

Benvenuti ad Anema e Cozze, dove proverete il gusto delle migliori ricette tradizionali della Campania.

Quelle tipiche della nostra terra, che è l'anima della cultura partenopea e quelle di mare, che simboleggiamo con i suoi frutti più buoni, le cozze.

Ovviamente c'è anche l'immane pizza napoletana, cotta nel forno a legna.

Leggete il menu, consigliatevi con il nostro personale, affidatevi completamente all'arte gastronomica dei nostri Chef, che preparano ogni vostro piatto utilizzando sempre ingredienti genuini del nostro territorio e Buon Appetito.

'o sfizio

'a bruschettella

bruschette terra e mare: pomodori, origano e basilico; fagioli, cozze e olio piccantino; calamaretti* ai pomodorini

'a melanzana

fagottino di melanzane dorate, provola affumicata con salsa di pomodoro, grana e basilico

'o cuopp

panzarotti*, palle di riso*, scagliuzzoli croccanti e montanare

'a baccalina

coppetello di polpettine dorate di baccalà con pesto di pomodori, olive nere e capperi

'a conchiglietta

crema di ricottina di bufala, olio e limone con lamelle di bottarga di merluzzo e tartare di alghe

'a zuppetta

cozze e vongole con aglio, olio, peperoncino, pomodori e fresellina

'a muzzarella

mozzarella di bufala dop da 230 gr, insalata mista e melanzane alla brace

'o calamaruccio

fritto misto di calamari* e foglie di lattuga di mare, sale e pepe con salsa tartara

'o retin'

tiepida insalatina di mare* condita con limone e pepe

'a fumè

tritto di affumicati: baccalà, pesce spada e tonno con carpaccio di funghi champignon, radicchio, pepe e olio extra vergine d'oliva al cedro

'a trattoria

dal lunedì al venerdì a pranzo i piatti tipici della cucina di mare e di terra napoletana

'o maccarone

Le classiche


'o paccaruccio

paccheri freschi trafilati al bronzo con salsa di pomodorini, olio extra vergine di oliva dop Penisola Sorrentina, pecorino avellinese e basilico

'a chitarretta

spaghetti alla chitarra freschi trafilati al bronzo alla carbonara di mare con cozze, gamberi*, guanciale, pecorino avellinese e prezzemolo

'a linguuccia

"puttanesca di mare": linguine fresche nere e bianche trafilate al bronzo con tocchetti di orata, pomodorini, capperi, olive infornate ferrandine e prezzemolo
 Presidio Slow Food

'o mare

"scialatielli", classica pasta napoletana, ai frutti di mare con cozze, vongole, pomodorini e prezzemolo

Le stagionali

'a funghettina

pappardelle fresche di grano duro trafilate al bronzo con salsa di calamari, funghi porcini*, pancetta, pomodorini e finocchietto

'o spaghettello

spaghetti di semola freschi trafilati al bronzo con friarielli napoletani e vongole "aglio olio e peperoncino"

'a bottarghina

"pecorara di mare": rigatoni freschi, ricotta di bufala, lattuga di mare, bottarga di merluzzo, pecorino e prezzemolo

'o nerone

padellata di riso nero di venere con crema di gamberi e rosmarino

'o mozzo

La proposta del giorno: diverse specialità di pasta ... fatta in casa, ripiena, aromatizzata al nero di seppia, trafilata al bronzo di Gragnano con il pescato fresco dalla nostra "bancarella" ...vongole, cozze, alici, astici, granchi, secondo la disponibilità del mercato

'o second'

'o polpino

padellata di polpo del Mediterraneo con funghi porcini*, patate e rosmarino

'o baccalajuolo

baccalà tradizionale fresco, servito su crostone di polenta con pomodorini, olive nere, capperi e prezzemolo

'a oratina

filetto di orata profumato con aglietto, salvia, pepe nero e pomodoro al gratin, cotto in forno a legna

