



Napulè' NOTTE

QUESTIONE D'APPARTENENZA



ANTIPASTI

BURRATA DELLA PUGLIA

Burrata com presunto cru, tomate confit, rúcula e oliva extra virgem _____ \$ 850

POLPETTE DELLA NONNA

Almôndegas de duas carnes acompanhadas com fondue de formaggi (queijos) _____ \$ 850

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Fatias de berinjelas, molho de tomate, manjeriço, fior di latte, Grana Padano _____ \$ 850

CALAMARETTI GRIGLIATI

Lulas grelhadas, creme de ervilhas e favas, com torrada do nosso pão _____ \$ 920

POLIPETTI GENOVESI

Polvo com alho, salsa, tomates cereja, pomodoro, alcaparras e azeitonas pretas, acompanhados de fainá _____ \$ 1.020

FRITTURA MISTA DI MARE

Fritura de frutos do mar, camarões, lulas pequenas e mini lulas, polvos, lulas e peixinhos _____ \$ 890

INSALATE

DOLCE VITA

Mix de folhas verdes, salmão rosado marinado, tomates cereja, brotos, stracciatella com molho à base de limão tahiti _____ \$ 990

TAORMINA

Mix de verdes, ovo mollet, tomates cereja, talos de brócolis, azeitonas pretas, cebola roxa, manga, atum grelhado, sementes, com molho à base de mostarda Dijon e limão tahiti _____ \$ 990

GELSOMINA

Mix de folhas verdes, quinoa, abacate fresco, laranja a vivo cenouras, favas, grãos de milho, brotos, nozes caramelizadas, sementes ativas e vinagrete de laranja _____ \$ 990



Latteria Soresina



PRIMI

LASAGNA VEGETALE / BOLOGNESE

Lâminas de massa fresca com legumes da estação, bechamel, mozzarella, Grana Padano e molho vermelho _____ \$ 990

Lâminas de massa fresca com molho bolonhesa, mozzarella, ricota e Grana Padano _____ \$ 990

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE

Massa fina al dente, mix de frutos do mar, tomates cereja e azeitonas em emulsão _____ \$ 1.250

SPAGHETTI DEVOZIONE

Massa fina al dente, molho de tomate emulsionado com azeite de oliva, manjeriço e Grana Padano _____ \$ 990

GNOCCHI DI PATATE

Nhoque de batata com molho bolonhesa _____ \$ 950

RISOTTO DI MARE

Risoto com mix de frutos do mar e Grana Padano _____ \$ 1.050

PASTA RIPIENA

Agnolotti caprese, molho de tomate, manteiga e manjeriço _____ \$ 900

SPECIALE DELLO CHEF _____ \$ 1.250

SERVIZIO AL TAVOLO

SERVIZIO DE MESA \$ 250 POR PERSONA

PIZZE

PARMABIANCA

Fior di latte, tomates cereja, rúcula, presunto cru, lascas de Grana Padano e pesto _____ \$ 990

SOGNÌ DI LATTE

Fior di latte, gorgonzola, provolone, Grana Padano, ricota e manjeriço _____ \$ 950

MARGHERITA

Molho de tomate, Fior di latte e manjeriço _____ \$ 900

QUATTRO STAGIONI

Molho de tomate, Fior di latte, champignon grelhado, presunto natural e azeitonas pretas _____ \$ 950

MORTADELLA E PISTACCHIO

Fior di latte, Grana Padano, mortadela, pistaches torrados e manjeriço _____ \$ 990

DIABOLINA

Molho de tomate, Fior di latte, nduja calabresa e manjeriço _____ \$ 990

NERA AL SALMONE

Pizza nera, queijo branco fresco, raspas de limão tahiti, salmão marinado, rúcula, alcaparras fritas e tomates cereja _____ \$ 1.050

PROCIDA

Fior di latte, cebola caramelizada e lulas (chipirões) _____ \$ 1.010

I DOLCI

VULCANO

Vulcão de Nutella com sorvete de framboesa _____ \$ 660

Vulcão de doce de leite com sorvete de banana _____ \$ 660

FLAN CARAMEL

Creme de caramelo e doce de leite _____ \$ 550

CANNOLO SICILIANO

Cannolo siciliano recheado com sorvete de pistache _____ \$ 550

CAPRESE NERA O BIANCA

Bolo de chocolate escuro ou branco com amêndoas tostadas e moídas, sorvete de pistache com molho de frutas vermelhas _____ \$ 550

PAVLOVA

Base de suspiro crocante recheada com frutas vermelhas e creme _____ \$ 550

TIRAMISÙ

Pão di spagna embebido em café e licor, creme de mascarpone e cacau amargo _____ \$ 790

SECONDI

CARNE E PESCE

FILETTO ALLA GRIGLIA

Contrafilé de carne bovina acompanhado de batata vulcão (batata assada, queijo e panceta) _____ \$ 1.210

PESCE DEL GIORNO

Pesca do dia, com vegetais assados e molho cítrico em velouté _____ \$ 1.100

POLPO ERCOLANO

Polvo espanhol grelhado com fatias de batata _____ \$ 1.850

SALMONE SANT'AGATA

Salmão rosa com espinafre à italiana, molho cremoso e cuscuz de couve-flor, mais infusões, azeite de salsa e coentro _____ \$ 1.250

COTOLETTA ALLA MILANESE

Costela de vitela empanada acompanhada de batatas à Nerano _____ \$ 1.180

SPECIALE DELLO CHEF _____ \$ 1.200

HAMBURGER

HAMBURGUESA DE CARNE

Hambúrguer de 200g de carne de vitela grelhada com cheddar, bacon, stracciatella e creme de parmesão _____ \$ 850



CAFFETTERIA

CAFÉ _____ \$ 190

CAPPUCCINO _____ \$ 220

CAFFE DOPPIO _____ \$ 220

CAFFE LATTE _____ \$ 220

CAFFE MACCHIATO _____ \$ 220

LATTE MACCHIATO _____ \$ 200

CHÁ / INFUSÃO _____ \$ 200



Napulè
NOTTE

BUSCANOS EN INSTAGRAM COMO @NAPULENOTTE

WWW.NAPULENOTTE.COM