



CUCINA DELLA BAIA

ANTIPASTI

INSALATA DI MARE CON VERDURE 14,00 €

ACCIUGHE CANTABRICHE XL - 7 PZ 14,00 €
CON PANE E BURRO DI NORMANDIA

POLPO ALLA LIGURE CON PATATE PINOLI 14,00 €
DATTERINO ROSSO SEDANO E DRESSING DI BASILICO

BATTUTO DI GAMBERI ROSSI CON ZUCCHINE 15,00 €
A CRUDO MENTA E ORIGANO

PARMIGIANA DI MELANZANE AL PESCE SPADA 13,00 €
CON FIORDILATTE DI AGEROLA E CREMA DI PARMIGIANO

OSTRICHE CRUDO DI MARE CROSTACEI **CAD/€**
GILLARDEAU 3,90 €
SPECIAL 3,50 €
FINES DE CLAIRE 2,90 €

GAMBERI ROSSI MAZARA del VALLO 3,60 €
SCAMPI DI MANFREDONIA EXTRA 5,70 €
MAZZANCOLLE REALI 5,20 €

CAPELANTE NATURE 4,30 €

GAMBERONI CARABINEROS XL 15,00 €
ARAGOSTA MAR MEDITERRANEO peso medio 8 etti 85,00 €
Alla catalana oppure al grill con verdure o a piacere.

PRIMI PIATTI

GNOCCHETTI AI FRUTTI DI MARE CON POMODORINI GIALLI 15,00 €
GAMBERI E BASILICO

PACCHERI CON ASTICE DATTERINO ROSSO E BASILICO 21,00 €

FUSILLONI DI GRAGNANO FONDENTE DI MELANZANE RAGU 13,00 €
DI SALSICCIA E PECORINO A CRUDO



CUCINA DELLA BAIA

SECONDI PIATTI

FRITTURA MISTA DI MARE CON CALAMARI ACCIUGHE
GAMBERI E VERDURE 15,00 €

POLPO AL GRILL CONCASSÈ DI POMODORINI BASILICO E
CRUMBLE DI PANE 15,00 €

ORATA AL SALE 19,00 €
SERVITA FILETTATA CON PATATE E CARCIOFI

PESCE INTERO O MISTO ALLA GRIGLIA O AL FORNO
SU RICHIESTA

CON PREAVVISO DI 1 GIORNO POSSIAMO PREPARARE
DIVERSE TIPOLOGIE DI PESCATO FRESCO

SPIGOLA AL SALE

ORATA AL CARTOCCIO

BACCALA MANTECATO

PAELLA MISTA

GRIGLIATA MISTA EXTRA

DENTICE AL FORNO

ROMBO IN CASSERUOLA

PESCE SPADA IN 3 PREPARAZIONI CRUDO GRIGLIATO

O PANATO

Tante altre proposte di pescato fresco disponibili a richiesta

Contattaci per ogni informazione prezzi/porzioni/cotture

CONSEGNA € 3,00

DA € 35,00 CONSEGNA GRATUITA

Per ordini e informazioni contattaci da lunedì a domenica

TEL. 0341582428

[ORDINE DIRETTO WHATSAPP +39 0341582428](https://www.whatsapp.com/business/profile/390341582428)

PAGAMENTO

CONTANTI ALLA CONSEGNA

CARTA DI CREDITO (no bancomat) TRAMITE PAYBYLINK DI NEXI



PIZZE

LE PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA Pomodoro S. Marzano, fiordilatte di Agerola, basilico	7,00 €
BUFALA Pomodoro S. Marzano, bufala casertana DOP, basilico	8,00 €
NAPOLINA Pomodoro S. Marzano, fiordilatte d'Agerola, acciughe Cetaresi in cottura, origano	9,00 €
ROMANA Pomodoro S. Marzano, fiordilatte d'Agerola, olive, capperi, acciughe Cetaresi e origano	11,00 €
SALAME PICCANTE Pomodoro S. Marzano, fiordilatte d'Agerola, salame piccante	9,00 €
PROSCIUTTO COTTO Pomodoro S. Marzano, fiordilatte d'Agerola, prosciutto cotto selezione Butti Valmadrera	9,00 €
SPECK Pomodoro S. Marzano, fiordilatte d'Agerola, speck dop	9,00 €
WURSTEL Pomodoro S. Marzano, fiordilatte d'Agerola, wurstel	9,00 €
PROSCIUTTO E FUNGHI Pomodoro S. Marzano, fiordilatte d'Agerola, prosciutto cotto selezione Butti Valmadrera, funghi champignon freschi	10,00 €
CALZONE LISCIO Pomodoro S. Marzano, fiordilatte d'Agerola, prosciutto cotto selezione Butti Valmadrera, funghi champignon freschi	10,00 €
CALZONE FARCITO Pomodoro S. Marzano, fiordilatte d'Agerola, prosciutto cotto selezione Butti Valmadrera, carciofi freschi spadellati, funghi champignon freschi	11,00 €
CAPRICCIOSA Pomodoro S. Marzano, fiordilatte d'Agerola, prosciutto cotto selezione Butti Valmadrera, carciofi freschi spadellati	10,50 €



