




baròq

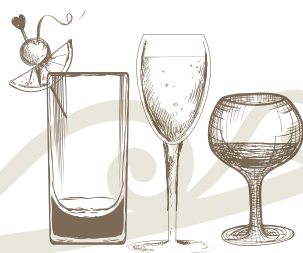
ART BISTROT

La Cucina di Antonio Tubelli, con la chef Carmela Sabato, attraverso un attento lavoro di ricerca, interpreta in chiave attuale le lezioni custodite negli antichi manoscritti originali dei più grandi cuochi della cultura gastronomica meridionale.

le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



Aperitivo



Baroqtails

le proposte del barman

Spritz Veneziano

7 €

Select Pilla bitter, vino bianco fermo, soda,
arancia, oliva

.....

Americano Deep

7 €

House Blended bitter, House Blended vermouth,
angostura & orange bitter, mist di salvia e rosmarino
dolce ed amaro • erbe aromatiche • oli essenziali di agrumi

.....

Eastern Maria

7 €

Espolòn Blanco tequila infuso al sesamo tostato,
succo di pomodoro, tabasco, salsa di soia, succo di lime,
zenzero fresco, sesamo, celery bitter, sale, pepe
salato • umami • spezie • affumicato

.....

Vittoria's Mule

8 €

Tanqueray dry, fever tree ginger beer, succo di lime,
basilico, zenzero, bacche di ginepro, grapefruit bitter
aspro • erbe aromatiche • oli essenziali di agrumi

.....

(A)malfi 75

9 €

Malfy Gin al limone, St. Germain, liquore al gelsomino,
Limoncello, Prosecco, succo di lime, pera
agrumato • fruttato e floreale

.....

Pisco Addicted

8 €

Pisco 1615 Quebranta, Stolichnaya Hot, succo di lime,
scioppo di zucchero, albume (pastorizzato),
Chunco Bitter, salvia, pepe rosa, buccia di limone

Menu

Sformato di Pomodoro 8 €
in salsa di formaggio

Smetana di Salmone 12 €
una marinatura classica della cucina internazionale

Patate alle tre cotture e Peperone Crusco 10 €
specialità contadina di Irpinia
patate al forno, stufate, fritte e peperone croccante

Selezione di Formaggi e Salumi 20 €
delle terre campane

Tempura di Ortaggi e Scagliozzi 12 €
dalla tradizione monastica alla cucina di strada

Timpàno allo "Scammaro" 10 €
preparazione di magro della cucina monastica
olive di Gaeta, olive verdi, capperi, acciughe, pecorino romano

Ravioli alla Napoletana 15 €
pasta fatta in casa ripiena di ricotta, fiordilatte, salvia
con salsa di pomodoro e battuto di carne

Ziti detti "alla Genovese" 14 €

Zuppetta di Piselli spezzati e Cozze 12 €
un piatto terra-mare delle "imbandigioni di Corte"

Vellutata di Torzelle* e Zucca 10 €
*varietà recuperata di verdura a foglia larga



Baccalà alla Cannaruta **18 €**
con Torzelle

il nostro baccalà gustoso assaje
stufato in bianco a bassa temperatura

Salmone alle Erbette di Senape **16 €**

Fritto di Gamberi e Calamari **18 €**

Coniglio all'Ischitana **16 €**
specialità leggendaria dell'Isola Verde

"Cervellatine"* e Castagne Brasate **13 €**

*varietà sottile di salsiccia suina non stagionata tipica
del napoletano e della Campania

Polpetta alla Napoletana **14 €**

con Friarielli
selezione PeRoL Bovino filiera 100% campana

Hamburger alla Pizzaiola **14 €**

con Pomodorino Giallo
selezione PeRoL Bovino filiera 100% campana

Insalata di Radicchio all'Arancia **8 €**

radicchio, lattuga, arancia, finocchio e mela Annurca





Cum Pane

Hamburger di Campana **14 €**
*con Caciocavallo di Podolica e Torzelle
con patate fritte*
selezione PeRoL Bovino filiera 100% campana
.....

Hamburger di Campana **14 €**
*con Provola di Agerola e Friarielli
con patate fritte*
selezione PeRoL Bovino filiera 100% campana
.....

Hamburger vegetariano **12 €**
*e Erbette di campo
con patate fritte*
verdure, ortaggi di stagione, miglio, ceci spezzati
.....

Club Sandwich **10 €**
un classico, dal 1899
pollo, pancetta croccante, pomodoro, scamorza,
insalata, uovo sodo, maionese
.....

Dolci

Crema Catalana **6 €**

Caprese Stregata **7 €**

Mousse di Fichi "moscioni" su biscotto **6 €**
.....

Tagliata di Frutta **6 €**

