



**CASA
PAPPALARDO**
RISTORANTE FAMILIARE

MENU DEGUSTAZIONE AL BUIO

CINQUE PORTATE

A cura degli chef
CASA PAPPALARDO

90€

Veniamo dal mare di Cetara e dalla terra di Maiori. Da alici e limoni.
Da una famiglia che ha sempre messo il cibo al centro di tutto.
Abbiamo girato il mondo per imparare, lavorando nei migliori ristoranti nazionali e internazionali. Poi siamo tornati a casa.
Nel 2025 abbiamo aperto le porte di Casa Pappalardo con una filosofia semplice: cercare la materia prima migliore, rispettarla, esaltarla.
Non trasformare, ma rivelare.
Intorno a noi, una famiglia intera che ha scelto di esserci.
Mamma Maria accoglie con quel calore che solo una madre sa dare.
Vincenzo guida con competenza gli abbinamenti del vino.
Fiorella, Pierpaolo, Lucrezia: ognuno porta qualcosa di sé, ogni giorno.
Quello che troverete qui non è solo un pasto.
È un incontro.



**CASA
PAPPALARDO**
RISTORANTE FAMILIARE

COCKTAILS & APERITIFS

MARTINI

Dry Martini (Gin o Vodka, Vermourth)	€ 10
Dirty Martini (Gin o Vodka, Salamoia di olive)	€ 10
Tuna Martini (Gin o Vodka, Tonno crudo)	€ 14
Cetara's Martini (Gin o Vodka, Colatura di Alici di Cetara)	€ 14
Prawns Martini (Gin o Vodka, Gambero crudo)	€ 14
Lemon Drop Martini (Vodka, Sorbetto al limone, triple sec, sciroppo di zucchero)	€ 12
Espresso Martini (Vodka, Caffè, Kalua, Sciroppo di zucchero)	€ 12

VODKA

Grey Goose (Francia)	€ 8
Vodka White Birch (Siberia)	€ 6
Haku Suntory Vodka (Giappone)	€ 8
Vodka 06 Rosè (Francia)	€ 9



**CASA
PAPPALARDO**
RISTORANTE FAMILIARE

COCKTAILS & APERITIFS

GIN & TONIC

Il classico (Gin, Tonic, Fetta di limone)	€ 10
Rosmarino e Arancia (Gin, Rosmarino, Scorzetta di Arancia, Tonic)	€ 12
Timo e Limone (Gin, Timo, Scorzetta di Limone, Tonic)	€ 12
Pepe e Basilico (Gin, Basilico, Pepe nero, Tonic)	€ 12
Limoncello e Menta (Gin, Limoncello, Menta, Tonic)	€ 12

SELEZIONE GIN & TONIC

Tanqueray TEN (London Dry Gin Scozia)	€ 12
Nordés Gin (Gin Premium Spagna)	€ 12
Hendrixs (Gin Scozia)	€ 14
N3 (London Dry Gin Olanda)	€ 14
Sabatini (London Dry Gin Toscana)	€ 14
Saigon Baigur (Premium Dry Gin Vietnam)	€ 14
Le Mandilé (London Dry Gin Campania)	€ 16
Elephant (London Dry Gin Germania)	€ 16

