

ANTIPASTI – Appetizer

LA JULIENNE DI SEPIOLINE SU CARPACCIO DI MARE (cuttlefish salad on fish carpaccio)	€ 20,00
IL SAUTE' DI FRUTTI DI MARE (seafood sauté)	€ 14,00
L'INSALATA DI POLPO (octopus salad)	€ 12,00
IL FRITTO DI ALICI E TOCCHETTI DI BACCALA' (fried anchovies and stockfish)	€ 10,00
LE COZZE, IMPEPATA O ALLA TARANTINA (mussel steamed with pepper or in tomato)	€ 8,00
LO SFIZIO NAPOLETANO (neapolitan fried)	€ 5,00
LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA CON POMODORINI (mozzarella cheese)	€ 4,00

PRIMI PIATTI - First course

LE LINGUINE CON ½ ASTICE E POMODORINI (pasta with ½ lobster and cherry tomatoes)	€ 25,00
LE TAGLIATELLE ALLA BERSAGLIERA (home made pasta with clams and octopus)	€ 18,00
GLI SPAGHETTI CON LE VONGOLE (spaghetti with clams)	€ 18,00
LE LINGUINE CON I FRUTTI DI MARE (seafood pasta)	€ 16,00
IL RISOTTO ALLA PESCATORA (seafood risotto)	€ 15,00
LE TAGLIATELLE DEL BORGO (home made pasta with tomato and eggplants)	€ 12,00
I MEZZANELLI ALLA 2000 MOZZARELLA E POMODORO (pasta, tomato, basil and cheese)	€ 10,00

SECONDI DI MARE – Fishes

ASTICE (European Lobster)	S.Q., al Kg	€ 80,00
PEZZOGNA, SCORFANO (Pezzogna fish, Redfish)	S.Q., al Kg	€ 70,00
COCCIO, DENTICE, RICCIOLA, ROMBO (Gurnard, Snapper, Amberjack, Turbot)	S.Q al Kg.	€ 65,00
SPIGOLA, ORATA (Seabass, Seabream)	S.Q., al Kg.	€ 60,00
IL FILETTO DI PESCE ALLA MEDITERRANEA (Baked fish fillet with seafood and tomatoes)		€ 18,00
LA FRITTURA DI PARANZA (Fried small fishes)		€ 16,00
LA FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI* (Fried squids and shrimps)		€ 15,00

SECONDI DI CARNE – Meats

IL FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE (beef fillet with green pepper sauce)	€ 20,00
LA TAGLIATA DI MANZO, RUCOLA E PARMIGIANO (sliced beef, rucola and parmesan cheese)	€ 15,00
LA SCALOPPINA (LIMONE O VINO BIANCO) CON PATATE (veal escalope, lemon or wine sauce)	€ 12,00

CONTORNI - Side dishes

LE VERDURE “DI TUTTO UN PO” (mixed vegetables)	€ 10,00
LA PARMIGIANA DI MELANZANE (baked eggplants with tomato and mozzarella cheese)	€ 8,00
LE VERDURE DI STAGIONE (vegetable)	€ 5,00

DESSERT E FRUTTA

IL BABA' (neapolitan rhum babà)	€ 6,00
I DOLCI DELLA CASA (home made dessert)	€ 6,00
IL GELATO MISTO (ice cream)	€ 6,00
IL SORBETTO AL LIMONE (lemon sorbet)	€ 8,00
LA FRUTTA DI STAGIONE (season fruit)	€ 5,00

BIBITE

ACQUA MINERALE (water)	€ 2,50
COCA COLA, SPRITE, FANTA, ACQUA TONICA (soft drinks)	€ 3,00
PREMUTE – APERITIVO ANALCOLICO	€ 5,00
APERITIVO ALCOLICO	€ 7,00
CALICE DI FALANGHNA O AGLIANICO (glass of white or red wine)	€ 3,00

LIQUORI ED AMARI

CAFFE'	€ 2,00
AMARO E LIQUORI NAZIONALI	€ 5,00
GRAPPA E LIQUORI ESTERI	€ 5,00
GRAPPA SPECIALE	€ 7,00
WHISKY, COGNAC ED ARMAGNAC	€ 8,00

OGGI LO CHEF CONSIGLIA



Coperto € 2,50 per persona inclusa IVA e servizio
Cover charge € 2,50 per person, tax and services are included
* surgelati – frozen

*La Bersagliera S.r.l.- Borgo Marinari 10/11- Santa Lucia 80132 Napoli
Tel.081/7646016 Partita I.V.A. 05155820631
www.labersagliera.it - info@labersagliera.it*