

# DA CATERINA A MARE

SEAFOOD  RESTAURANT

*Dolce vita*

“Ogni piatto nasce da ingredienti scelti e dal desiderio di raccontare il mare in modo autentico”

## Salad

- Caprese bufalina** (7) \_\_\_\_\_ **14**  
**Burrata d' Andria**, pomodoro di Sorrento, pesto di basilico e **olio extra vergine Muraglia**
- Insalata Ischitana** (1) \_\_\_\_\_ **14**  
Arance, finocchi, olive verdi, cipolla rossa di Tropea, mandorle tostate
- Prosciutto e melone** (12) \_\_\_\_\_ **15**  
**Crudo di Parma Sant'Ilario** doppia corona 36 mesi, melone

## Entrè

- Cozze alla griglia** (14) \_\_\_\_\_ **16**  
Cozze grigliate e affumicate con timo e limone
- Bruschetta con ricotta e alici affumicate** (1, 4, 7) \_\_\_\_\_ **14**  
**Ricotta di Bufala Costanzo** e alici affumicate artigianali **Nardin**
- Polpo alla griglia su spuma di patate** (7, 14) \_\_\_\_\_ **20**  
\*Polpo grigliato con spuma di patate e olio tartufato
- Melanzana a scarpone** (1, 3, 7) \_\_\_\_\_ **15**  
Farcita con olive capperi, pane raffermo, pomodoro, parmigiano, uova e fiordilatte
- Antipasto del giorno**  
In base alla fantasia dello chef e la disponibilità dei prodotti

## Tartare

- Tartare di gambero** (2) \_\_\_\_\_ **22**  
**Gambero di Mazara o locale** servito su cheesecake di tarallo al finocchietto e spuma di ricotta al lime
- ★ **Tartare di tonno rosso** (4) \_\_\_\_\_ **18**  
**Tonno rosso del Mediterraneo** con salsa di soia e miele ischitano e lime

## Paste Fresche / Homemade

- ★ **Pasta e patate con astice** (1, 2, 7) \_\_\_\_\_ **28**  
Con crema di provola, polvere di patate viola
- Linguine alla Bella Donna** (1, 4) \_\_\_\_\_ **16**  
Pomodorini gialli, capperi, baccalà, polvere di olive
- Spaghetto alle vongole veraci** (1, 14) \_\_\_\_\_ **26**  
Vongole veraci, prezzemolo, aglio olio evo
- Tagliolino al limone con tartare di gamberi** (1, 2, 7) \_\_\_\_\_ **26**  
Panna fresca, limone ischitano, parmigiano e tartare di gamberi
- Primo del giorno** (1)  
In base alla fantasia dello chef e la disponibilità dei prodotti

“Lasciati guidare dal pescato del giorno  
scegliendo direttamente dalla nostra vetrina”

## Secondi

- ★ **Pluma iberica** \_\_\_\_\_ **26**  
Scottata, accompagnata con scarola ischitana condita con olive e capperi
- Pescato del giorno** (4)  
In base alla stagionalità dei prodotti e la fantasia dello chef
- Coniglio all'ischitana** (12) \_\_\_\_\_ **18**  
Coniglio all' ischitana con pomodorini, aromi isolani e patate al forno
- Frittura di gamberi e calamari** (1, 2, 14) \_\_\_\_\_ **26**  
Calamari, gamberi, accompagnata da verdure in tempura
- Calamaro Borbonico** (7, 14) \_\_\_\_\_ **22**  
Farcito con provola, friarielli napoletani e patate adagiato su una crema di ceci agli aromi isolani
- ★ **Baccalà fritto** (1, 4) \_\_\_\_\_ **18**  
Servito su letto di scarola
- Secondo del giorno**  
In base alla fantasia dello chef e la disponibilità dei prodotti

## Contorni

- Patate al forno** (5) \_\_\_\_\_ **9**  
Con aromi ischitani
- Melanzane all'ischitana** (1) \_\_\_\_\_ **9**  
Con pomodorini e basilico
- Zucchine alla scapece** (5, 6, 12) \_\_\_\_\_ **9**  
Con olio, menta e aceto
- Scarola all'ischitana** (5, 12) \_\_\_\_\_ **9**  
Scarola con olive, capperi, olio
- Verdure grigliate** (5) \_\_\_\_\_ **9**  
Condite con olio evo ed aromi ischitani

Le nostre pizze nascono da eccellenze italiane e iberiche selezionate:  
pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, burrata d'Andria,  
pomodorini del piennolo del Vesuvio, salumi iberici e grandi DOP  
italiane come Prosciutto di San Daniele e Gorgonzola.

