



da Thiago a Mare

**RISTORANTE • PIZZERIA
SALA RICEVIMENTI**

Primi di terra First Courses Of Land

Rigatoni alla Nerano 10,00 €
Zucchine, formaggio fresco e guanciale
Courgettes, fresh cheese and cheek lard

Rigatone e' Mammà 10,00 €
Ragù Napoletano, Ricotta campana DOP
Neapolitan Ragù, Ricotta Campana DOP

Spaghetti alla Scarpariello 10,00 €
Aglione, olio, pomodorini del Piennolo DOP di Masseria dello Sbirro, parmigiano, pecorino Bagnolese e basilico (piccanti)
Pasta, garlic, oil, Masseria dello Sbirro's cherry tomatoes from Piennolo, parmesan, pecorino cheese and basil (spicy)

Gnocchi alla Sorrentina (cotti nel forno a legna) 10,00 €
Ragù Napoletano, provola di bufala DOP, parmigiano e basilico
Neapolitan tomato, milk provola cheese DOP, parmesan cheese and basil

Penne al pomodoro 10,00 €
Pasta con pomodoro fresco, olio EVO e basilico
Pasta with fresh tomato, EVO oil and basil

Paccheri del Casaro 10,00 €
Paccheri freschi con pomodorini del piennolo, guanciale e pecorino bagnolese
Fresh paccheri with Piennolo cherry tomatoes, bacon and Bagnolese pecorino

Pasta con patate e provola affumicata di Agerola 10,00 €
Pasta with potatoes and smoked provola from Agerola

Primi del Territorio First Typical Of The Territory

Tortelloni 12,00 €
Burro e Salvia, Vecchia Emilia

Tortelloni dello chef 12,00 €

Tagliatelle alla bolognese 12,00 €
Pasta fresca all'uovo con ragù di carne
Fresh egg pasta with meat sauce

Lasagna bolognese 12,00€

Secondi di terra Second Courses Of Land

Cotoletta di maiale

Pork breaded cutlet

10,00 €

Salsiccia di Agerola con friarielli di Masseria dello Sbirro

Agerola pork sausage with Masseria dello Sbirro's rapini

10,00 €

Scaloppina al limone o vino bianco

Sliced veal escalope with lemon or white wine

10,00 €

Filetto di manzo

Al pepe verde, Ai funghi, All'aceto balsamico, Alla Griglia

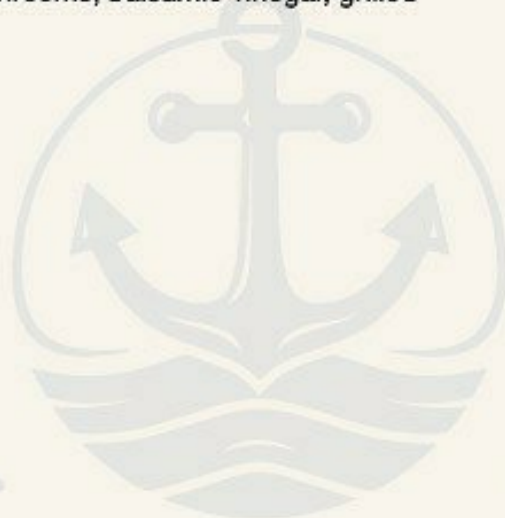
fillet of beef with green pepper, mushrooms, balsamic vinegar, grilled

