

'O MACARÒ

interpreti del gusto italiano

experts of the Italian taste





Antipasti / Appetizers

Moscardini alla Luciana

Moscardini*, crostini di pane, pomodorino, olive Gaeta, caperi, aglio, peperoncino, olio evo, prezzemolo.

Luciana style musky octopus

Musky octopus*, toasted bread, cherry tomato, Gaeta olives, capers, garlic, chili pepper, extra virgin olive oil, parsley.

Impepata di cozze

Cozze, aglio, olio evo, pepe nero, prezzemolo.

Peppered mussels

Mussels, garlic, extra virgin oil, black pepper, parsley.

Insalata di mare

Calamari* e seppie*, gamberi*, polpo*, cozze, fumetto di pesce, olio evo, insalatina mista di verdure, buccia di limone e zenzero alla julienne, menta, prezzemolo.

Sea salad

Calamari* and cuttlefish*, shrimps*, octopus*, mussels, fish stock, extra virgin olive oil, mixed vegetable salad, lemon peel, julienne ginger, mint, parsley.

Alici

Alici fritte sale e pepe.

Anchovies

Fried anchovies with salt and pepper.

Sautè di vongole

Vongole veraci, aglio, peperoncino, olio evo, prezzemolo.

Sautéed clams

Veracious clams, garlic, chili pepper, extra virgin olive oil, parsley.

Antipasto misto di mare

Cozze, vongole, calamari*, gamberoni*, alici fritte, moscardini alla luciana, crostini dorati, gnocchetti fritti al salmone affumicato, olio evo, rucola e pomodorini.

Sautéed clams

Mussels, clams, calamari*, giant shrimps*, fried anchovies, Luciana style musky octopus, toasted bread, smoked salmon fried bread with rocket and cherry tomatoes, extra virgin oil, rocket/corn salad.

Bruschette al pomodorino

Bruschette, pomodori, aglio, origano, basilico, sale, olio evo.
VEGANO

Cherry tomato bruschetta

Bruschetta with cherry tomatoes, garlic, oregano, basil, salt, extra virgin olive oil.
VEGAN



Bruschette miste

Bruschetta, pomodori, aglio, origano, basilico, sale, olio evo, bruschetta crema ai 4 formaggi e granella di pistacchio, bruschetta ricotta, pesto e pomodoro secco.

VEGETARIANO

Mixed bruschetta

Bruschetta with tomatoes, garlic, oregano, basil, salt, extra virgin olive oil, bruschetta with 4 cheese cream and pistachio crumble, bruschetta with ricotta cheese, pesto and dried tomato. VEGETARIAN

Caprese

Mozzarella di bufala campana, pomodori verdi, origano, basilico, sale, olio evo, rucola.

VEGETARIANO

Caprese salad

Buffalo Mozzarella, green tomatoes, oregano, basil, salt, extra virgin olive oil, rocket.

VEGETARIAN

Fritto misto ò Macarò

Crocchè, palla e' riso, frittatina, montanarine, mozzarella del re

Mix of fried ò Macarò

Crocchè, palla e' riso, frittatina, montanarine, mozzarella del re

Tagliere misto

Prosciutto crudo di Parma, schiacciata piccante, salame Napoli, mozzarella di bufala campana, provolone Auricchio semi-piccante, formaggio al tartufo, verdure miste, gnocchetti fritti.

Mixed cutting board

Parma ham, schiacciata spicy bread, Neapolitan salami, buffalo mozzarella, slightly spicy provolone Auricchio cheese, truffle cheese, mixed vegetables, fried bread.

Prosciutto e mozzarella

Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala campana, pomodorini.

Ham and mozzarella

Parma ham, buffalo mozzarella, cherry tomatoes.

Scugnizzi

Pasta pizza / farina, olio di girasole, pomodorini, olio evo, basilico, rucola.

VEGANO

Scugnizzi

Pizza dough/ flour, sunflower oil, cherry tomatoes, extra virgin olive oil, basil, rocket.

