

quiet

restaurant.**quiét**

ANTIPASTI

- 22 TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI 7**
CONSIGLIATO PER 2 PERSONE
 PROSCIUTTO CRUDO 18 MESI, PECORINO BAGNOLESE, MORTADELLA FRANCESCHINI, BLU DI BUFALA, SALAMINI DI CASTELPOTO, RICOTTA SALATA AFFUMICATA, TARALLI SUGNA E PEPE.
- 12 ALICI FRITTE, SALE E PEPE 1-4**
 ALICI FRESCHE INFARINATE E FRITTE, SERVITE CON SALE E PEPE
- 12 PARMIGIANA DI ZUCCHINE 3-7**
 ZUCCHINE FRITTE, FIORDILATTE, UOVO, PARMIGIANO E BASILICO
- 12 PARMIGIANA DI MELANZANE 3-7**
 MELANZANE FRITTE, POMODORO, FIORDILATTE, UOVO, PARMIGIANO E BASILICO
- 9,5 CAPRESE DI MOZZARELLA AVERSANA 7**
 MOZZARELLA DI BUFALA AVERSANA, POMODORO, OLIO EVO E BASILICO
- 8 FIORI DI ZUCCA RIPIENI 1-3-7**
3 PEZZI
 RIPIENI DI RICOTTA, SALAME, ZEST DI LIMONE E UOVO
- 5,5 PORZIONE DI PATATINE FRITTE 3-7-10**
 SERVITO CON KETCHUP, SALSA RANCH E MAIONESE DI NOSTRA PRODUZIONE
- 6,5 WURSTEL E PATATINE 3-7-10**
 PATATINE FRITTE CON WURSTEL E SALSE DI NOSTRA PRODUZIONE
- 7,5 BRUSCHETTE 1-4-7**
3 PEZZI
 1) POMODORINO DEL PIENNOLO;
 2) BURRO E ALICE DEL CANTABRICO;
 3) ALBICOCCA PELLECCHIELLA E FORMAGGIO ERBORINATO
- 18 INSALATINA DI POLPO E SEPPIA 9-14**
 POLPO E SEPPIA CBT, GIARDINIERA DI CAROTE, SEDANO, PATATA VIOLA, ZEST DI LIMONE, OLIO, SALE, ACETO E PREZZEMOLO RICCIO
- 6 WU STICK 1-7**
 WURSTEL AVVOLTO DA PAN PIZZA E FRITTO
- 8 MELANZANA PULLASTIELLO E CARCIOFO INDORATO E FRITTO 1-3-7**
 MELANZANA, UOVO, FARINA, PROVOLA, PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ ITALIANO, CARCIOFO, FORMAGGIO, SALE, PEPE E BASILICO
- 11 TRIS DI MONTANARINE 1-3-7-8**
 1) AL RAGÙ NAPOLETANO E POLPETTINE;
 2) ALLA NERANO;
 3) CON MORTADELLA FRANCESCHINI, STRACCIATA HOMEMADE E GRANELLA DI PISTACCHIO;
- 8,5 CUOPPO DI TERRA NAPOLETANO 1-3-7**
 MINI FRITTURINE: 2 CROCCHÈ, 6 ZEPPOLINE, 2 MOZZARELLE IN CARROZZA E VERDURINE IN PASTELLA
- 6 FRITTATA 'E MACCARUN 1-3-7**
 SPAGHETTI, UOVO, FORMAGGIO, OLIO, SALE, PEPE E PREZZEMOLO

PRIMI DI MARE

- 16 LINGUINE DI GRAGNANO ALLA CETARESE 1-4-8**
AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, PREZZEMOLO, NOCI, MANDORLE E ACCIUGHE.
- 18 PACCHERI DI GRAGNANO
AL RAGÙ DI GALLINELLA DI MARE 1-4**
GALLINELLA DI MARE, POMODORINO, OLIO, AGLIO E PREZZEMOLO
- 19 SPAGHETTI DI GRAGNANO AL RAGÙ DI LUPINI 1-14**
LUPINI, AGLIO, OLIO, PREZZEMOLO E POMODORO
- 18 SPAGHETTI DI GRAGNANO ALLE VONGOLE 1-14**
SPAGHETTI, AGLIO, OLIO, PREZZEMOLO E VONGOLE
- 15 PASTA MISTA DI GRAGNANO PATATE E COZZE 1-9-14**
PATATE IN DOPPIA COTTURA, SEDANO, CAROTA, CIPOLLA, COZZE, PREZZEMOLO E FUMETTO DI PESCE.
- 24 RISOTTO ALLA PESCATORA 2-4-14**
RISO CARNAROLI, AGLIO, OLIO, PREZZEMOLO, POLPO, VONGOLE, GAMBERI, CALAMARI E POMODORO