'o peschereccio

La proposta del giorno: diverse specialità di secondi ... al forno, fritti, in sauté, al cartoccio preparate con il pescato fresco dalla nostra "bancarella" ... spigole, orate, pesce spada, tonno, vongole, cozze, alici, astici, granchi, secondo la disponibilità del mercato

'e pizze 'e sempe

'a marinara

pomodoro, aglio, origano e olio extra vergine di oliva

'a margherita

pomodoro, mozzarella, grana e basilico

'a scarola

provola affumicata, scarole, capperi, pecorino avellinese, olive nere e pinoli tostatati

'a formaggiotta

5 formaggi campani: fonduta di bufala, pecorino avellinese, mozzarella, erborinato di bufala e caciottina fresca di bufala

l'acciugotta

pomodoro, mozzarella, acciughe sott'olio e olive nere

'a verdurina

mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, grana e basilico

'a chiattona

ripieno con ricotta di bufala, mozzarella, salame napoletano, grana e basilico

'a bianca

panna, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto, grana e basilico

'a diavoletta

pomodoro, mozzarella, salamino piccante e grana

'a muntagna

provola, salsiccia napoletana e "friarelli napoletani"

'a pomodora

pomodoro, mozzarella di bufala dop, olio extra vergine di oliva dop colline salernitane e basilico

'a 'mpicciona

pomodoro, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto, carciofini, grana e olive nere

'a porcinella

mozzarella, porcini* trifolati, grana e basilico

'a bufalotta

mozzarella di bufala dop, pomodorini, olio extra vergine di oliva dop Colline Salernitane e basilico

'a fresca


provola, prosciutto crudo di Parma, scaglie di grana, rucola e basilico

'e pizze 'e mare

'a 'ntrezzata

pomodorini, cozze, rucola e olio piccantino

'a nostromo

pomodoro, tonno in olio, capperi, olive infornate ferrandine
 Presidio Slow Food

'a baccalona

mozzarella, olive nere e capperi e crudo di rucola, carpaccio di baccalà e pinoli tostatati

'a cambusa

mozzarella, pomodorini, rucola e filetti di tonno in olio a crudo

'a merluzzetta

mozzarella e pepe con insalata di rucola, sauté di vongole, lamelle di bottarga di merluzzo e limone

non solo o' mar

'a scamorzella

scamorzina di bufala affumicata al forno con pancetta e rosmarino, pomodoro grigliato e crostoni di pane

'o pullastro

millefoglie di petto di pollo con verdure alla brace e ristretto di aceto balsamico

'a tagliata

tagliata di filetto di manzo con julienne di carciofi grigliati in olio, rucola e scaglie di grana

'e 'nzalate

Tutte le nostre insalate sono già condite


'a fruttaiola

insalata mista, mais, pomodori, carote, patate, fagioli tondini e olive verdi

'a caciottella

insalata mista, caciottella di bufala, rucola, pomodori, melanzane alla brace, uova sode e olive nere

'a cesarina

insalata mista, rucola, pancetta croccante, petto di pollo* all'olio extra vergine di oliva, scaglie di grana, crostini di pane e olive infornate ferrandine
 Presidio Slow Food

'a faragliotta

insalata verde, rucola, polpo all'insalata, patate lesse, tocchetti di fresella di grano duro e pomodori

'a caprese

mozzarella di bufala dop da 230 gr, pomodoro insalatato, origano e basilico

'a tonnina

insalatina mista, filetti di tonno in olio, patate, pomodori, uova sode e olive nere

'a vèverè

birre Nastro Azzurro alla spina

birre Peroni Red alla spina

Coca Cola, Fanta 40 cl

acqua minerale Lurisia 50 cl

la vera Gazzosa al limone sfusato di Amalfi 27 cl

il vero Chinotto dal Chinotto di Savona
 Presidio Slow Food 27 cl

*I prodotti indicati con l'asterisco sono surgelati all'origine.