VEGAN

Antipasto misto di terra

Insalatina caprese, bruschettine miste, involtino di prosciutto crudo e provola di agerola, gateau di patate, crostone di parmigiana di melanzane, scaglie di grana padano e basilico, gnocchetti fritti con pomodorini, rucola e olive verdi

Mix of appetizers

Caprese salad, mixed bruschette, raw ham and provola cheese roulade, potato gateau, aubergine parmigiana, flakes of grana padano cheese and basil, fried gnocchi with cherry tomatoes, rocket and green olives.



Pasta / Pasta

Spaghetti con vongole e fiori di zucca

Spaghettoni freschi, vongole veraci, aglio, peperoncino, prezzemolo, fiori di zucca, olio evo, sale, (a richiesta pomodoro datterino).

Spaghetti with clams and squash blossoms

Fresh spaghettoni with voracious clams, garlic, chili pepper, parsley, squash blossoms, extra virgin olive oil, salt, (grape tomatoes on demand).

Calamarata

Pasta calamarata, calamari*, cozze e vongole, fumetto di pesce, vino bianco, pomodoro datterino, aglio, olio evo, sale, prezzemolo.

Calamarata

Calamarata pasta with calamari*, mussels and clams, fish stock, white wine, grape tomato, garlic, extra virgin olive oil, salt, parsley.

Spaghetti al nero di seppia e barbabietola

Spaghetti, nero di seppia, seppia*, barbabietola rossa, vino bianco, aglio, olio evo.

Spaghetti with cuttlefish ink and beetroot

Spaghetti, cuttlefish ink, cuttlefish*, beetroot, white wine, garlic, extra virgin olive oil.

Risotto alla pescatora (minimo due persone)

Riso carnaroli, calamari*, gamberi* e scampo*, polpo*, cozze e vongole, fumetto di pesce, vino bianco, pomodoro datterino, aglio, olio evo, sale, prezzemolo.

Fisherman's risotto (for two at least)

Carnaroli rice with calamari*, shrimps*, prawn*, octopus*, mussels, clams, fish stock, white wine, grape tomatoes, garlic, extra virgin olive oil, salt, parsley.

Zuppa allo scoglio

Crostini dorati, cozze, vongole, calamari*, polpo* e gamberoni*, pomodorini, polpa di pomodoro, aglio, prezzemolo, olio evo.

Rock soup

Golden croutons, mussels, clams, squid*, octopus* and prawns*, cherry tomatoes, tomato pulp, garlic, parsley, extra virgin olive oil.

O' Scarpariello Amalfitano

Mezzanelli, pomodorini freschi, scamorza affumicata, parmigiano reggiano, basilico, olio evo, sale, burro.

O' Scarpariello Amalfitano

Mezzanelli with fresh cherry tomatoes, smoked scamorza cheese, parmesan cheese, basil, extra virgin olive oil, salt and butter.

O' Macarò

Spaghettoni freschi, pomodoro del piennolo del Vesuvio, aglio, basilico, olio evo, sale.

O' Macarò

Fresh spaghettoni with cherry piennolo's tomatoes of the Vesuvius, garlic, basil, extra virgin olive oil, salt.



Ragù Napoletano

Paccheri lisci, ricotta, pomodoro pelato, concentrato di pomodoro, carne di maiale e di manzo, cipolla dorata, vino rosso, parmigiano reggiano, basilico, olio evo, sale.

Neapolitan Ragù

Paccheri with ricotta cheese, peeled tomatoes, tomato concentrate, beef and pork meat, onion, red wine, parmesan cheese, basil, extra virgin olive oil, salt.

Ragù alla Bolognese

Tagliatelle, cipolla, carota, sedano, carne macinata, concentrato di pomodoro, pomodoro pelato, vino bianco, olio evo.

Ragù alla Bolognese

Tagliatelle, onion, carrot, celery, minced meat, tomato concentrate, peeled tomato, white wine, extra virgin olive oil.

Genovese

Mezzanelli, cipolla ramata di montoro, carne di manzo, pomodoro ciliegino, carota, vino bianco, pepe, parmigiano reggiano, olio evo, sale.

Genovese

Mezzanelli with copper onion of Montoro, beef meat, cherry tomatoes, carrots, white wine, pepper, parmesan cheese, extra virgin olive oil, salt.

Spaghetti alla Nerano

Spaghetti, zucchine, provolone del monaco, grana padano, basilico, menta, pepe nero, olio evo.