10 /ETTO PASTA ALL'ASTICE 1-2
ASTICE FRESCO
PREZZO AL PESO

PRIMI DI TERRA

- 14 PASTA MISTA CON CANNELLINI, RAGÙ BIANCO DI
MAIALINO E POPCORN DI COTICA 1-9**
PASTA MISTA, CANNELLINI, RAGÙ BIANCO DI MAIALINO E COTICA CROCCANTE
- 13 SPAGHETTI DI GRAGNANO ALLA NERANO 1-7**
ZUCCHINE, PROVOLONE DEL MONACO, BASILICO E OLIO EVO
- 14 PASTA DI GRAGNANO AL RAGÙ NAPOLETANO 1**
POMODORO, OLIO, BASILICO, MANZO E MAIALE
- 16 LARDIATA CON POMODORINO GIALLO E TARALLO 1-9**
LARDO DI SUINO RAZZA CASERTANA, SEDANO, CAROTA, CIPOLLA, POMODORINO GIALLO E TARALLO MANDORLATO SUGNA E PEPE.
- 16 ZITI ALLA GENOVESE 1-9**
SEDANO, CAROTA, CIPOLLA, BASILICO E CARNE DI MANZO

SECONDI DI MARE

- 22 **RICCIOLA / DENTICE / PEZZOGNA 4**
SECONDO DISPONIBILITÀ
IN OLIO COTTURA, CON PATATA SOFFIATA E INSALATINA DI STAGIONE.
- 19 **GAMBERI E CALAMARI IN FRITTURA 1-2-14**
GAMBERI E CALAMARI IN FRITTURA CROCCANTE
- 19 **GAMBERI E CALAMARI ALLA GRIGLIA 2-14**
GAMBERI E CALAMARI ALLA GRIGLIA CON OLIO EVO, LIMONE E PREZZEMOLO
- 20 **ORATA / SPIGOLA ALLA PIASTRA 4**
SECONDO DISPONIBILITÀ - FRESCA
CON INSALATINA E LIMONE
- 18 **SALMONE 4-6-8**
CON SALSA TERIYAKI, MANDORLE, LIMONE E SPINACINO
- 20 **CALAMARO RIPIENO 7-14**
CON ZEST DI LIMONE, I SUOI TENTACOLI, PATATE, FIORDILATTE, PREZZEMOLO E OLIVE TAGGIASCHE, ACCOMPAGNATO DA INSALATINA DI FINOCCHI E ARANCE
- 18 **POLIPETTI ALLA LUCIANA 1-14**
MOSCARDINI, CROSTINI, POMODORO, PREZZEMOLO, OLIVE E AGLIO

SECONDI DI TERRA

- 24 **FILETTO DI VITELLO IN VESTE PIZZAIOLA**
FILETTO DI VITELLO, POMODORO, BASILICO, OLIO, SALE E PEPE
- 16 **PEPERONE MBUTTUNATO 1-3**
PANE, UOVO, OLIVE, CAPPERI, PREZZEMOLO E PEPE
- 15 **SCAROLA MBUTTUNATA 4-8**
SCAROLA, OLIVE, PINOLI, UVA PASSA, CAPPERI E ACCIUGHE
- 18 **MISTO DI CARNE E POLPETTE AL RAGÙ 1-3**
BRACIOLA DI MAIALE, POLPETTINA MISTA MANZO-MAIALE, MUSCOLO DI MANZO E COSTINE
- 20 **MAIALINO COTTO A BASSA TEMPERATURA**
CAPOCOLLO DI MAIALINO NERO CASERTANO GLASSATO CON MIELE, PATATE E PAPACCELLE ECCELLENZE NOLANE

LE NOSTRE PROPOSTE DI BACCALÀ

ANTIPASTI

- 18 INSALATINA TIEPIDA DI BACCALÀ E PAPACCELLE 4**
CON SCAROLA, FRUTTO DI CAPPERO, POMODORINO CONFIT E CENERE DI OLIVE
- 14 BACCALÀ MANTECATO 1-4-7**
BACCALÀ, LATTE, PATATE, OLIO, POPCORN DI CAPPERI, TAPENADE DI OLIVE NERE E CORALLO DI PANE
- 16 BRUSCHETTONE AL BACCALÀ 1-4**
PANE TOSTATO, INSALATINA DI BACCALÀ, OLIVE, CAPPERI, PREZZEMOLO, LIMONE E SCAROLA.
- 14 TRIS DI PACCHERO FRITTO RIPIENO DI BACCALÀ 1-3-4-7**
BACCALÀ MANTECATO CON AGGIUNTA DI PASTA E UOVO
- 14 POLPETTE DI BACCALÀ 1-3-4-7-8**
BACCALÀ, PANE, OLIVE, PINOLI, UVA PASSA, ACCIUGHE, PREZZEMOLO E UOVO, SU SCAROLA ALLA MONACHINA E FONDUTA DI PROVOLA.

