



# Menù

TRATTORIA DI MARE



# MENU DEGUSTAZIONE

10 tipologie di antipasti

Primo a scelta tra le proposte del giorno

Secondo a scelta tra brace o frittura con  
contorno

**30€ a persona**

# MENU CON SECONDO

10 tipologie di antipasti

Secondo a scelta tra brace o frittura con  
contorno

**25€ a persona**

# MENU DEGUSTAZIONE

10 tipologie di antipasti

Primo a scelta tra le proposte del giorno

**20€ a persona**

Bevande escluse | I menù non sono divisibili

Coperto 2€

# ANTIPASTI DI MARE

GRAN VASSOIO DI CRUDI	€30
ZUPPA DI COZZE	€20
ANTIPASTO COMPLETO DI MARE (10 PORTATE)	€15
SOUTE DI FRUTTI DI MARE	€12
ASSAGGIO DI CRUDI	€10

SOUTE DI VONGOLE	€15
POLIPO ALLA PROCIDANA *	€10
Gamber pastellati (4pz)	€8
ZUPPETTA DI COZZE ALLA "PUVERIELL"	€8
FRITTO DI MARE IN BASE AL PERIODO	€6
IMPEPATA DI COZZE	€8

# ANTIPASTI DI TERRA

ANTIPASTI DI TERRA	€12
Prosciutto crudo e mozzarella	€8

BRUSCHETTA ROMANA (4PZ)	€4
Zeppoline	€4

# PRIMI PIATTI

PASTA CON ASTICE E DATTERINI	€20
PASTA CON CROSTACEI	€16
PASTA CON RICCIO	€18
RISOTTO ALLA PESCATORA (MINIMO 2 PORZIONI)	€15
PASTA ALLE VONGOLE	€15

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE	€12
PRIMO DEL GIORNO DI MARE	€15
PRIMO DEL GIORNO DI TERRA	€10
GNOCCHI ALLA SORRENTINA	€10
PASTA AL POMODORO	€8



📍 Via Lucullo, 112, 80070 Bacoli NA

☎ 08119256870

📞 +39 392 339 0564

🌐 [www.lacucinadivenere.com](http://www.lacucinadivenere.com)

# SECONDI DI MARE

GRIGLIATA DI PESCE IN BASE AL  
PESCATO €16

GRIGLIATA DI CALAMARI E  
GAMBERONI €15

FRITTURA MIX DI PESCE €14

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI \* €14

BACCALÀ €10

TONNO €18

# SECONDI DI TERRA

TAGLIATA DI ENTRECOTE CON  
RUCOLA E PARMIGIANO €15

ENTRECOTE ALLA BRACE €15

COTOLETTA DI POLLO CON PATATE €8

MISTICANZA DI VERDURE €3

PATATE FRITTE €3

# DESSERT

DOLCI €5

FRUTTA DI STAGIONE €3

TAGLIATA DI FRUTTA €5

\*prodotto surgelato

📍 Via Lucullo, 112, 80070 Bacoli NA

☎ 08119256870

📞 +39 392 339 0564

🌐 [www.lacucinadivenere.com](http://www.lacucinadivenere.com)



# CARTA DEI VINI

## BIANCHI

FALANGHINA C.FLEGREI IGT -  
CALICE €3

FALANGHINA C.FLEGREI IGT -cl 50 €7

FALANGHINA C.FLEGREI IGT -cl 75 €10

FALANGHINA C.FLEGREI DOC -cl 75 €15

GRECO DI TUFO DOCG -cl 75 €18

FIANO DI AVELLINO DOCG -cl 75 €18

CODA DI VOLPE DOCG -cl 75 €18

BIANCOLELLA -cl 75 €25

## ROSSI

AGLIANICO IGT -cl 75 €10

AGLIANICO DOC -cl 75 €15

GRAGNANO -cl75 €15

## BOLLICINE

PROSECCO DOC -cl 75 €15

FERRARI -cl 75 €30

BERLUCCHI -cl 75 €30



📍 Via Lucullo, 112, 80070 Bacoli NA

☎ 08119256870

📞 +39 392 339 0564

🌐 [www.lacucinadivenere.com](http://www.lacucinadivenere.com)

# BIBITE

<b>BIRRA -cl 66</b>	<b>€3</b>	<b>COCACOLA ZERO -cl 33</b>	<b>€2</b>
<b>PEPSI - 1 litro</b>	<b>€3</b>	<b>FANTA -cl 33</b>	<b>€2</b>
<b>COCACOLA -cl 33</b>	<b>€2</b>	<b>ACQUA NATURALE /FRIZZANTE</b>	<b>€2</b>

# LIQUORI

<b>GRAPPA BERTA TRE SOLITRE</b>	<b>€7</b>
<b>BURBON WHISKEY WILD TURKEY 101</b>	<b>€5</b>
<b>BORON SAMEDI RUM</b>	<b>€5</b>
<b>AMARO DEL CAPO</b>	<b>€3</b>
<b>AMARO AVERNA</b>	<b>€3</b>
<b>AMARO BRAULIO</b>	<b>€3</b>
<b>MIRTO</b>	<b>€3</b>
<b>JHONNY WALKER WHISKEY</b>	<b>€3</b>
<b>GRAPPA FUMO DI ROVERE FRATTINI</b>	<b>€3</b>
<b>LIMONCELLO</b>	<b>€2</b>
<b>MELONCELLO</b>	<b>€2</b>
<b>AMARO DELLA CASA</b>	<b>€2</b>
<b>GRAPPA DELLA CASA</b>	<b>€2</b>

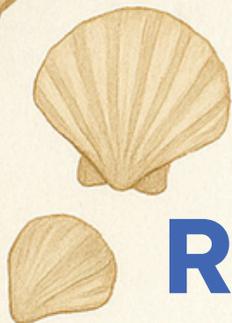
 Via Lucullo, 112, 80070 Bacoli NA

 08119256870

 +39 392 339 0564

 [www.lacucinadivenere.com](http://www.lacucinadivenere.com)





# RESTA CONNESSO CON LA CUCINA DI VENERE

Scopri di più su chi siamo, guarda le nostre creazioni e resta aggiornato su tutte le novità.

Seguici sui social o visita il nostro sito:

 [www.lacucinadivenere.com](http://www.lacucinadivenere.com)

 [@la\\_cucina\\_di\\_venero](https://www.instagram.com/la_cucina_di_venero)

 +39 392 339 0564

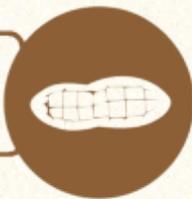
Gentile Consumatore, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sui prodotti in vendita e/o somministrati e sulle nostre bevande. Il nostro Personale è disponibile a fornirti le informazioni richieste sulla natura e sui potenziali allergeni presenti.



1

## ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



2

## FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



3

## LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



4

## MOLLUSCHI

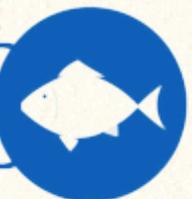
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



5

## PESCE

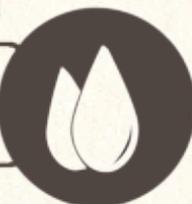
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



6

## SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



7

## SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



8

## CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



9

## GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



10

## LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



11

## SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



12

## SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



13

## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



14

## UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

