

# ANTIPASTI



## PARMIGIANA DI MELANZANE

Gratinated aubergines with tomato sauce mozzarella and basil

## INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

Tomato and buffalo mozzarella salad

## CRUDO DI PARMA CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

Parma ham with buffalo mozzarella

## BURRATA CON CAPONATINA DI VERDURE DI STAGIONE SALTATE

Burrata cheese with mix sliced vegetables

## SOUTÉ AI FRUTTI DI MARE

Stewed clams and mussels

## TEMPURA DI BACCALÀ "RAFOLS"

Fried "Rafols" salt cod

## INSALATA DI POLPO E PATATE

Octopus and potatoes salad

## CRUDO DI PESCI E CROSTACEI AL NATURALE

Mix raw fish and  
crustaceans

## ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO SU CROSTINI CON BURRO

Croutons with butter and  
anchovies of Cantabrian sea

## TARTARE DEL GIORNO

Fish tartar  
of the day

## OSTRICHE

Oysters

## GAMBERI ROSSI

Red Prawns

## SCAMPI

# SECONDI DI CARNE



## HAMBURGER DI CHIANINA CON PANE TOSTATO

Hamburger of Chianina beef with tomato, lettuce, cheese and toasted bread

## AGNELLO ALLO SCOTTADITO CON PATATE

Roast lamb with potatoes

## TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E POMODORINI

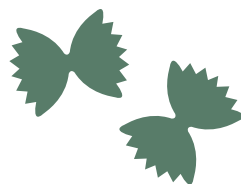
Grilled beef slices with rocket salad and cherry tomatoes

## ENTRECÔTE AI FERRI CON PATATE

Grilled beef entrecôte with potatoes

## FILETTO DI MANZO

Beef fillet with salad



# LE PASTE

## BUCATINI ALL'AMATRICIANA

Bucatini pasta with  
tomato sauce bacon  
and cheese

## TONNARELLI CACIO E PEPE

Tonnarelli pasta with  
cheese and black  
peppers

## MEZZORIGATONE ALLA CARBONARA

Half rigatone pasta  
with eggs, cheese and  
bacon

## SPAGHETTONE "VICIDOMINI" CON POMODORINO DI CORBARA

Spaghettoni pasta with cherry tomato sauce from Corbara

## GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Hand made gnocchi with tomato sauce, mozzarella and basil

## SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti pasta with clams

## SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE

Home made pasta with clams, mussels and cherry tomato

## RISOTTO ALLA PESCATORA

Risotto with squids, clams, mussels and cherry tomato

## LINGUINE CON SCAROLA E ACCIUGHE CANTABRICHE

Linguine pasta with anchovies of Cantabrian sea and endive

## PASTA CON IL PESCATO DEL GIORNO

Pasta with fresh fish of the day

## SPAGHETTONE CON GAMBERI CRUDI

Spaghettoni pasta with raw red prawns

## SCIALATIELLI ALLA NERANO

Home made pasta with courgettes sauce and cheese



# SECONDI DI PESCE

## POLPO ROSTICCIATO CON CREMA DI PATATE

Roasted octopus with potato cream

## TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO

Tuna slices in sesame crust

## FRIITURA DI CALAMARI E GAMBERI

Fried squids and shrimps

## FILETTO DI SALMONE CON RISO VENERE E POMODORINI CONFIT

Salmon fillet with "Venere" rice and candied cherry tomato

## GAMBERI E SCAMPI ALLA GRIGLIA

Grilled red prawns and scampi

## PESCATO DEL GIORNO

Fish of the day (grilled/baked/in light cherry tomato sauce/in salt crust)

# CONTORNI E INSALATE

INSALATA  
VERDE  
Lettuce  
salad

INSALATA  
MISTA  
Mix  
salad

VERDURE  
DEL GIORNO  
Vegetables  
of the day

PATATE AL  
FORNO  
Baked  
potatoes

PATATE  
FRITTE  
French  
Fries



# DOLCI



TIRAMISÙ

TORTA CAPRESE CON GELATO

Chocolate cake with almonds served with ice cream

TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO

Hot chocolate soufflé served with ice cream

PASTIERA NAPOLETANA

Easter cake of shortcrust pastry stuffed with ricotta cheese, candied fruit and boiled wheat