PIZZE

QUATTRO STAGIONI Pomodoro S. Marzano, fiordilatte d'Agerola, prosciutto cotto selezione Butti Valmadrera, olive, carciofi freschi spadellati, funghi champignon freschi	11,50 €
SFIZIOSA Pomodoro S. Marzano, Bufala casertana DOP, salamino piccante, pomodorini di Pachino conditi con olio evo e basilico	10,50 €
DUE VALLI Pomodoro S. Marzano, fiordilatte d'Agerola, sfilacci di bresaola, taleggio DOP	10,00 €
ORTO Pomodoro S. Marzano, fiordilatte d'Agerola, zucchine, melanzane, pomodorini e dressing di basilico	10,50 €
RICOTTA E SPINACI Pomodoro S. Marzano, fiordilatte d'Agerola, ricotta fresca e spinaci in cottura	10,00 €
TONNO BONITO Pomodoro S. Marzano, fiordilatte d'Agerola, tonno in filetti Bonito del Norte, cipolla stufata	11,00 €
CALAMARI FRITTI Pomodoro S. Marzano, fiordilatte d'Agerola, calamari fritti	13,00 €
SPECK&ZOLA Pomodoro S. Marzano, fiordilatte d'Agerola, gorgonzola DOP, speck IGP	10,00 €
PIZZE ROSSE	
MARINARA STORICA Pomodoro S. Marzano, aglio fresco, acciughe di Cetara,	8,00 €
FRUTTI DI MARE Pomodoro S. Marzano, cozze, lupini, totanetti, gamberi, dressing di basilico	12,00 €
PROFUMO MEDITERRANEO Pomodoro S. Marzano, capperi di Pantelleria, olive, burrata pugliese intera dopo cottura, acciughe Cetaresi	12,00 €



PIZZE

PIZZE BIANCHE

SALSICCIA E FRIARIELLI 10,00 €

Fiordilatte d'Agerola, salsiccia salumificio Butti Valmadrera, friarielli saltati

QUATTRO SUPERFORMAGGI 11,00 €

Fiordilatte d'Agerola, gorgonzola, taleggio DOP, scamorza affumicata

EMILIANA 12,00 €

Fiordilatte d'Agerola, prosciutto crudo di Parma Sant'Ilario riserva, Parmigiano reggiano 24 mesi, rucola selvatica

VALTELLINA 12,00 €

Fiordilatte d'Agerola, funghi champignon freschi, bresaola IGP, rucola selvatica

PIZZE SPECIALI

SMACK PARE' 13,00 €

Pomodoro S. Marzano, fiordilatte d'Agerola, prosciutto cotto selezione Butti Valmadrera, salame piccante, wurstel, funghi champignon freschi, carciofi spadellati, uovo in cottura

SALMONE GAMBERI E ZUCCHINE 13,00 €

Fiordilatte d'Agerola, salmone affumicato @baiadiparè, gamberi XL e zucchine

SALSICCIA PATATE E GORGONZOLA 11,00 €

Fiordilatte d'Agerola, salsiccia fresca, patate al forno, gorgonzola DOP, pepe

RUSTICA 12,00 €

Pomodoro S. Marzano, fiordilatte d'Agerola, scamorza affumicata, bresaola IGP, funghi champignon freschi

SAPORI DELLA TERRA 9,50 €

Pomodoro S. Marzano, mozzarella di bufala casertana, cipolle stufate, basilico



PIZZE

TUTTE LE PIZZE SONO DISPONIBILI CON IMPASTO CLASSICO O INTEGRALE
L'IMPASTO SENZA GLUTINE (CERTIFICATO A.I.C.) MAGGIORAZIONE € 1,00