

NaLù



La tradizione... con amore

Benvenuti a “NaLù trattoria all’italiana”.

Con questo piccolo menù, ispirato alla tradizione sorrentina e napoletana, selezioniamo con cura le materie prime e aggiungiamo qualche tocco personale.

Vogliamo accompagnarvi alla scoperta dei sapori della nostra terra, lasciandovi una piacevole e autentica esperienza gastronomica.

Ci auguriamo che un delizioso ricordo del nostro incontro vi accompagnerà sempre.

.....

The tradition... with love

Welcome to “NaLù trattoria all’italiana”.

With this small menù, inspired by the sorrentine and napolitan tradition, to which we have added a personal touch.

We want to take you on a journey to discover the flavors of our land through a pleasant and authentic gastronomic experience.

We hope that a delightful memory of our meeting will always accompany you.

Prezzo coperto €3

Cover charge €3

ANTIPASTI STARTERS

TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO, GEL DI LIMONE E FRUTTI DI BOSCO €22
CACH OF THE DAY TARTARE WITH LEMON GEL AND BERRIES

INSALATA DI SEPPIA* CON FINOCCHI E NOCI €20
CUTTLEFISH SALAD WITH FENNEL AND WALNUTS

POLPO* SCOTTATO CON SCAROLA SCOSTUMATA,
CREMOSO DI RICOTTA E POMODORINI €20
PAN FRIED OCTOPUS, ESCAROLE, RICOTTA CHEESE,
AND CHERRY TOMATOES

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI PER 2 PERSONE €30
FORMAGGI LOCALI E SALUMI DEL MAIALE NERO CASERTANO
CHARCUTERIE AND CHEESE PLATTER FOR 2 PEOPLE
(CASERTA BLACK PIG)

PARMIGIANA DI CARCIOFI €18
ARTICHOKE PARMIGIANA

SANDWICH DI TARTARE DI CARNE, CON SENAPE E NOCCIOLE €16
MEAT TARTARE SANDIWICH WITH MUSTARD AND HAZELNUTS

INSALATA CAPRESE CON PESTO DI BASILICO €16
CAPRESE SALAD WITH BASIL PESTO

CULATELLO DEL MATESE E BOCCONCINO SORRENTINO €15
PARMA HAM AND MOZZARELLA CHEESE

FIORE DI ZUCCA RIPIENO IN TEMPURA €14
STUFFED COURGETTES FLOWER

BRUSCHETTE CON POMODORINI E CREMA DI RICOTTA €13
BRUSCHETTE WITH CHERRY TOMATOES AND RICOTTA CHEESE

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

SCIALATIELLI** AI FRUTTI DI MARE €20
HOMEMADE SCIALATIELLI WITH SEAFOOD

FETTUCCHINE (NALÙ) CON VONGOLE, LUPINI €20
CARCIOFI E POMODORINI
FRESH HOME MADE PASTA WITH CLAMS, LUPINS,
ARTICHOKE AND CHERRY TOMATOES

GNOCCHI** CON COZZE, RUCOLA E PECORINO €18
GNOCCHI WITH MUSSELS, ROCKET AND PECORINO CHEESE

PASTA CON RAGÙ NAPOLETANO "TRACCHIE E SALSICCIA" €17
PASTA WITH TRADITIONAL NAPOLITAN SAUCE
"PORK RIBS AND SAUSAGE"

GNOCCHI** ALLA SORRENTINA GRATINATI €15
BAKED GNOCCHI "SORRENTO STYLE"
(TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE)

RAVIOLI**CAPRESE €15
RAVIOLI CAPRESE
(MOZZARELLA CHEESE, RICOTTA CHEESE AND TOMATO SAUCE)

PASTA FRESCA FATTA IN CASA
HOMEMADE FRESH PASTA

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

CALAMARO *ALLA BRACE €18
GRILLED SQUIDS

FRITTURA GAMBERI *E CALAMARI * €20
FRIED PRAWNS AND SQUIDS

FILETTO DI SPIGOLA** ALLA MEDITERRANEA €18
SEA BASS FILLET MEDITERRANEAN STYLE

ZUPPA DI COZZE ALLA MARINARA €16
MUSSELS SAUTÉ "MARINARA STYLE"

IMPEPATA DI COZZE €16
PEPPERED MUSSELS

MISTO DI CARNE ALLA BRACE (POLLO, MAIALE E MANZO) €24
GRILLED MIXED MEAT(CHICKEN, PORK AND BEEF)

