

Cocktail per iniziare



Negroni	Vermut rosso Campari gin	€ 10,00
Negroni sbagliato	Vermut rosso Campari spumante	€ 10,00
Negroni sbagliatissimo	vermouth martini birra chiara	€ 10,00
Americano	Vermut rosso Campari soda	€ 10,00
Blu Capri	Anice spumante Caprice brut acqua tonica	€ 10,00
Gin tonic	acqua tonica e gin	€ 10,00
Screw Driver	vodka succo d' arancia	€ 10,00
Martini cocktail	Martini rosso gin	€ 8,00
Garibaldi	campari succo d' arancia	€ 8,00
Aperol spritz	Aperol prosecco acqua tonica	€ 8,00
Campari spritz	Campari prosecco acqua tonica	€ 8,00
Lemon spritz	Limoncello prosecco acqua tonica	€ 8,00
Sambuca lemon	sambuca succo di limone acqua frizzante	€ 8,00
Prosecco Valdobiadone		€ 6,00
Analcolico	succo di pesca te alla pesca acqua tonica	€ 6,00
Taverna spritz	te alla pesca spumante di falangina acqua tonica	€ 8,00

Antipasti



Bruschette al pomodoro fresco	€ 6,00
Parmigiana di melanzane	€ 9,00
Frittura all' italiana	€ 8,00
Insalata caprese con bufala campana	€ 12,00
Prosciutto e mozzarella	€ 12,00
Insalatona mista con lattuga rucola mais mozzarella tonno	€ 12,00
Contorni di stagione	€ 5,00
Polipetti alla "luciana"	€ 14,00
Insalata di polpo	€ 14,00
Sauté di frutti di mare	€ 15,00
Tris di mare: alici marinate, salmone e polipo all' insalata	€ 18,00
Zuppa di cozze	€ 25,00
Cestino del Re: pizza frita con polipetto e frutti di mare misti	€ 25,00

Primi



Mezzanelli di Gragnano alla genovese napoletana	€ 12,00
Candele spezzate con ragù napoletano di carne	€ 12,00
Gnocchi alla Sorrentina con fior di latte di Agerola	€ 12,00
Vermicelli alla carbonara	€ 12,00
Spaghetti allo scarpariello con pomodoro fresco e formaggio	€ 12,00
Linguine alla "puttanesca" con pomodoro fresco olive e capperi	€ 12,00

Consigli del sommelier: Vesuvio Lacryma Christi doc

in abbinamento con i mezzanelli alla genovese

Scialatielli ai frutti di mare misti	€ 16,50
Spaghetti con ragù di polipetti	€ 16,00
Vermicelli alle vongole	€ 15,50
Fusilli peperoncini verdi e cozze	€ 15,00
Spaghetti al "garum" colatura di alici pinoli uvetta pomodorini e alici Cetara	€ 15,00
Linguine al cartoccio	€ 25,00

Secondi



Braciola al ragù napoletano con contorno di melanzane	€ 12,50
Spezzatino di carne alla genovese con cipolle cremose	€ 12,00
Salsiccia e friarielli	€ 10,00
Polpette napoletane al sugo	€ 10,00
Mix di polpette (al ragù, alla genovese, fritte con uvetta e pinoli)	€ 18,00
Tagliata di carne con rucola pomodorini scaglie di formaggio aceto balsamico	€ 20,00



Baccalà in cassuola con pomodoro olive e capperi	€ 18,00
Calamaro alla griglia con insalata	€ 18,00
Frittura di gamberi e calamari	€ 18,00
Tagliata di tonno con rucola pomodorini scaglie di formaggio aceto balsamico	€ 20,00
Degustazione di baccalà in quattro cotture	€ 25,00
Pescato del giorno	€ 6,00/per etto

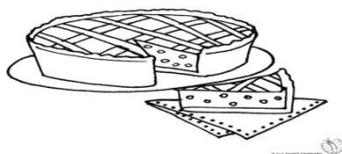
Il sommelier consiglia: Campi Taurasini Doc rosso in abbinamento alla Tagliata di carne rucola pomodorini e scaglie di formaggio

Birre



Lucrezia	IGA napoletana con fusione di uva catalanesca	33cl € 7,00
Zio Sam	American Wheat beer	33cl € 7,00
The Golden Monkey	golden ALE non filtrate	30cl € 7,00
The Golden Monkey	golden ALE non filtrate	75cl € 14,00
Azzurra	Keller Pils con luppolo 100% italiane	30cl € 7,00
California west coast	IPA	30cl € 7,00
Paulaner Weissbier		50cl € 6,00
Delirium Tremens	Strong Blond	33cl € 7,00
Karma Cubulteria	Italian Wheat	50cl € 7,00
Karma Karisma	India Pale Lager	50cl € 7,00
Karma Amber Doll	Amber Honey Ale	50cl € 7,00
Karma Sumera	Tripel	50cl € 7,00
Karma Marylin	Italian Ale	50cl € 7,00
Daura	damm gluten free	33cl € 4,00
Peroni	Nastro Azzurro	62cl € 5,50
Peroni	Nastro Azzurro	33cl € 3,50

Dolci



Pastiera napoletana	€ 5,00
Babà al rhum	€ 5,00
Caprese al cioccolato con mandorle tritate	€ 5,00
Tiramisù al caffè	€ 5,00
Delizia al limone	€ 5,00
Millefoglie crema e amarene	€ 5,00
Dolce dello chef	€ 7,00

Invenzione dello chef Francesco Parrella

Sfoglia "Maritata"