20,00 €

Grigliata mista

Salsiccia, paillard e petto di pollo
sausage and chicken breast

15,00 €



Da Thiago a Mare

RISTORANTE • PIZZERIA

SALA RICEVIMENTI

Le nostre pizze Our Pizzas

Tutte le nostre pizze hanno il basilico.
all our pizzas have basil

Napoli Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano Tomato, mozzarella, anchoives, oregano	9,00 €
Marinara Pomodoro, aglio, olio EVO e origano Tomato, garlic, EVO oil and oregano	5,00 €
Regina Margherita Pomodoro e fior di latte Tomato and fior di latte cheese	6,00 €
4 Formaggi Fior di latte, gorgonzola, emmenthal e parmigiano Four cheese with fior di latte cheese, gorgonzola, emmenthal and parmesan cheese	9,00 €
Boscaiola Fior di latte, salsiccia artigianale di Agerola e funghi porcini Fior di latte cheese, homemade sausage from Agerola and flap mushrooms	9,00 €
Calabrisella Pomodoro di San Marzano, burrata pugliese e n'duja di Spilinga San Marzano tomatoe, burrata cheese and n'duja of Spilinga	9,00 €
Calzone ripieno Pomodoro, fior di latte, ricotta di bufala, salame Napoli e pepe nero Tomato, fior di latte cheese, buffalo's milk ricotta cheese, salami from Naples and black pepper	9,00 €
Capricciosa Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofini e olive nere Tomato, fior di latte cheese, national ham, mushrooms, black olives and artichokes	9,00 €
Maruzzella Pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi, olive e origano Tomato, fior di latte cheese, anchovies, capers, olives and oregano	8,00 €
Massese Pomodoro, fior di latte e salme piccante Tomato, fior di latte cheese and pepperoni	9,00 €
Nocerina Provola di bufala DOP, patata novella schiacciata dell'Agro Nocerino Sarnese, pepe nero e salame Napoli Buffalo's cheese DOP, mashed potatoes, black pepper and salami from Naples	9,00 €

Padulese	9,00 €
<p>Pomodoro, provola di bufala DOP, ricotta di bufala e pepe nero Tomato, buffalo's milk provola cheese DOP, buffalo's milk ricotta cheese and black pepper</p>	
Siciliana	9,00 €
<p>Pomodoro, fior di latte e melanzane a funghetto Tomato, fior di latte cheese and aubergines "funghetto"</p>	
La Verace	10,00 €
<p>Pomodoro, mozzarella di bufala DOP e olio EVO Tomato, buffalo's milk mozzarella DOP and EVO oil</p>	
Ortolana	9,00 €
<p>Pomodoro, fior di latte, melanzane a funghetto e zucchine Tomato, fior di latte cheese, aubergines "funghetto" and courgettes</p>	
Carmelo	10,00 €
<p>Friarielli del Vesuvio di Masseria dello Sbirro, salsiccia artigianale di Agerola e provola di bufala DOP Masseria dello Sbirro's rapini from Vesuvio, homemade sausage from Agerola and buffalo's milk provola cheese DOP</p>	
Donna Peppa	9,00 €
<p>Bianca con fior di latte all'uscita con prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di parmigiano Plain pizza with fior di latte cheese after cooking and prosciutto di Parma, rocket and parmesan cheese shavings after cooking</p>	
Santo Stefano	9,00 €
<p>Tre gusti: salame Napoli e ricotta, margherita, Donna Peppa Three flavors: salami from Naples and ricotta cheese, margherita and Donna Peppa</p>	
Da Thiago a Mare	12,00 €
<p>Angolo ripieno di ricotta e salame dolce, pomodorini all'uscita del forno con rucola e scaglie di grana Border folded and stuffed with ricotta cheese and salami, in the center buffalo's milk mozzarella DOP, rocket salad and parmesan shavings after cooking</p>	
Scarpetta	9,00 €
<p>Salsa di pomodorini del piennolo, mozzarella fiordilatte, all'uscita scaglie di parmigiano Piennolo del Vesuvio sauce of cherry tomatoes, buffalo's mozzarella and parmesan cheese shavings after cooking</p>	
Sorrento	9,00 €
<p>Base di pomodoro, rucola, pomodorini e crudo all'uscita Tomato base, rocket salad, tomatoes and ham after cooking</p>	
4 Stagioni	9,00 €
<p>Salsiccia, funghi, prosciutto cotto, carciofi, pomodoro, fior di latte Sausages, mushrooms, ham, tomato, fior di latte, artichokes</p>	
Amalfitana	9,00 €
<p>Fior di Latte, Zucchine, salsiccia e Gorgonzola Fior di Latte, zucchini, sausages and gorgonzola cheese</p>	

Positano

Cornicione ripieno di ricotta, provola, salame dolce e pomodorini
Rind stuffed with ricotta, provola cheese, sweet salami and tomatoes