COCKTAILS & APERITIFS

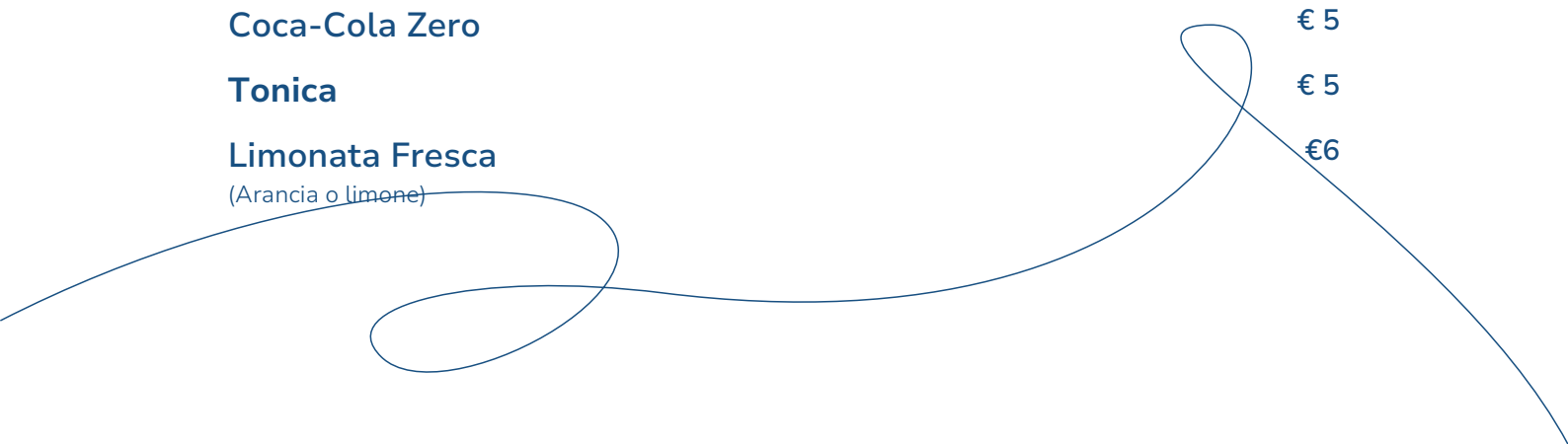
Negroni (Campari, Gin e Vermuth)	€ 10
Americano (Campari, Vermuth e Tonica)	€ 8
Aperol Spitz (Aperol, Prosecco e Soda)	€ 10
Lemon Spritz (Limoncello, Prosecco e Soda)	€ 10
Hugo Spritz (Fiori di Sambuco, Prosecco e Soda)	€ 10
Campari Spritz (Campari, Prosecco e soda)	€ 10
Sarti Spritz (Sarti Rosa, Prosecco e soda)	€ 10
Old Fashioned (Whiskey, Bitter, Zuccherio, Soda)	€ 10

BIRRE

Nastro Azzurro 33 Cl.	€ 5
Melphi's 33cl (Birra bionda della costiera amalfitana)	€ 10

APERITIVI ANALCOLICI & SOFT DRINK

No Alcol Gin & Tonic (Gin Tanqueray 0.0, Acqua tonica, fetta di limone)	€ 10
Negroni (Campari, Gin e Vermuth)	€ 10
Americano (Campari, Vermuth e Tonica)	€ 8
Pappalardo's Zero (Sorbetto al limone, Angostura, Acqua Tonica, Menta)	€ 10
Coca-Cola	€ 5
Coca-Cola Zero	€ 5
Tonica	€ 5
Limonata Fresca (Arancia o limone)	€ 6





**CASA
PAPPALARDO**
RISTORANTE FAMILIARE

CRUDI

Gran crudo di mare (allergeni 2, 4, 14, 15)	€ 50
Scampi crudi (allergeni 2, 4, 15)	€ 150 al kg
Gamberi viola crudi (allergeni 2, 4, 15)	€ 150 al Kg
Carpaccio di Gambero viola (allergeni 2, 4, 15)	€ 26
Carpaccio di Ricciola (allergeni 4, 15)	€ 28
Tartar di tonno con ricotta e limone (allergeni 4, 7, 15)	€ 26
Tartar di ricciola con ricotta e limone (allergeni 4, 7, 15)	€ 26
Ostrica Gillardeau (allergeni 4, 14)	€ 8 al pezzo

LISTA ALLERGENI

1. Glutine · 2. Crostacei · 3. Uova · 4. Pesce · 5. Arachidi · 6. Soia · 7. Latte · 8. Frutta a guscio · 9. Sedano · 10. Senape · 11. Sesamo · 12. Solfiti · 13. Lupini · 14. Molluschi · 15. Prodotto Abbattuto



**CASA
PAPPALARDO**
RISTORANTE FAMILIARE

CROSTACEI

Scampi alla griglia
(allergeni 2, 4, 12, 15)

€ 150 al Kg

Gamberoni viola alla griglia
(allergeni 2, 4, 12, 15)

€ 150 al Kg

Mazzancolle alla griglia
(allergeni 2, 4, 12, 15)

€ 80 al Kg

LISTA ALLERGENI

1. Glutine · 2. Crostacei · 3. Uova · 4. Pesce · 5. Arachidi · 6. Soia · 7. Latte · 8.
Frutta a guscio · 9. Sedano · 10. Senape · 11. Sesamo · 12. Solfiti · 13. Lupini · 14.
Molluschi · 15. Prodotto Abbattuto