CROSTATINA DI FRUTTA FRESCA

Fresh fruit tart

BABÀ

Rum soaked cakes

GELATO

Ice cream

SORBETTO

Sorbet

MISTO DI FORMAGGI CON MIELE D'ACACIA

Selection of cheese served with honey

AFFETTATO DI FRUTTA MISTA

Selection of sliced fresh fruit

FRUTTA DI STAGIONE

Seasonal fruit

## CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO  
CAFFÈ AMERICANO  
DOPPIO ESPRESSO  
CAFFÈ DECAFFEINATO  
CAFFÈ D'ORZO  
CAPPUCCINO  
THÈ CALDO



PESCE FRESCO O ABBATTUTO O CONGELATO A BORDO IN BASE ALLA TIPOLOGIA E/O ALLA PREPARAZIONE

Fresh or crushed or frozen fish on board according to type and / or preparation

CARO OSPITE/CLIENTE, SE HAI DELLE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI CHIEDI PURE INFORMAZIONI SUL NOSTRO CIBO E SULLE NOSTRE BEVANDE.

SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

NANAVINECUCINA.IT



## BEVANDE

BIRRA ALLA SPINA 0.20 L  
MENABREA

BIRRA ALLA SPINA 0.60 L  
MENABREA

BIRRE IN BOTTIGLIA 0.33L  
HEINEKEN, NASTRO AZZURRO, MORETTI, MENABREA

COCA COLA, SPRITE, FANTA, COCA ZERO  
THÈ FREDDO, SUCCHI DI FRUTTA  
ACQUA TONICA  
CAMPARI SODA  
CRODINO  
ACQUA SAN PELLEGRINO  
ACQUA PANNA

## NANÀ ERA VENUTA ALLA LUCE IN UNA CASA-CUCINA,

circondata da tende che separavano la zona notte dalla zona giorno che era appunto la cucina. In cucina si svolgeva la vita e in cucina finiva la vita, sempre intorno allo stesso tavolo per gioire o per soffrire.

La madre di Nanà, Donna Amalia, alla morte del marito, sempre da quella cucina aveva tratto sostentamento per crescere i suoi cinque figli. Non cucinava più solo per la famiglia, bensì i suoi piatti "poveri" venivano consegnati agli operai che nelle vicine strade e un po' in tutto il quartiere lavoravano alle ricostruzioni di Napoli del dopoguerra. Il piatto caldo di Donna Amalia, chiuso da un altro piatto che faceva da coperchio e ben stretto in un panno annodato, era consegnato sul posto di lavoro e ritirato in un successivo giro dal figlio di turno che prendeva anche le ordinazioni per il giorno successivo.

Così era cresciuta Nanà ed i suoi quattro fratelli. Donna Amalia si spense una sera d'estate fuori al basso del suo vico, senza un lamento. Era venuto il momento per Nanà di mettere in pratica tutto quello che aveva visto e sentito per continuare a vivere: non c'era un ricettario, c'era solo la vista, l'olfatto e l'udito attraverso i quali la madre le dettava il mestiere.

## NANÀ WAS BORN IN A KITCHEN-HOUSE,

surrounded by curtains that separated the sleeping area from the living area, that was actually the kitchen. The kitchen was the place where life went on and where life ended, all around the same table that was the chosen place to celebrate and to suffer. Nanà's mother, Donna Amalia, had found a way to support her five children in that kitchen. She didn't just cook for her family, instead her "simple" dishes also fed the workers that worked in the streets nearby and in the neighbourhood, all busy rebuilding Naples after the war. Donna Amalia's hot meals, placed in one dish covered by another, and then wrapped in a tied up, were delivered to the work sites and then picked up later by one of her sons when he went on the rounds taking orders for the next day. This was how Nanà and her four brothers grew up. Donna Amalia died one summer evening while sitting outside at the bottom of her lane, without a word or any fuss. It was now time for Nana to start practising everything she had seen and heard so that she could carry on living.

There was no recipe book, only what she had memorised, seen, smelt and heard while her mother taught her the job.



AL