10,00 €**Capodimonte**

Fior di latte, gorgonzola e speck
Fior di latte, gorgonzola cheese and speck

9,00 €**La Bolognese**

Fior di latte, mortadella, pistacchio
Fior di latte, mortadella, pistachio

9,00 €

da **Thiago** a Mare

RISTORANTE • PIZZERIA
SALA RICEVIMENTI

Menù di Mare

Antipasti di mare Seafood Appetizers

I sapori di Thiago a Mare

20,00 €

Insalata di mare, alici marinate, polipetti alla Luciana, impepata di cozze, salmone marinato, gambero mandorlato
accompagnato da un polpo alla luciana centrale

Seafood salad, marinated anchovies, Luciana-style octopus, peppered mussels, marinated salmon, almond shrimp
accompanied by an octopus to the central luciana

Soutè di cozze e vongole

14,00 €

Soutè di frutti di mare con crostini di pane cafone

Seafood sauté with crusty bread croutons

Impepata di cozze

10,00 €

Cozze condite con abbondante pepe e limoni di Sorrento

Mussels with pepper and lemons of Sorrento

Insalata di mare

15,00 €

Polpo, seppia, gamberi e frutti di mare

Octopus, cuttlefish, shrimps and seafood

Polipetto fragolino alla Luciana

10,00 €

Polipetti con pomodorini del Vesuvio

Luciana's octopus with Vesuvio's tomatoes

Tris di Tartare

15,00 €

Tonno, pesce spada e salmone

tuna, swordfish and salmon

Crudo di Donna Carmela

40,00 €

Sea Crudité



Thiago a Mare

RISTORANTE • PIZZERIA

SALA RICEVIMENTI

Primi di pesce Fish First Courses

Paccheri all'amalfitana

20,00 €

Paccheri freschi con scampi, frutti di mare, pancetta di spada e vellutata di piselli
Fresh paccheri with scampi, seafood, swordfish pancetta and pea soup

Spaghetti alle vongole

15,00 €

Vongole veraci e pomodorini del Piennolo di Masseria dello Sbirro
Spaghetti with clams, Masseria dello Sbirro's cherry tomatoes from Piennolo

Risotto gamberi e asparagi

15,00 €

Rice, prawns and asparagus

Linguine allo scoglio

18,00 €

Scampi, gamberi, frutti di mare misti e pomodorini del Piennolo di Masseria dello Sbirro
Pasta, scampi, prawns, mixed seafood and Masseria dello Sbirro's cherry tomatoes from Piennolo

Linguine all'astice canadese

22,00 €

Pomodorini del Piennolo DOP con astice
Pasta with lobster and cherry tomatoes from Piennolo

Scialatielli ai frutti di mare e filetto di orata

20,00 €

Scialatielli with seafood and fillet of sea bream

Linguine agli scampi e pomodorini

20,00 €

Scampi e pomodorini
scampi and cherry tomatoes



da Thiago a Mare

RISTORANTE • PIZZERIA
SALA RICEVIMENTI

Secondi di pesce Main Courses Of Fish

Pesce spada alla griglia con contorno

Grilled swordfish with side dish

16,00 €

Tagliata di tonno fresco con crudité di verdure

Con rucola, finocchi, pomodorini e olio EVO

Tuna steak with rocket, fennels, cherry tomatoes and EVO oil

18,00 €

Frittura di gamberoni e calamari in tre farine (00, polenta e semola)

Fried prawns and squid in three flours

16,00 €

Grigliata mista del Golfo

Mixed grilled fish from the gulf

22,00 €

Pescato del giorno all'etto

catch of the day at the end

5,00/6,00 €



da Thiago a Mare

RISTORANTE • PIZZERIA

SALA RICEVIMENTI

Panuozzi

Agerolese

Pancetta arrotolata del salumificio di Ruocco "Agerola" e provola di bufala DOP
Rolled bacon from Salumificio di Ruocco "Agerola" and buffalo's milk provola cheese

10,00 €

Cafone

Friarielli della Masseria dello Sbirro, provola di bufala DOP e salsiccia artigianale di Agerola
Masseria dello Sbirro's rapini, buffalo's milk provola cheese and Agerola pork sausage

10,00 €

Pizze fritte Deep-fried Pizzas

Tutte le nostre pizze hanno il basilico.
all our pizzas have basil

A' Chicchinese

Provola di bufala DOP, ricotta, salame Napoli e pepe
Buffalo's milk provola cheese, salami from Naples and pepper

10,00 €

A' Figliola

Mozzarella di bufala DOP e pomodoro San Marzano
Buffalo's mozzarella with San Marzano tomatoe