Spaghetti alla Nerano

Spaghetti, zucchini, monaco provolone cheese, grana padano, basil, mint, black pepper, extra virgin olive oil.

Pasta patate e provola

Pasta mista, patate, cipolla, carota, pancetta, vino bianco, brodo vegetale, polpa di pomodoro, provola affumicata, parmigiano reggiano, pepe, olio evo, sale.

Pasta potatoes and provola

Mixed pasta with potatoes, onion, carrots, bacon, white wine, vegetable stock, tomato pulp, smoked provola cheese, parmesan cheese, pepper, extra virgin olive oil, salt.

Risotto al profumo di tartufo con porcini

Riso carnaroli, porcini*, olio al tartufo, olio evo, aglio, grana padano, brodo vegetale, prezzemolo.

Truffle-flavored risotto with

porcini mushrooms

Carnaroli rice, porcini mushrooms *, truffle oil, olive oil, garlic, grana padano, vegetable broth, parsley.

Leggerezza dell'orto

Zucchine, peperoni, zenzero, brodo vegetale, sale, basilico, menta, olio evo.

Lightness of the garden

Zucchini, peppers, ginger, vegetable broth, salt, basil, mint, extra virgin olive oil.



Secondi / Second

Calamari alla brace

Calamaro*, verdure miste.

Grilled calamari

Calamari*, mixed vegetables.

Pescato del giorno alla brace

Orata o branzino o ombrina.

Grilled catch of the day

Gilthead, seabass or croacker fish.

*Frittura gamberi e calamari**

Gamberi*, calamari*, farina 00.

*Fried shrimps and calamari**

Shrimps*, calamari*, flour.

Tris mare alla brace

Gamberoni*, pesce spada*, calamaro*, verdure miste.

Sea grilled Tris

Giant shrimps*, sword fish*, calamari*, mixed vegetables.

Salmone agli agrumi

Filetto di salmone fresco, arancia, limone, pepe rosa, prezzemolo, olio evo, cognac.

Citrus salmon

Fresh salmon fillet, orange, lemon, pink pepper, parsley, extra virgin olive oil, cognac.

Polpo croccante su mousse di patate

Polpo*, patate, alloro, aglio, rosmarino, olio evo.

Crunchy octopus on potato mousse

Octopus*, potatoes, bay leaves, garlic, rosemary, extra virgin olive oil.

Entrecôte

Marchigiana o Piemontese.

Entrecôte

From the Marche or from Piedmont.

Misto Carne

Salsiccia, Costata, Spuntatina di maiale.

Mixed meat

Sausage, porterhouse steak, pork meat.

Filetto di femmina pezzata rossa

Grigliato o al pepe verde o al Barolo.

Spotted red female filet

Grilled or cooked with green pepper or Barolo wine.

Hamburger gourmet 300gr.

di Fassona Piemontese

Gourmet Hamburger 300gr.

of Piemontese Fassona



Insalate / Salads

Spinaciotto

Spinaci, gherigli di noci, scaglie di parmigiano reggiano, aceto balsamico.

Spinaciotto

Spinach, walnuts, parmesan cheese chips, balsamic vinegar.

Pollo e ortaggi

Pollo, iceberg, crostini di pane, pomodorini, salsa caesar salad.

Chicken and vegetables

Chicken, iceberg salad, toasted bread, cherry tomatoes, Caesar sauce.

Insalata mista

Verdure miste, pomodorino.

Mixed salad

Mixed vegetables, cherry tomatoes.

Contadina

Fesa di tacchino, iceberg, songino, carote, zucchine.

Contadina

Turkey rump, iceberg salad, corn salad, carrots, zucchini.

Tonnata

Verdure miste, tonno sott'olio, pomodorini, olive, cetrioli, cipolla, uova.

Tonnata

Mixed vegetables, tuna in oil, cherry tomatoes, olives, cucumber, onion, eggs.



Contorni / Side Dishes

Zucchine alla scapece

Zucchine, aglio, olio evo, menta, aceto di vino.

Scapece style Zucchini

Zucchini, garlic, extra virgin olive oil, mint, wine vinegar.

Funghi trifolati

Funghi champignon, aglio, peperoncino, olio evo, prezzemolo.

Sautéed mushrooms

Champignon mushrooms, garlic, chili pepper, extra virgin olive oil, parsley.