*Dolce matrimonio tra il babà al rhum e la pasta sfoglia dorata
uniti dalla delicatezza della crema e la dolcezza delle amarene*

Bibite



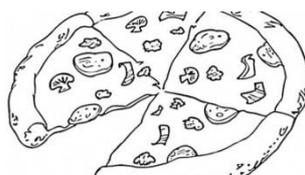
Acqua liscia/frizzante in bottiglia	€ 2,50
Acqua San Pellegrino in bottiglia	€ 4,00
Bibite in bottiglia cola/sprite/ fanta	€ 3,50
Calice vino bianco campano	€ 4,50
Calice vino rosso campano	€ 5,00
Calice di prosecco	€ 6,00
Limoncello di Sorrento	€ 4,00
Crema di limone /melone	€ 4,00
Amaro del monte Faito	€ 4,00
Nocillo dei Monti Lattari	€ 4,00
Liquore alla liquirizia/ finocchietto	€ 4,00
Caffè	€ 2,00
Cappuccino	€ 3,50
The caldo	€ 3,50

Friggitoria

Frittura all' italiana

€ 8,00

Pizzeria classica



Marinara pomodoro origano e aglio

€ 6,00

Margherita pomodoro e mozzarella basilico

€ 8,00

Napoli pomodoro, pomodorini freschi fior di latte acciughe basilico e olio

€ 10,00

Diavola pomodoro mozzarella salame e piccante

€ 10,00

Siciliana pomodoro mozzarella e melanzane

€ 9,50

Pub pizza bianca con fior di latte wurstel e patatine

€ 9,50

Filetto pomodorini freschi e fior di latte

€ 10,00

Salsiccia e friarielli

€ 10,00

Capricciosa pomodoro mozzarella funghi cotto olive salame

€ 12,00

Vegetariana misto di verdure pomodoro e mozzarella

€ 9,50

Panna prosciutto e mais

€ 10,00

Crocche' prosciutto cotto crocche di patate provola e panna

€ 10,00

4 formaggi provola fior di latte di Agerola gorgonzola parmig. Provolone del Monaco

€ 12,00

Pescatore con frutti di mare e polipo

€ 18,00

Cop € 2,00

Le pizze doc

Regina	mozzarella di bufala pomod. del piennolo basilico olio	€ 12,00
Completa	mozz. di bufala pom.del piennolo rucola pr.crudo scaglie olio basilico	€ 12,00
Caprese	mozz.di bufala pomodoro all' insalata basilico olio origano	€ 14,00
Salmonata	fior di latte di Agerola bufala stracciatella dei monti Lattari pesto di rucola salmone	€ 14,00

I ripieni fritti o al forno

Classico	pomodoro fior di latte ricotta cicoli pepe basilico olio	€ 10,00
Scarola	olive capperi e scarola acciughe olio	€ 10,00
Classico al forno	pomod. fior di latte ricotta salame o prosc. basilico pepe olio	€ 10,00

Le pizze speciali

Tonnata	fior di latte tonno cipolla olive nere basilico olio	€ 12,00
Mortadella	provola roselline di mortadella pesto di pistacchi basilico olio	€ 14,00
Genovese	salsa di cipolle provola straccetti di carene basilico formaggio olio	€ 12,00
Lasagna	cornicione ripieno di ricotta dei monti Lattari fior di latte di Agerola salame polpettine ragù	€14,00
Barone	provola di Agerola peperoni salame piccante e cipolla	€ 12,00
Cestino del Re x2	pizza fritta con polipo frutti di mare e pomodoro	€ 25,00

'A Taverna do' Re nasce nel 2004 nella zona del porto di Napoli, lì dove un tempo si ristoravano i marinai, i viaggiatori e il popolo.

Proprio in una di queste taverne di porto, il re Ferdinando IV di Borbone trascorreva le sue serate travestito da guappo napoletano per giocare a carte e soddisfare la sua golosità con le squisitezze partenopee insieme alle popolane della zona.

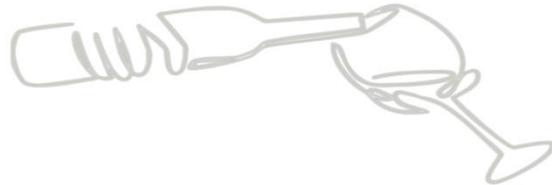
Da questa legenda nasce 'A taverna do Re, una trattoria napoletana capace di soddisfare i palati più fini ed esigenti, dove accanto alla genovese e al ragù degni di un re si trovano baccalà, frutti di mare e pesce fresco, la famosa zuppa di cozze inventata proprio dal re Borbone, piatti antichi napoletani e piatti più innovativi nonché una carta di vini che attinge da tutta l' Italia per degustare al meglio le pietanze e anche champagne.

Non siamo una taverna per turisti seppure in una zona turistica, abbiamo una storica tradizione enogastronomica; i nostri clienti sanno che da noi c'è qualità e ricercatezza di prodotti ma anche semplicità, in poche parole c'è l'essenzialità della cucina napoletana.

E allora

Benvenuti nella nostra piccola taverna regale

Parola del sommelier



Piedirosso rosato Doc

Campania

Vitigno tipico della Campania a bacca rossa. Vinificato in rosato da un vino dal colore rosa tenue, profumo intenso e fruttato; al palato secco, morbido e fresco si abbina bene alle pietanze di mare come a quelle di terra.

Per una ottima esperienza gustativa vi consiglio

Piedirosso rosato campano

Linguine al cartoccio

Baccalà in cassuola