



Annamari
cucina tradizionale napoletana

MENÚ

SEGUICI SU INSTAGRAM



Annamarì

Annamarì è una trattoria dal cuore napoletano, nata per chi cerca il sapore autentico della tradizione e l'atmosfera calda di una casa. Qui ogni piatto racconta una storia: quella di Napoli, dei suoi vicoli, dei profumi di mare e delle tavole di famiglia.

Non troverai formalità, ma accoglienza sincera. Le nostre ricette uniscono mare e terra con equilibrio e passione: dal pescato fresco alle carni della tradizione, dai primi piatti di una volta ai dolci che sanno di casa. Ogni ingrediente è scelto con cura, nel rispetto dei sapori genuini e delle stagioni.

Da Annamarì si respira convivialità, quella vera, fatta di chiacchiere, vino buono e piatti serviti con amore. È un luogo dove si viene per stare bene, senza fretta, perché la cucina napoletana è un'esperienza che si gusta piano, tra sorrisi e profumi che sanno di domenica.

ANTIPASTI

Terra

Tagliere Annamari (2 persone) • 25,00

Prosciuttodi SanDaniele, bruschette ai pomodorini, parmigiana di melanzane, polpette al ragù e zuppeta di legumi dello chef

Allergeni: 1,3,7,9

Fritto Annamari • 9,00

Crocchè di patate fresche con parmigiano, pecorino e pepe, dorati e fragranti e zeppoline fritte aromatizzate al basilico

Allergeni:1,3,7

Polpette su Friarielli e Fonduta • 12,00

Polpette di carn e italiana servite su friarielli con fonduta di parmigiano

Allergeni: 1,3,7

Fiori di Zucca Ripieni • 9,00

Ricotta di bufala Ponte a Mare, salame Napoli, parmigiano e pepe, fritti in pastella dorata

Allergeni: 1,3,7

ParmigianadiMelanzane • 11,00

Melanzane fritte a strati con fiordilatte, parmigiano e ragù napoletano

Allergeni: 7

ANTIPASTI

Mare

Tagliere di Mare Annamari (per 2 persone) • 35,00

Alici fritte, calamarelle croccanti, baccalà fritto, polpo con patate, bruschetta con burro chiarificato e alici del Cantabrico, gamberone mandorlato.

Allergeni: 1, 2, 4,7, 14

Cheesecake di Baccalà • 14,00

Mousse di baccalà su base croccante al limone, con olio al prezzemolo e limone disidratato.

Allergeni: 1, 4, 7

Gamberoni alle Mandorle • 9,00

Croccanti in panatura alle mandorle.

Allergeni: 1, 2, 8

Moscardini all a Luciana • 14,00

Cottilentamente con pomodoro, olive e capperi.

Allergeni: 14

Polpo all'Insalata • 15,00

Polpo verace con patate, olive e olio extravergine.

Allergeni: 14

Calamarelle Fritte • 10,00

Frittura leggera e croccante.

Allergeni: 1, 14

Alici Fritte Sale e Pepe • 10,00

Fresche e fragranti.

Allergeni: 1, 4

PRIMI

Terra

Genovese Napoletana • 13,00

Candele spezzate a mano con cipolle ramate e muscolo di bovino, cotte per oltre 8 ore.

Allergeni:1,9

Ziti al Ragù Napoletano • 12,00

Candele spezzate a mano con ragù di carne bovina e maiale, cotto lentamente.

Allergeni:1,9

Pasta e Patate • 11,00

Pasta mista con patate, cremosa e avvolgente.

Allergeni:1,9

Aglio, Olio, Peperoncino e Noci • 11,00

Olio extravergine, aglio, peperoncino e noci stocate.

Allergeni:1,8

Lardiata Napoletana • 11,00

Ziti con lardo di Colonnata, pomodorini e pecorino.

Allergeni:1,7

Manfredi Ricotta e Ragù • 14,00

Ricotta di bufala Pontea Mare e ragù napoletano.

Allergeni:1,3,7

Pasta e Fagioli con Pancetta e Porcini • 15,00

Pasta mista con fagioli, pancetta e porcini.