PRIMI

- 16 PACCHERI DI GRAGNANO CON BACCALÀ 1-4**
CON DATTERINO GIALLO, OLIVE NERE, CAPPERI, PREZZEMOLO E CIPOLLOTTO
- 16 SPAGHETTO QUADRATO DI GRAGNANO AL BACCALÀ 1-4**
AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, BACCALÀ, TARALLO SBRICIOLATO E PREZZEMOLO

SECONDI

- 19 BACCALÀ FRITTO IN PASTELLA 1-4**
CON INSALATINA DI FINOCCHI, AGRUMI A VIVO E SALSA AI PEPERONI
- 20 BACCALÀ IN PANATURA PROFUMATA 1-4-8**
CON PATATA SOFFIATA, SCAROLA, PAPACCELLE, OLIVE, PINOLI, BASILICO, PREZZEMOLO, ROSMARINO, TIMO E LIMONE

CONTORNI

- 5 FUNGHI TRIFOLATI / ARROSTO
- 5 VERDURE GRIGLIATE
- 5 MELANZANE A FUNGHETTO
- 5 PATATE AL FORNO
- 5 PEPERONI E PAPACCELLE FRITTE
- 5 PEPERONI GRATINATI ¹
- 5 FRIGGITELLI RIPASSATI
- 5 ZUCCHINE ALLA SCAPECE
- 5 INSALATA MISTA

INSALATE

- 14 INSALATA DI POLPO E PATATE ¹⁴
- 13 CAESAR CON POLLO ¹³
- 12 VEGETARIANA ¹²
CAVOLO VIOLA E CAROTE

MENU BAMBINI

- 10 PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
E BOCCONCINI DI BUFALA ⁷
- 7 PASTA AL POMODORO O AL PARMIGIANO ¹⁻⁷
- 9 COTOLETTA CON PATATINE ¹⁻³
- 12 FILETTO CON INSALATA E POMODORINI

pizza.quiét

PIZZE

- 8 SUPERCOSACCA 1-7**
POMODORO SOLANIA SAN MARZANO, PECORINO BAGNOLESE,
OLIO EVO E BASILICO
- 6,5 MARINARA 1**
POMODORO SOLANIA SAN MARZANO, AGLIO, OLIO EVO,
ORIGANO E BASILICO
- 7,5 MARGHERITA 1-7**
FIORDILATTE, POMODORO SOLANIA SAN MARZANO, OLIO EVO
E BASILICO
- 10 MARGHERITA CON BUFALA 1-7**
POMODORO SOLANIA SAN MARZANO, MOZZARELLA DI BUFALA,
OLIO EVO E BASILICO
- 10 LA NOSTRA PROVOLA E PEPE 1-7**
PROVOLA, POMODORO SOLANIA SAN MARZANO, PEPE DI
SICHUAN, OLIO EVO E BASILICO
- 13 CONTADINA CASERTANA 1-7**
PROVOLA, SALSICCIA DI MAIALINO NERO CASERTANO,
PAPACELLE ECCELLENZE NOLANE, GEL DI PREZZEMOLO, OLIO
EVO E BASILICO
- 14 TUTTA N'ATA STORIA 1-4-7**
POMODORINO GIALLO, FIORDILATTE, SALSICCIA CASERTANA,
ALICI DI CETARA, PEPERONCINO, OLIO EVO E BASILICO
- 12 CARRETTIERA 1-7**
SALSICCIA, FIORDILATTE, FRIARIELLI, PARMIGIANO,
PEPERONCINO, OLIO EVO E BASILICO