10,00 €

Viern

Friarielli della Masseria dello Sbirro, provola di bufala DOP e salsiccia artigianale di Agrigento
Masseria dello Sbirro's rapini, buffalo's milk provola cheese DOP and pork sausage from Agrigento

10,00 €



da Thiago a Mare

RISTORANTE • PIZZERIA

SALA RICEVIMENTI

Contorni Contour

Patatine fritte / patate al forno * 4,00 €
French fries / baked potatoes

Friarielli * 4,00 €
Friarielli in padella di Masseria dello Sbirro, aglio, olio e peperoncino
Masseria dello Sbirro's rapini, garlic, oil and chili

Melanzane a funghetto 4,00 €
Melanzane fritte con pomodorini e basilico
Fried aubergine with cherry tomatoes and basil

Zucchine alla Scapece 4,00 €
Zucchine con aceto, olio EVO e menta
Courgettes with vinegar, EVO oil and mint

Verdure alla griglia 5,00 €
Misto di verdure grigliate
Mixed grilled vegetables

Insalatone Salad

A' Pullastrella 10,00 €
Insalata iceberg, radicchio, stracotti di petto di pollo grigliato, grana in scaglie, olive nere di Gaeta, crostini di pane cafone e pancetta croccante
Iceberg lettuce salad, radicchio salad, overcooked and grilled chicken breast, parmesan flakes cheese, black olives, crusty bread and crispy porkbelly

Casara 10,00 €
Insalata gentile, rucola, ciliegino, olive nere, capperi, origano, provola affumicata
Gentle salad, rocket, cherry, black olives, capers, oregano, smoked provola

Procida 13,00 €
Insalata iceberg, patata lessa, gamberi, polipo, seppia, radicchio, olive nere
Iceberg lettuce, boiled potato, prawns, octopus, cuttlefish, radicchio, black olives

Tonnarella 9,00 €
Insalata Iceberg, rucola, tonno, pomodorini, mais, olive nere
Iceberg salad, rocket, tuna, cherry tomatoes, corn, black olives

Bevande Drinks

Alla spina

Draught

Heineken

Spina 0,20 cl – 3,00 € Spina 0,40 cl – 5,00 €

Ichnusa non filtrata

Spina 0,20 cl – 3,00 € Spina 0,40 cl – 5,00 €

Ichnusa Ambra Limpida

Spina 0,20 cl – 3,00 € Spina 0,40 cl – 5,00 €

Calice

Glass

Pignoletto coltiva hostaria (bianco frizzante)

Calice 5,00 € ½ litro 8,00 € 1 litro 10,00 €

Rosso Fermo

Calice 5,00 € ½ litro 8,00 € 1 litro 12,00 €

In Bottiglia

bottled

Birra 0,33 lt Beer 0,33 lt

4,00 €

Birra 0,66 lt Beer 0,66 lt

5,00 €

Acqua naturale o frizzante da 0,75 lt

2,50 €

Mineral water (still or sparkling)

Bibite in bottiglia 33 cl

3,00 €

bottled drinks

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta

Coca-Cola da 1 litro

5,00 €

1 liter of Coca-Cola bottle

Coperto

3,00 €

Covered

* Prodotto surgelato in base alla stagione.

Legenda: DOP = origine protetta

EVO = olio extra vergine di oliva

IGP = indicazione geografica protetta

Dolci Dessert

Dolci del giorno (chiedere allo staff) Dessert of the day	5,00 €
Sorbetto al limone Lemon sorbet	5,00 €
Frutta di stagione Seasonal fruit	5,00 €

Bar

Caffè	1,50 €
Neapolitan Borbone espresso coffee	
Caffè decaffeinato	2,00 €
Decaffeinated coffee	
Caffè d'orzo	2,00 €
Barley coffee	
Cappuccino	2,50 €
Coffee with milk	
Thé caldo	2,50 €
Hot tea	
Spritz	5,00 €
Spritzer	
Aperitivo analcolico	4,00 €
Aperitif	
Amari (limoncello – nocino – liquirizia - Jagermeister - Amaro del Capo)	3,00 €
Bitter (lemon – walnut – licorice)	
Grappa morbida e stravecchia	4,00 €
Traditional italian brandy	
Rum, whisky, vodka	7,00 €