
Per cominciare...

Tortino di verdure € 10

Con verdure di stagione e fonduta di provola

Mozzarella in carrozza € 12

Con maionese home-made al basilico

Uovo 65 gradi alla carbonara € 13

Uovo pochè, spuma di pecorino e crumble di guanciaie

Tartare di fassona € 20

Con scalogno, senape, capperi e cetriolini

Tartare di salmone € 18

Con creme fraiche e ponzu alla 'nduja

Tonno in carrozza € 20

Con Ketchup home-made alla soia e cipollotto bruciato

Polpo scottato € 18

Con purea di patate arancioni e salsa barbecue alla Luciana

Il nostro crudo € 30

Sashimi di pesce, selezione di crostacei e ostriche



Imbufalita

La nostra mozzarella di bufala dop...

Mozzarella di bufala DOP € 16
con crudo di Parma 24 mesi

Mozzarella di bufala DOP € 16
con verdure di stagione

Le nostre insalate...

Caesar salad € 12
Misticanza, petto di pollo CBT, bacon,
crostini di pane, scaglie di grana padano
e salsa caesar

Caprese € 16
Mozzarella di bufala DOP,
pomodori e basilico



Imbufalita

Gli immancabili...

Spaghetti ai 4 pomodori € 13

Con datterino rosso e giallo, ciliegino confit e salsa di San Marzano

Risotto Imbufalita € 12*

Prezzo a porzione, minimo 2 porzioni
Con 'nduja e stracciatella di bufala

Mescafrancesca e patate € 15

Pasta mista di Gragnano con patate gialle, arancioni, fonduta di provola e polvere di patate viola

Tagliolini burro nocciola e funghi € 14

Con salsa di prezzemolo

Spaghettoni di Gragnano al ragù di seppia € 16

Con pomodoro, salsa al nero
e polvere di alloro

Risotto napoletano € 20

Riso di grano duro di Gragnano, gamberi rossi, salsa di friarielli e polvere di gamberi

Mezzipaccheri al ragù di mare € 18

Ragù di pesce e scorza di limone

Spaghettoni di Gragnano all'astice € 30

Con pomodorini e bisque di astice



Imbufalita

Proseguendo...

Pancia di maiale croccante € 16

Con salsa di carciofi e zucca agrodolce

Polpette della nonna € 13

Polpette di carne cotte nel sugo

Guancia di manzo brasata € 18

Con riduzione di soffritto napoletano e friarielli saltati

La big cotoletta € 35

Costata di vitello con l'osso, patate novelle,
pomodori e maionese home-made

Frittura di calamari e gamberi € 20

Con tzatziki e maionese spicy

Pescato del giorno alla "brace" € 20

Con patata al burro e bouillabaisse

Baccalà fritto € 20

Con salsa alla puttanesca, aioli e crumble di olive
nere

Per accompagnare...

Verdura di stagione € 7

Piatto misto di verdure di stagione € 12



Imbufalita

I nostri menù degustazione

Menù di carne € 35

Mozzarella in carrozza
Mescapancesca e patate
Polpette della nonna
Fiocco di neve di Poppella

Menù di pesce € 45

Tartare di salmone
Mezzipaccheri al ragù di mare
Frittura di calamari e gamberi
Latte e miele

Coperto € 3



Imbufalita

Il menù per i bambini

€ 15

Pasta al pomodoro
Cotoletta
Patatine fritte



Imbufalita

*Per finire
dolcemente...*

La Pastiera napoletana € 7

Fiocco di neve di Poppella € 4

Cioccolato e arachidi € 8

Biscuit al cioccolato fondente, ganache al
cioccolato e arachidi sabbiate

Latte e miele € 8

Biscuit bianco, crema di latte e miele e
mandorle caramellate

Pistacchio € 8

Pasta sfoglia, crema di pistacchi e coulis di
frutti di bosco

Dolce del giorno € 7



Imbufalita

Per accompagnare...

La nostra selezione di liquori, amari e passiti



Imbufalita

*Grazie per essere con noi!
Faremo di tutto affinché
alla fine del nostro incontro
stiate già pensando a quando
tornerete...*



Imbufalita

Gentili clienti vi chiediamo, cortesemente, di segnalare al personale di sala all'atto dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze.

In sala è presente per la consultazione la scheda degli allergeni, come da regolamento UE 1169/2011.

Per ulteriori informazioni chiedere al personale di servizio.

Utilizziamo trattamenti preventivi sanitari per alimenti crudi o praticamente crudi (regolamento 854/2004 CE).

Alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, altri prodotti potrebbero essere surgelati all'origine. In base alla reperibilità giornaliera del prodotto. Il personale di sala è sempre a disposizione in merito alla natura e all'origine dei prodotti venduti. Nel nostro ristorante è a disposizione dei clienti per la consultazione il libro degli ingredienti.



Imbufalita