FILETTO AI TRE PEPI €25
FILLET STEAK IN PEPPER CREAM

POLPETTE AL SUGO CON CIALDA SI PATATE CROCCANTE €20
MEATBALLS IN TOMATOES SAUCE WITH CRISPY POTATO WAFER

CONTORNI SIDE DICHS

VERDURE GRIGLIATE €8
GRILLED VEGETABLES

PATATINE FRITTE FATTE IN CASA €6
HOMEMADE FRENCH FRIES

INSALATA MISTA €5
MIXED SALAD

RUCOLA E POMODORINI €5
ROCKET AND CHERRY TOMATOES SALAD

CONTORNO DEL GIORNO €6
TODAY VEGETABLES

I NOSTRI DOLCI OUR DESSERTS

PANNA COTTA €7

CHEESCAKE CON FRUTTA DI STAGIONE/ WITH SEASONAL FRUIT €7
CHEESCAKE CON NUTELLA O PISTACCHIO/ WITH NUTELLA OR PISTACCHIO €8

BABÀ CON CREMA PASTICCIERA E FRUTTI DI BOSCO €8
RUM BABÀ WITH CREAM AND BERRIES

TIRAMISÙ €8

DELIZIA A LIMONE/ LEMON DELIGHT €8

DOLCE DEL GIORNO/ DESSERT OF THE DAY €8

ACQUA WATER

ACQUA MICROFILTRATA NATURALE O FRIZZANTE	€3
STILL OR SPARKLING MICROFILTRAR WATER NATIA	€4
FERRARELLE	€4

BIBITE SOFT DRINKS

COCA COLA	€3
COCA COLA ZERO	€3
SPRITE	€3
FANTA	€3
LEMON SODA	€3
THÈ LIMONE/PESCA	€3
ICE LEMON TEA/ICE PEACH TEA	€3
SUCCHI DI FRUTTA MELA VERDE, ANANAS, PERA, PESCA FRUIT JUICES: GREEN APPLE, PINEAPPLE, PEACH, PEAR	€3

CAPPUCCINO	€3
ESPRESSO	€1,50
DECAFFEINATO	€2
CAFFÈ AMERICANO	€2,50

BIRRE BEER

PERONI GRAN RISERVA 33CL (red beer)	€6
-------------------------------------	----

PERONI 33CL	€6
PERONI NASTRO AZZURO 50CL (blond beer)	€8

BIRRE ARTIGIANALI

CRAFT BEER INSPIRED BY THE SORRENTO COAST

SORRENTO 33CL	€8
BLOND BEER	

CAPRI 33CL	€8
BLOND BEER	

AMALFI 33CL	€8
RED BEER	

VICO EQUENSE 33CL	€8
DARK BEER	

DIGESTIVO DELLA CASA	€3
----------------------	----

AMARI	€6
GRAPPE	€7
WHISKY	€9

COCKTAIL ANALCOLICI

SHIRLEY TEMPLE	€8
GINGER ALE, GRANATINA	

VIRGIN MOJITO	€8
---------------	----

SUCCO DI LIME, ZUCCHERO, MENTA, TONICA	€8
VIRGIN COLADA	€8

SCUCCO DI FRUTTA ALL'ANANAS E SCIROPPO DI COCCO	€8
RED SUNSET	€8

SUCCO DI FRUTTA ALL'ARANCIA, ANANAS, PESCA E GRANATINA	
--	--

COCKTAIL ALCOLICI

APEROL SPRITZ	€10
APEROL, PROSECCO, SODA	

CAMPARI SPRITZ CAMPARI, PROSECCO, SODA	€10
HUGÒ SPRITZ ST.GERMAIN, PROSECCO, SODA	€10
LIMONCELLO SPRITZ LIMONCELLO, PROSECCO, SODA	€10
AMERICANO CAMPARI, VERMUT ROSSO	€10
NEGRONI CAMPARI, VERMUT ROSSO, GIN	€10
OLD FASHIONED ZUCCHERO, ANGOSTURA, BOURBON WHISKEY, SODA	€10
MOJITO SUCCO DI LIME, SCIROPPO DI ZUCCHERO, RUM BIANCO, MENTA, SODA	€10
MOSCOW MULE LIME, VODKA, GINGER BEER, SODA	€10
MARGARITA SUCCO DI LIME, TRIPLE SEC, TEQUILA	€10
PINA COLADA SUCCO D'ANANAS, SCIROPPO DI COCCO, RUM	€10
ESPRESSO MARTINI VODKA, ESPRESSO, LIQUORE AL CAFFÈ, ZUCCHERO	€10
TEQUILA SUNRISE TEQUILA, SUCCO D'ARANCIA, GRANATINA	€10
GIN TONIC/LEMON/FIZZ TANQUERAY	€10
BOMBAY	€10
HENDRICK'S	€12
GIN MARE	€12
VODKA TONIC/LEMON ABSOLUT	€10

BELVEDERE
SNIRNOFF

€12
€12



**PIETANZE ELABORATE CON ALIMENTI ACQUISTATI FRESCHI ED ABBATTUTI IN LOCO ALLA TEMPERATURA DI -18 GRADI CENTIGRADI PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE.