**CASA
PAPPALARDO**
RISTORANTE FAMILIARE

ANTIPASTI

Alici salate selezione "Armatore" <i>con pane alla frutta secca</i> (allergeni 1, 3, 4, 6, 7, 8, 12)	€ 12
Insalata di astice <i>con fresella, verdure di stagione e stracciata</i> (allergeni 1, 2, 4, 6, 7, 10, 12)	€ 30
Polpo alla brace <i>con mais e peperoncino di fiume</i> (allergeni 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 14, 15)	€ 22
Pesce Spada Stagionato <i>con pita, avocado, pomodoro e cipolla</i> (allergeni 1, 4, 12, 15)	€ 22
Carpaccio di scottona Marchigiana IGP <i>con marmellata di cipolla e Provolone del Monaco</i> (allergeni 7, 15)	€ 22
Burrata di bufala <i>con pomodoro di Sorrento</i> (allergeni 7)	€ 14

LISTA ALLERGENI

1. Glutine · 2. Crostacei · 3. Uova · 4. Pesce · 5. Arachidi · 6. Soia · 7. Latte · 8. Frutta a guscio · 9. Sedano · 10. Senape · 11. Sesamo · 12. Solfiti · 13. Lupini · 14. Molluschi · 15. Prodotto Abbattuto



**CASA
PAPPALARDO**
RISTORANTE FAMILIARE

PRIMI PIATTI

Gnocchetti di patate

€ 24

con vongole, cozze, pomodorino giallo e limone

(allergeni 1, 3, 4, 7, 8, 12, 14, 15)

Spaghetti freddo

€ 24

con colatura di alici e tartar di pesce azzurro alla puttanesca

(allergeni 1, 2, 3, 4, 12, 15)

Plin napoletano

€ 20

ripieno di genovese e carpaccio di carne

(allergeni 1, 3, 7, 8, 9, 12, 15)

Spaghetti alla Nerano

€ 18

con zucchine e fiori di zucca

(allergeni 1, 7)

LISTA ALLERGENI

1. Glutine · 2. Crostacei · 3. Uova · 4. Pesce · 5. Arachidi · 6. Soia · 7. Latte · 8.
Frutta a guscio · 9. Sedano · 10. Senape · 11. Sesamo · 12. Solfiti · 13. Lupini · 14.
Molluschi · 15. Prodotto Abbattuto



**CASA
PAPPALARDO**
RISTORANTE FAMILIARE

SECONDI PIATTI

Ricciola alla brace <i>con peperoni alla griglia, maionese al cocco e limone</i> (allergeni 4, 6, 9, 10, 12, 15)	€ 32
Tonno alla brace <i>con pomodoro, melanzane e salsa mediterranea</i> (allergeni 4, 12, 15)	€ 32
Fritto <i>con totani e gamberi rosa</i> (allergeni 1, 2, 3, 4, 10, 12, 14, 15)	€ 30
Filetto di manzo del Sannio <i>con patate novelle e il suo fondo</i> (allergeni 7, 9, 10, 12, 15)	€ 38
Contorno del giorno	€ 8

LISTA ALLERGENI

1. Glutine · 2. Crostacei · 3. Uova · 4. Pesce · 5. Arachidi · 6. Soia · 7. Latte · 8.
Frutta a guscio · 9. Sedano · 10. Senape · 11. Sesamo · 12. Solfiti · 13. Lupini · 14.
Molluschi · 15. Prodotto Abbattuto



**CASA
PAPPALARDO**
RISTORANTE FAMILIARE

MENÙ BAMBINI

Pasta al pomodoro (allergeni 1)	€ 12
Pasta alla bolognese (allergeni 1, 9, 12)	€ 14
Polpette al sugo (allergeni 1, 3)	€ 14
Burger di filetto alla griglia (circa 100gr) <i>con patate al forno</i> (allergeni 15)	€ 18

LISTA ALLERGENI

1. Glutine · 2. Crostacei · 3. Uova · 4. Pesce · 5. Arachidi · 6. Soia · 7. Latte · 8.
Frutta a guscio · 9. Sedano · 10. Senape · 11. Sesamo · 12. Solfiti · 13. Lupini · 14.
Molluschi · 15. Prodotto Abbattuto