## Pizze

<b>Margherita STG</b> (1, 7)	<b>8.50</b>
Salsa di pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, parmigiano grattugiato, olio EVO, basilico	
<b>Carrettiera</b> (1, 7, 12)	<b>12.00</b>
Salsiccia, friarielli, provola di Agerola, olio EVO	
<b>Capricciosa</b> (1, 7, 12)	<b>13.50</b>
Salsa di pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, salame napoli funghi, carciofini, olive nere e prosciutto cotto	
<b>Regina Caterina</b> (1, 7)	<b>14.00</b>
Fiordilatte di Agerola, <b>ricotta di bufala Costanzo</b> , rucola, <b>pancetta croccante Maletti</b> , zest di limone	
<b>Isola verde DOP</b> (1, 7)	<b>13.50</b>
Pomodorino del piennolo, <b>bufala Costanzo</b> , prosciutto crudo <b>San Daniele DOP Maletti</b> 30 mesi di stagionatura rucola, scaglie di parmigiano	
<b>Favorita dello Chef</b> (1, 7)	<b>14.00</b>
Fiordilatte di Agerola, <b>pancetta croccante Maletti</b> , pomodorini secchi, 'nduja calabrese, provola di Agerola, parmigiano	
★ <b>Peperoni Detroit</b> (1, 7, 12)	<b>15.00</b>
Salsa di pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, <b>Chorizo Vela de Sebo Blázquez</b> , origano, parmigiano	
★ <b>Vituzzo il Pescatore</b> (1, 2, 7)	<b>19.00</b>
Tartare di <b>gambero di Mazara</b> , zest di limone, fiordilatte di Agerola, misticanza dell'orto, pepe	
★ <b>Azzurra</b> (1, 4, 7, 12)	<b>15.00</b>
Salsa di pomodoro San Marzano, <b>burrata d'Andria</b> , alici affumicate artigianali <b>Nardín</b> , pomodorini del piennolo del Vesuvio, origano, basilico	
<b>Vegetariana</b> (1, 7)	<b>12.00</b>
Fiordilatte di Agerola, verdure di stagione, olio EVO	
★ <b>Pizza Odisseo</b> (1, 7)	<b>18.00</b>
Fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo <b>San Daniele DOP Maletti</b> 30 mesi di stagionatura cipolla caramellata, <b>gorgonzola DOP Maletti</b> , zest di limone	
★ <b>Tony Scarzulli</b> (1, 7)	<b>18.00</b>
<b>Crudo di Parma Sant'Ilario</b> doppia corona 36 mesi, pomodorino del piennolo, pomodorino giallo fiordilatte di Agerola, <b>burrata d'Andria</b>	

★ **Le pizze contrassegnate con la stella sono tra le più amate dai nostri clienti.**

Le nostre pizze sono preparate con ingredienti selezionati tra eccellenze italiane e iberiche: salsa di pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, burrata d'Andria, pomodorini del piennolo del Vesuvio e salumi iberici di alta qualità.

**ALLERGENI - ALLERGENS :** 1 glutine / gluten - 2 crostacei / crustaceans - 3 uova / eggs - 4 pesci / fish  
5 arachidi / peanuts 6 soia / soy - 7 latte / milk - 8 noccioline / nuts - 9 sedano / celery - 10 mostarda / mustard  
11 semi di sesamo / sesame seeds - 12 solfiti / sulphur dioxide and sulphites - 13 lupini / lupine  
14 molluschi / mollusks | \*Per ogni aggiunta il prezzo varia a seconda dell' ingrediente

**Coperto 3.00 € CHEF: ANTONY FUMAGALLY**



[caterinamare.com](https://www.caterinamare.com)