- 12 **ROBBY'S 1-7**
STRACCIATA HOMEMADE, SALAME NAPOLI, PARMIGIANO, OLIO EVO E BASILICO
- 14 **ROSE DI MORTADELLA 1-7-8**
FIORDILATTE, RICOTTA, MORTADELLA FRANCESCHINI, GRANELLA DI PISTACCHIO, ZEST DI LIMONE, OLIO EVO E BASILICO
- 15 **STAT QUIET 1-4-7**
PROVOLA, BACCALÀ, VELLUTATA DI PAPACCELLE ECCELLENZE NOLANE, POMODORO GIALLO, SCAROLA RICCIA, CENERE DI OLIVE, OLIO EVO E BASILICO
- 11 **ORTOLANA 1-7**
FIORDILATTE, CHIPS DI ZUCCHINE, CREMA DI PEPERONI, MELANZANE A FUNGHETTO, OLIO EVO E BASILICO
- 14 **NERANO 1-7**
VELLUTATA DI ZUCCHINE, FIORDILATTE, CHIPS DI ZUCCHINE, BACON CROCCANTE, PROVOLONE DEL MONACO, OLIO EVO E BASILICO
- 12 **DIAVOLINA 1-7**
FIORDILATTE, POMODORO SOLANIA SAN MARZANO, SALAMELLA DI CASTELPOTO, PARMIGIANO, FILI DI PEPERONCINO, OLIO EVO E BASILICO
- 13 **LA VIOLA 1-7**
FIORDILATTE, SALSICCIA DI MAIALINO NERO, PATATA VIOLA, PARMIGIANO, OLIO EVO E BASILICO
- 11 **ORO DI NAPOLI 1-7**
FIORDILATTE, POMODORINO GIALLO, PARMIGIANO, OLIO EVO E BASILICO
- 12 **A PACCHETELLE 1-7**
MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI PACCHETELLE, GEL DI BASILICO, OLIO EVO E BASILICO
- 9 **WURSTEL E PATATINE 1-7**
FIORDILATTE, WURSTEL, PATATINE, OLIO EVO E BASILICO

RIPIENI AL FORNO

- 12,5** **NAPOLI** ¹⁻⁷
 PROVOLA, RICOTTA, SALAME, PEPE NERO, PARMIGIANO, OLIO EVO E BASILICO
- 12,5** **CASERTA** ¹⁻⁷
 FIOR DI LATTE, RICOTTA, PROSCIUTTO COTTO, PARMIGIANO, PEPE NERO, OLIO EVO, BASILICO
- 12,5** **SCARULELLA** ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸
 PROVOLA, OLIVA NERA, SCAROLA, CAPPERI, ALICI, PINOLI, UOVA, PARMIGIANO, OLIO EVO E BASILICO
- 14** **TRONCHETTO SAPORITO** ¹⁻⁷
 PROVOLA, RICOTTA, PEPE, RUCOLA, POMODORINI, PROSCIUTTO CRUDO, OLIO EVO E BASILICO

RIPIENI FRITTI

- 12** **CLASSICO BIANCO** ¹⁻⁷
 PROVOLA, CICOLI, RICOTTA E PEPE
- 13** **RIPIENO RAGÙ** ¹⁻⁷
 FIORDILATTE, RICOTTA, CICOLI, RAGÙ NAPOLETANO E PEPE

DESSERT

- 8 **RED VELVET** 1-3-7
- 8 **RICOTTA E PERA** 1-3-7-8
- 8 **DOLCEZZE MEDITERRANEE** 7-8
MOUSSE AL PISTACCHIO E RICOTTA DI BUFALA
- 8 **DELIZIA AL LIMONE** 1-3-7
- 8 **SUA MAESTÀ** 1-3-7
BAVARESE ALLA RICOTTA E CANNELLA, CREMA INGLESE, CURD D'ARANCIA E FROLLA ALLA CANNELLA
- 8 **RE DI NAPOLI** 1-3-7-12
REINTERPRETAZIONE DEL BABÀ CON GANACHE AL RUM, PEZZI DI BABÀ E FROLLA BURRO E VANIGLIA
- 8 **ESSENZA NAPOLETANA** 1-3-7
TARTELLETTA AL BURRO, BAVARESE ALLA RICOTTA, CREMA PASTICCERA, GRANO, FIORI D'ARANCIO E CURD ALL'ARANCIA

BARATTOLINI

- 9 **PARTENOPE** 1-3-7
BABÀ, CHANTILLY E FRAGOLINE
- 9 **TRE CIOCCOLATI** 7
- 9 **CILENTANO** 1-7
MOUSSE RICOTTA DI BUFALA, FICHI DEL CILENTO E CIALDA FRIABILE

DESSERT SENZA GLUTINE

- 9 **CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO** 3-7
- 9 **SEMIFREDDO NOCCIOLA** 3-7-8
- 9 **MINI TIRAMISÙ** 3-7

glutenfree.**quiét**

MENU GLUTEN FREE

ANTIPASTI

- 20 TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI 7**
SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO CON
ACCOMPAGNAMENTI
- 9 CAPRESE DI MOZZARELLA E POMODORO 7**
MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO, OLIO EVO E BASILICO
- 6,5 PATATINE FRITTE 3-7-10**
CON KETCHUP, SALSA RANCH E MAIONESE
- 18 INSALATINA DI POLPO E SEPPIA 9-14**
POLPO E SEPPIA CBT, GIARDINIERA DI CAROTA, PATATA VIOLA,
SEDANO E LIMONE

