

*La taverna di*

**VILLA  
BUON  
ANNO**



@villabuonanno

## **ANTIPASTO “la Taverna”**

Degustazione di sei portate della tradizione vesuviana (per due persone)

€ 25

## **‘O FRIGGITORE**

Fritto Napoli (scagnuzziello, crochè, zeppoline, frittatina e arancina)

€ 6

Crocchettone con fonduta di caciocavallo (per due persone)

€ 9

Variazione di frittatina

€ 6

Cuoppo di alici sale e pepe

€ 8

Fiore di zucca ripieno di ricotta

€ 4

## **‘O CASADDUOGLIO**

Tagliere della Taverna (per due persone)

€ 18

## **‘O MACCARUNARE**

Candele alla genovese

€ 10

Manfredi con ragù e ricotta

€ 8

Spaghetti aglio, olio e tarallo con fonduta di caciocavallo

€ 9

Linguine alla nerano

€ 9

Paccheri al ragù napoletano

€ 9

Gnocchi al tegamino

€ 8

Spaghettone con cozze, peperoncini e pecorino

€ 12

## **‘O PISCATORE**

Baccalà fritto

€ 14

Fritto di paranza

€ 16

Moscardini alla luciana

€ 8

Pescato del giorno

S.Q.

## **'O CHIANCHIERE**

Bistecca disossata	€ 17
Coniglio all'ischitana	€ 11
Braciola al ragù	€ 8
Polpette al ragù	€ 6

## **'O PARULANO**

Zucchine alla scapece	€ 3
Melanzane al funghetto	€ 3
Peperoni in padella	€ 3
Patate al forno	€ 3
Patate fritte	€ 3
Peperoncini verdi	€ 3
Verdure grigliate	€ 3

## **'O PASTICCIERE**

Babà	€ 4
Caprese	€ 4
Crostata di frutta di stagione	€ 5
Tiramisù	€ 6
Cesto di frutta	€ 5
Bombetta di pasta cresciuta	€ 4
Nucillo 'E Curti	€ 4
Limoncello	€ 4
Passito	€ 4
Coperto	€ 2

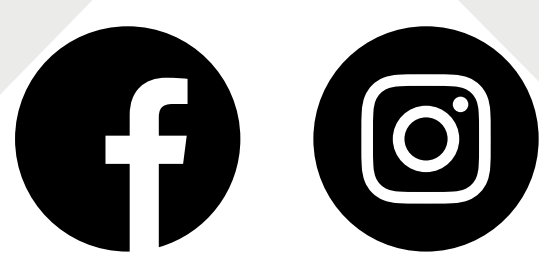
## **ELENCO DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI (ai sensi del Reg.UE 1169/11, D.Lgs 109/92 e s.m.i.)**

Gli alimenti somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo di produzione.



Si invitano i Signori allergici a uno o più degli allergeni sopra riportati a comunicarlo al personale in servizio.

**TAGGACI SU**



**@villabuonanno**

La cucina napoletana, più che una tradizione, è un'arte che richiede passione: ci sono ingredienti da scegliere con cura e tempi da rispettare scrupolosamente. La preparazione di ogni piatto è un vero e proprio rito, soprattutto nei giorni di festa, e ogni ricetta è tramandata con amore e sapienza. Questo è ciò che si propone **La Taverna di Villa Buonanno**, l'amore dello stare a tavola dove ci piace godere, soprattutto dei prodotti giunti a noi dalla tradizione popolare. Piatti, provenienti da una cucina povera e genuina, la cui tradizione proveniente da quella dei nostri nonni, arricchiscono la nostra tavola, rivisitando le tradizioni popolari sposando le nuove esigenze culinarie. La nostra cucina ha in bocca la storia e lo spirito di una tradizione che non ha uguali. Mettersi a tavola, non serve solo a sfamarsi, ma è un modo per socializzare, ricordare e soprattutto amare. Alla Taverna di Villa Buonanno, non basta mettere insieme il pranzo con la cena, ma occorre fare del cibo come della vita un boccone di piacere. È un modo per condividere insieme ad altri un qualcosa che provoca piacere gustando l'eccellenza di prodotti di origini nostrane. Stare a tavola a pranzo o a cena con amici, ma soprattutto parenti, è un modo per ricordarsi che i piaceri della vita vanno condivisi lontano dallo stress e in una atmosfera soft e rilassante dove prevale l'amore per i contatti umani.