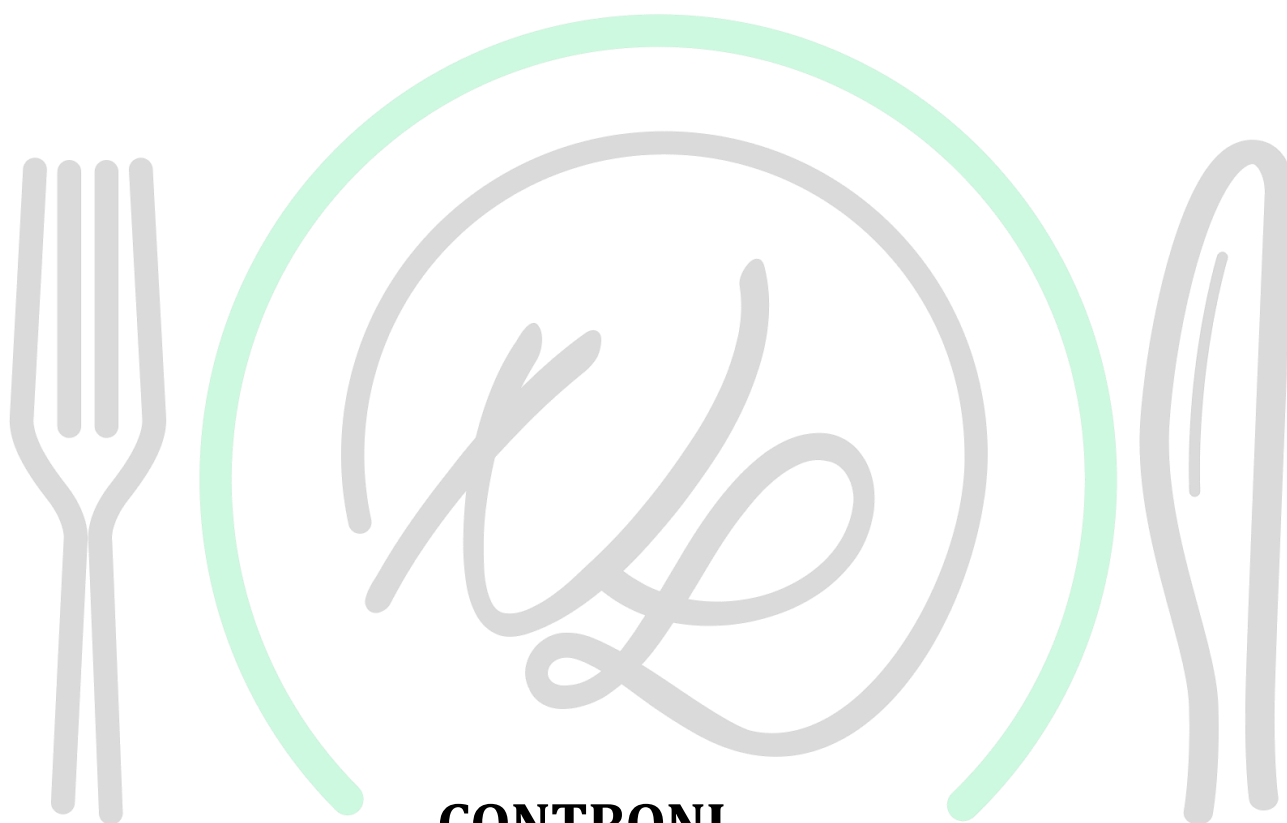
*PRODOTTO DECONGELATO.

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO.

FOR ANY INFORMATION ON SUBSTANCES AND ALLERGENS YOU CAN CONSULT THE APPROPRIATE DOCUMENTATION THAT WILL BE PROVIDED, ON REQUEST, BY STAFF ON DUTY.

LE MEZZE PORZIONI VENGONO CALCOLATE AL 75%

HALF PORTIONS ARE CALCULATED AT 75%



CONTRONI **SIDE DICHES**

PATATINE FRITTE
FRENCH FRIES

€5

INSALATA MISTA
MIXED SALAD

€5

RUCOLA E POMODORINI
ROCKET AND CHERRY TOMATOES SALAD

€5

CONTORNO DEL GIORNO
TODAY VEGETABLES

€6

I NOSTRI DOLCI OUR DESSERTS

PANNA COTTA

€7

TIRAMISÙ

€7

CAPRESE
CAPRESE CAKE

€7

CHEESCAKE CON FRUTTA DI STAGIONE
CHEESCAKE WITH SEASONAL FRUIT

€7

DELIZIA AL LIMONE
LEMON DELIGHT

€8

DOLCE DEL GIORNO
DESSERT OF THE DAY

€8