FRITTI

- 13 TRIS NAPOLETANO 3-7**
VERSIONE SENZA GLUTINE IN PREPARAZIONE DEDICATA

PIZZE

- 10 SUPERCOSACCA 7**
POMODORO STRACOTTO, PECORINO, OLIO EVO E BASILICO
- 8,5 MARINARA**
POMODORO, AGLIO, OLIO EVO, ORIGANO E BASILICO
- 9,5 MARGHERITA 7**
FIORDILATTE, POMODORO, OLIO EVO E BASILICO
- 12 MARGHERITA CON BUFALA 7**
POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, OLIO EVO E BASILICO
- 12 PROVOLA E PEPE 7**
PROVOLA, POMODORO, PEPE DI SICHUAN, OLIO EVO E BASILICO
- 14 CARRETTIERA 7**
SALSICCIA, FIORDILATTE, FRIARIELLI, PARMIGIANO,
PEPERONCINO, OLIO EVO E BASILICO
- 14 DIAVOLA 7**
FIORDILATTE, POMODORO, SALAMELLA CASERTANA,
PARMIGIANO, PEPERONCINO E OLIO EVO
- 11 WURSTEL E PATATINE 7**
FIORDILATTE, WURSTEL, PATATINE, OLIO EVO E BASILICO

PRIMI DI MARE

- 24 RISOTTO ALLA PESCATORA** 2-4-14
RISO CARNAROLI, POLPO, VONGOLE, GAMBERI, CALAMARI
E POMODORO.

- 10/ETTO PASTA ALL'ASTICE** 2
ASTICE FRESCO, POMODORINO, AGLIO, OLIO E PREZZEMOLO.
AGGIUNTA €2

- 20 SPAGHETTI ALLE VONGOLE** 14
SPAGHETTI SENZA GLUTINE, VONGOLE, AGLIO, OLIO E PREZZEMOLO.

PRIMI DI TERRA

- 16 PASTA MISTA CON CANNELLINI E MAIALINO** 9
CANNELLINI, RAGÙ BIANCO DI MAIALINO E PASTA SENZA GLUTINE.

- 17 ZITI ALLA GENOVESE** 9
CIPOLLA, SEDANO, CAROTA E CARNE DI MANZO.

- 16 PASTA AL RAGÙ**
POMODORO, OLIO, BASILICO, MANZO E MAIALE.

SECONDI DI MARE

- 21 GAMBERI E CALAMARI FRITTI** 2-14
VERSIONE SENZA GLUTINE

- 21 GAMBERI E CALAMARI ALLA GRIGLIA** 2-14
OLIO EVO, LIMONE E PREZZEMOLO

- 22 PESCE AZZURRO IN OLIO COTTURA** 4
SECONDO DISPONIBILITÀ.

- 18 SALMONE AL FORNO** 4
CON LIMONE E SPINACINO

SECONDI DI TERRA

- 24 FILETTO DI VITELLO IN VESTE PIZZAIOLA**
POMODORO, OLIO EVO E BASILICO

- 21 MAIALINO CBT**
GLASSATO CON PATATE E PAPACCELLE.

MENU DI BACCALÀ

- 18 INSALATINA TIEPIDA DI BACCALÀ ⁴**
CON SCAROLA, FRUTTO DI CAPPERO, POMODORINO CONFIT
E CENERE DI OLIVE
- 18 PACCHERI DI BACCALÀ ⁴**
POMODORINO GIALLO, OLIVE, CAPPERI E PREZZEMOLO
- 19 BOCCONCINI DI BACCALÀ FRITTI IN PASTELLA ⁴**
VERSIONE SENZA GLUTINE

DESSERT

- 9 CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO ³⁻⁷**
- 9 SEMIFREDDO NOCCIOLA ³⁻⁷⁻⁸**
- 9 MINI TIRAMISÙ ³⁻⁷**

LEGENDA ALLERGENI

- 1 GLUTINE
- 2 CROSTACEI
- 3 UOVA
- 4 PESCE
- 5 ARACHIDI
- 6 SOIA
- 7 LATTE
- 8 FRUTTA A GUSCIO
- 9 SEDANO
- 10 SENAPE
- 11 SESAMO
- 12 SOLFITI
- 13 LUPINI
- 14 MOLLUSCHI

stayquiet