



Brera[■]

THE CUCINA FROM NAPOLI

BY EXECUTIVE CHEF ANDREA CIRINO

3 COURSE MENU
£25.00 per person

STUZZICHINO DI BENVENUTO DELLO CHEF

Traditional Neapolitan Appetiser from Chef Andrea

ANTIPASTI

COZZE SU CREMA DI PATATA CON CROSTINO

Mussel Neapolitan style on cream of potatoe with crisp bread

MOZZARELLA IN CARROZZA CON POMODORI E BASILICO

Crispy fried mozzarella with tomato and basil sauce (v)

MELANZANE AL FORNO CON PROVOLA AFFUMICATA

Baked aubergine with smoked mozzarella (v)

SECONDI

SPAGETTI AI GAMBERI, ZUCCHINI E LIMONE DI AMALFI

Fresh spaghetti with king prawns, courgette and Amalfi lemon

PACCHERI AL RAGU NAPOLETANO DELLA NONNA

Tubular pasta with traditional Neapolitan meat and tomato sauce

SPIGOLA CON VONGOLE E LENTICCHIE

Oven baked seabass with lentils, steamed clams, garlic and chilli

POLLO AL FORNO CON PATATE E CIPOLLE

Roast chicken with potatoes and red onion

LASAGNA DI VERDURE CON CREMA DI CECI AL ROSMARINO

Vegetable lasagne with chickpeas and rosemary (vg)

DOLCE

SFOGLIATELLA NAPOLETANA

*The sfogliatella riccia
"curley"*

DELIZIA AL LIMONE

*Amalfi lemon sponge,
limoncello cream*

BABA NAPOLETANO AL RUM

*Classic Neapolitan Rum baba Torta
di Ricotta e pera*

DIGESTIVO PAIRING

Limoncello Liquor

