$ 6900
Licuado con agua y frutas de estación.

FRULLATO CON LATTE | \$ 7100
Licuado con leche y frutas de estación.



Napule'

La musica è il vino che ispira nuovi processi generativi,
e io sono Bacco che pressa questo vino glorioso per l'umanità,
e la rende spiritualmente ubriaca.



VINI

BIANCHI

- IL CAPRONE ROSÈ | \$ 11000
- IL CAPRONE MALBEC | \$ 11000
- IL CAPRONE CABERNET SAUVIGNON | \$ 11000
- FAMIGLIA VIOGNIER | \$ 18000
- FAMIGLIA MALBEC | \$ 18000
- FAMIGLIA CHARDONNAY | \$ 18000
- FAMIGLIA ROSÈ | \$ 18000
- FAMIGLIA CABERNET SAUVIGNON | \$ 18000
- GRAN FAMIGLIA CORTE | \$ 28000
- GRAN FAMIGLIA MALBEC | \$ 28000
- PARTICULAR MALBEC | \$ 46000
- PARTICULAR CABERNET FRANC | \$ 46000
- PARTICULAR CABERNET SAUVIGNON|\$ 46000
- ENZO GRAN MALBEC | \$ 250000

CATENA ZAPATA

- ALAMOS MALBEC | \$ 12000
- ALAMOS SAUVIGNON BLANC | \$ 12000
- ALAMOS CABERNET SAUVIGNON | \$ 12000
- ALAMOS CHARDONNAY | \$ 12000
- ALAMOS RED BLEND | \$ 12000
- SAINT FELICIEN MALBEC | \$ 18000
- SAINT FELICIEN CHARDONNAY | \$ 18000
- DV CATENA MALBEC | \$ 35000
- DV CATENA CABERNET MALBEC | \$ 25000
- DV CATENA CABERNET CABERNET | \$ 35000
- ANGELICA ZAPATA MALBEC | \$ 47000

ESCORIHUELA GASCÓN

- FAMILIA G. MALBEC | \$ 14000
- FAMILIA G. ROSE MALBEC | \$ 14000
- FAMILIA G. CABERNET SAUVIGNON | \$ 14000
- ESCORIHUELA G. MALBEC | \$ 23000
- ESCORIHUELA G. SANGIOVESE | \$ 23000
- ESCORIGUELA G. CHARDONNAY | \$ 23000
- E.G. GRAN RESERVA ROSADO | \$ 23000
- E.G. PEQUEÑAS PROD. MALBEC | \$ 31200

PIATTELLI

- RESERVE CHARDONNAY | \$ 19500
- RESERVE ROSÈ | \$ 19500
- RESERVE TORRONTES | \$ 19500
- RESERVE CABERNET SAUVIGNON | \$ 19500
- RESERVE MALBEC MENDOZA | \$ 19500

TRIVENTO

- RESERVE MALBEC | \$ 12000
- RESERVE CHARDONNAY | \$ 12000
- RESERVE CABERNET SAUVIGNON | \$ 12000
- RESERVE WHITE MALBEC | \$ 12000
- RESERVE MALBEC ROSADO | \$ 12000
- GOLD MALBEC | \$ 21000
- GOLD CHARDONNAY | \$ 21000
- GOLD CABERNET SAUVIGNON | \$ 21000
- GOLD CABERNET FRANC | \$ 21000

VIÑA OLIVIA

- OLIVIA SIRAH | \$ 12600
- OLIVIA MALBEC | \$ 12600
- OLIVIA SAUVIGNON BLANC | \$ 12600
- IAN MALBEC | \$ 42000
- IAN VERDOT | \$ 42000

SPUMANTI

- BIANCHI ESTRELLA EXTRA BRUT | \$ 16500
- ZAFFIRO EXTRA BRUT | \$ 18000
- BIANCHI FAMIGLIA EXTRA BRUT | \$ 18300
- ZAFFIRO BRUT NATURE | \$ 19500
- ALAMOS BRUT NATURE | \$ 27400
- PIATTELLI BRUT NATURE | \$ 27600
- NICASIA BRUT | \$ 27900
- VALDAMBRA PROSECCO DOC | \$ 55000
- CANEVARI PROSECCO DOC | \$ 150000
- BOTTEGA GOLD PROSECCO DOCG | \$ 220000

VINO AL BICCHIERE

- VINO POR COPA | \$ 4800
- VINO POR COPA PREMIUM | \$ 7300





Napoli

CARTA DI COCKTAILS



CLASSICI

AMERICANO | \$ 8500

Campari, vermouth rosso, soda y rodaja de pomelo.

CAIPIRINHA | \$ 8500

Cachaza, jugo de limón, almíbar y rodaja de lima.

CAIPIROSKA | \$ 8500

Vodka, jugo de limón, almíbar y rodaja de lima.

CAMPARI TONIC | \$ 8500

Campari, agua tónica y rodaja de naranja.

CAPO TONIC | \$ 8500

Vecchio Amaro del Capo y tónica.

CYNAR JULEP | \$ 8500

Cynar, jugo de pomelo y limón, menta y azúcar.

GARIBALDI | \$ 8500

Campari y jugo de naranja.

GIN TONIC | \$ 8500

Gin London Dry, agua tónica y lima.

MANHATTAN | \$ 8500

Whisky, Martini y angostura.

MARGHERITA | \$ 8500

Tequila, triple sec, jugo de limón y almíbar.

MARTINI COCKTAIL | \$ 8500

Gin London Dry y vermouth Extra Dry.

NEGRONI | \$ 8500

Gin, vermouth rosso y Campari.

OLD FASHIONED | \$ 8500

Bourbon, azúcar y angostura.

PENICILIN | \$ 8500

Whisky escocés, whisky ahumado, jugo de limón, miel y jengibre.

ROSATO TONIC | \$ 8500

Aperitivo a base de hibiscus y azahar de naranja, tónica y soda.

TOM COLLINS | \$ 8500

Gin London, jugon de limón, soda y azúcar.

VODKA TONIC | \$ 8500

Vodka, agua tónica y lima.

SPRITZS

APEROL SPRITZ | \$ 8500

Aperol, espumante y soda.

CAMPARI SPRITZ | \$ 8500

Campari, espumante y soda.

SPRITZ MESCOLATTO | \$ 8500

Campari, Aperol, espumante y soda.

ROSATO SPRITZ | \$ 8500

Aperitivo a base de hibiscus y azahar de naranja, y espumante.

NAPULETANO | \$ 8500

Limoncello, espumante y soda.



COCKTAIL SENZA ALCOOL

LIMONATA DEL SUD | \$ 4600

Lavanda, limón y jengibre.

ROSSO D'ESTATE | \$ 4600

Flores de hibiscus, pomelo y especias.

BIRRE

STELLA ARTOIS | \$ 5500

PATAGONIA BOHEMIAN | \$ 5700

PATAGONIA 24.7 IPA, VASO | \$ 5700

CORONA | \$ 6500

BIRRA ITALIANA | \$ 12000

APERITIME L'ORA DEL APERITIVO

Lunedì al Venerdì - 16 a 20 hs

2X1

GIN TONIC
APEROL SPRITZ
CAMPARI SPRITZ
CAMPARI TONIC
GARIBALDI - CYNAR
BIRRA TIRADA - FERNET

CONTORNO: olive ascolane - pizza al taglio
o bruschetta - bombette di zucchine