Allergeni:1,9

PRIMI

Mare

Risotto Annamari • 19,00

Riso Acquerello mantecato al limone con burro manié, gamberi rossi di Mazzara del Vallo e pepe rosa, con gambero crudo e zest di limone.

Allergeni: 2, 7

Paccheri Gamberoni e e zest di Limone • 18,00

Pomodorini, olio extravergine e zest di limone.

Allergeni: 1,2

Spaghetti Vongole e Lupini • 22,00

Olio extravergine e prezzemolo.

Allergeni: 1,14

Spaghetti al Riccio di Mare • 25,00

Olio extravergine e prezzemolo.

Allergeni: 1,14

Spaghetti alla Gennaro • 13,00

Filetti di acciughe, panecroccante, origano e basilico.

Allergeni: 1,4

Linguine ai Moscardini • 17,00

Pomodorini, olivene e capperi moscardini del Mediterraneo

Allergeni: 1,14

SECONDI

Terra

Tiana di Ragù Napoletano • 17,00

Tianadi RagùNapoletano • 17,00 Muscolo di bovino, salsiccia, polpette e maiale.

Allergeni: 7, 9

Polpette al Ragù con Contorno • 13,00

Carne italiana, uova, parmigiano e prezzemolo.

Allergeni: 3, 7

Tagliata di Black Angus • 20,00

Entrecôteconrucolaepomodoriniscaglie di parmiggiano .

Allergeni: 7

Carne alla Genovese con Friarielli • 16,00

Manzo cotto con cipolle, servito con friarielli.

Allergeni: 9

Costoletta di Maiale con contorno • 14,00

Fritta, dorata e croccante.

Allergeni: 1

SECONDI

Mare

Polpo alla Brace • 19,00

polipoveracepurè dipatateeolio al basilico.

Allergeni: 14, 7

Frittura di Gamberi e Calamari • 18,00

CalamaridelmediterraneogemberiCroccantieleggera.

Allergeni: 1, 2, 14

Baccalà in Cassuola • 17,00

cuoredibaccalà Pomodorini, olivee capperi, su crema di pomodoro e pane croccante.

Allergeni: 4

Grigliata di Mare • 24,00

Gamberone,pescespadaecalamaro.

Allergeni: 2, 4,14

Calamaro Imbottito • 18,00

Calamaro farcitocon scarole,olivenere, capperi, pane raffermo e tocchetti di calamaro, servito su letto di scarole .

Allergeni: 1, 14

Baccalà alla Brace con Scarole • 18,00

Filetto di baccalà con cremadipeperoniepane croccante su letto di scarole .

Allergeni: 4

CONTORNI

Zucchine alla scapece

Zucchine marinate con menta e aceto

6€

Friarielli saltati

saltati con aglio e olio

6€

Scarole saltate

Scarole saltate con olive e capperi

6€

Patate fritte fresche

Patate fresche tagliate a fette sale

6€

Verdure grigliate

Misto di ortaggi di stagione, olio extravergine d'oliva, sale

6€

Insalata verde

Insalata condita al momento con olio d'oliva, sale e limone

6€

DOLCI

Tiramisù • 6,00

Uovapastorizzate, mascarpone e savoiardi.

Allergeni: 1, 3, 7

Tortino dal Cuore Caldo • 7,00

Cioccolato fondente 72%.

Allergeni: 3, 7

Cheesecake Annamari • 7,00

Ricotta di bufala e biscotto croccante.

Allergeni: 1, 7

Zuppetta Napoletana • 6,00

Pandi Spagna, crema, cioccolato e amarene.

Allergeni: 1, 3, 7

Caprese al Cioccolato • 6,00

Mandorle e cioccolato fondente 72%.

Allergeni: 3, 7, 8

Babà Napoletano • 6,00

Soffice e profumato al Rhum.

Allergeni: 1, 3

Caprese al Limone • 6,00

Mandorle e cioccolato bianco.

Allergeni: 3, 7, 8

Nota allergeni: per informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione disponibile presso il personale di sala. Legenda allergeni (UE): 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.

Arrivederci da



Annamari

cucina tradizionale napoletana



E. Murato