Peperoni saltati

Peperoni, aglio, olive di Gaeta, olio evo, prezzemolo.

Sautéed peppers

Peppers, garlic, Gaeta olive, extra virgin olive oil, parsley.

Patate al forno

Patate, aglio, olio evo, rosmarino, timo.

Baked potatoes

Potatoes, garlic, extra virgin olive oil, rosemary, thyme.

Melanzane a funghetto

Melanzane, olive di Gaeta, capperi, pomodorino ciliegino, peperoncino, olio evo, basilico.

Mushroom style eggplants

Eggplants, Gaeta olives, capers, cherry tomatoes, chili pepper, extra virgin olive oil, basil.

Verdure miste grigliate

Melanzane, zucchine, zucca.

Mix of grilled vegetables

Eggplants, zucchini, pumpkin.

Verdure miste sott'olio

Melanzane, zucchine, zucca, aglio, olio evo, aceto di vino, sale, maggiorana, peperoncino, rosmarino, timo.

Mixed vegetables in oil

Eggplants, zucchini, pumpkin, garlic, extra virgin olive oil, wine vinegar, salt, marjoram, chili pepper, rosemary, thyme,

Patate fritte

Patate, olio di girasole, sale.

French fries

Potatoes, sunflower oil, salt.



Dolci / Desserts

*Babà Cassata**

*Babà Fragola**

*Babà Cioccolato**

*Delizia al limone**

*Delizia al pistacchio**

Torta allo yogurt

Crostata di marmellata

Tagliata di Frutta media

Tagliata di Frutta grande

Acqua Natia / Natia Water 0,75cl	
Acqua Ferrarelle / Ferrarelle Water 0,75cl	
Coca Cola / Coke 0,33cl	
Coca Zero / Coke Zero 0,33cl	
Fanta / Fanta 0,33cl	
Coca Cola alla spina / Coke on tap 0,25cl	0,50cl
Peroni Gran Riserva Rossa 0,50cl	
Peroni Gran Riserva Puro Malto 0,50cl	
Peroni Gran Riserva Doppio Malto 0,50cl	
Heineken 0,33cl	
Corona 0,33cl	
Export 0,30cl	0,50cl
1862 0,30cl	0,50cl
Calice di vino rosso/bianco	
Calice di vino (Moio - Greco di Tufo - Falanghina).	

Registro degli ingredienti e degli allergeni presenti in ciascuno dei prodotti preparati

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze a soggetti sensibili.

- (1) Glutine cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati) derivati.
- (2) Crostacei e derivati sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
- (3) Uova e derivati tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme e così via.
- (4) Pesce e derivati inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.
- (5) Arachidi e derivati snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
- (6) Soia e derivati latte, tofu, spaghetti, etc.
- (7) Latte e derivati yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
- (8) Frutta a guscio e derivati tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.
- (9) Sedano e derivati presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
- (10) Senape e derivati si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.
- (11) Semi di sesamo e derivati oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
- (12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
- (13) Lupino e derivati presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
- (14) Molluschi e derivati canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances".

- (1) Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products.
- (2) Crustaceans and products based on shellfish.
- (3) Eggs and by-products.
- (4) Fish and products based on fish.
- (5) Peanuts and peanut-based products.
- (6) Soy and soy-based products.
- (7) Milk and dairy products (lactose included).
- (8) Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
- (9) Celery and products based on celery.
- (10) Mustard and mustard-based products.
- (11) Sesame seeds and sesame seeds-based products.
- (12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg.
- (13) Lupine and lupine-based products.
- (14) Molluscs and products based on molluscs.

Descrizione dettagliata degli alimenti ed allergeni presenti nelle preparazioni offerte alla nostra spettabile clientela:

N.B. il brodo vegetale usato per alcune preparazioni, contiene acqua, cipolla, carota, sedano.

Per le frittiture viene utilizzato l'olio di girasole.

* Gli alimenti contrassegnati con il simbolo asterisco, sono congelati o surgelati all'origine.



Via Miguel Cervantes de Saavedra, 66
80133 Napoli - T. + 39 081 2514083

Corso di Porta Romana, 60 / 64
20122 Milano - T. + 39 02 82877739