MENU

T38

PIZZA E CUCINA
NAPOLETANA

TABERNA38

PIZZA E CUCINA NAPOLETANA

Sentire il rumore del mare anche se sei su una scalinatella in mezzo ai vicoli.

Scoprire la leggenda di Castel dell'Ovo e sentirsi per un attimo magicamente in bilico, assieme a una città intera.

Chiacchierare dopo pranzo, ancora seduti a tavola, bevendo un caffè che ti rimette al mondo.

Gustare un piatto e sapere che si cucina così da secoli. Avere la sensazione che si sta mangiando la storia.

Sentirsi accolti, al sicuro, in un posto in cui chi cucina pensa a chi mangia, un posto dove le cose vengono fatte seguendo quella passione che ci ha accompagnati sin da piccoli.
Pensare "Mi sento a casa".

Tutto questo è il nostro modo di dire "Napoli".

La città in cui ti trovi è tutto questo e anche molte altre cose... ben più di 38.

E ora leggi le prossime pagine e scegli qualcosa di buono: sei da Taberna38, sei a Napoli.

Benvenuto/a.

GLI ANTIPASTI

BRUSCHETTA TABERNA38 (3 PZ) [1] — **8**
CLASSICA AL POMODORO; AGLIO, OLIO E PEPERONCINO;
SALSICCIA E FRIARIELLI

TIELLA (PER DUE PERSONE) [1-3-7] — **13**
ZEPPOLINE, PALLE DI RISO, FRITTATINA DI PASTA
E CROCCHÈ DI PATATE

FIGLI DI ZOCCOLA [1] — **7**
STRACCETTI DI PIZZA FRITTI CON POMODORINO,
OLIO, ORIGANO E BASILICO

PROSCIUTTO E MOZZARELLA [7] — **13**
CRUDO DI PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA DOP 125 G

MONTANARA CLASSICA AL RAGÙ NAPOLETANO [1-7-9] — **6**
PIZZETTA FRITTA, CON RAGÙ NAPOLETANO,
FORMAGGIO GRATTUGIATO E BASILICO

PARMIGIANA DI MELANZANE [1-3-7] — **8**
MELANZANE FRITTE, SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE
DI AGEROLA,FORMAGGIO GRATTUGIATO E BASILICO

INSALATA DI POLPO* [9-14] — **19**
POLPO,CROCCANTE DI SEDANO, OLIO EVO E PREZZEMOLO

CAPONATA [9-13] — **14**
POLPO*, OLIVE VERDI, POMODORINI,
INSALATINA DI CAMPO E LUPINI

POLIPETTI* ALLA LUCIANA [1-14] — **13**
MOSCARDINO,SALSA DI POMODORO,
PEPE E CROSTINI DI PANE, OLIVE E CAPPERI

PIZZOTTA [1-7] — **9**
CORNICIONE DI PIZZA, SALSA DI DATTERINO ROSSO,
STRACCIATA DI BUFALA, OLIO EVO, PROFUMO DI LIMONE
E BASILICO

COPERTO 2,5

I PRIMI

PACCHERO AL RAGÙ E RICOTTA [1-3-7]	**13**
ZITI ALLA GENOVESE [1-3-7]	**14**
PASTA MISTA, PISELLI, CACIO E UOVA [1-3-7]	**11**
SPAGHETTO AGLIO E OLIO [1]	**11**
SPAGHETTO AL POMODORINO FRESCO [1]	**13**
PENNE ALLO SCARPARIELLO TABERNA38 [1-3-7] CON ZESTE DI LIMONE	**12**
LINGUINE ALLA NERANO [1-3-7]	**14**
PASTA E PATATE CON PROVOLA [1-3-7]	**12**
GNOCCHI COZZE, FIORI DI ZUCCA E PECORINO [1-3-7-14]	**15**

I SECONDI

SALSICCE E FRIARIELLI 14
SALSICCIA DI MAIALE NOSTRANA A PUNTA DI COLTELLO
E FRIARIELLI SALTATI AGLIO OLIO E PEPERONCINO

NODINO DI MAIALE
E PAPACCELLE NAPOLETANE [12] 16

POLPETTE AL RAGÙ [1-3-7-9] 13
POLPETTE FATTE IN CASA DI MANZO E MAIALE
A LENTA COTTURA NEL RAGÙ NAPOLETANO

PEPERONE 'MBUTTUNATO [1-3-4-7] 12
RIPIENO DI MOLLICA DI PANE, OLIVE, CAPPERI,
ACCIUGHE PROVOLA DI AGEROLA, UOVA
E FORMAGGIO GRATTUGIATO

FRITTURA DI GAMBERI*
E CALAMARI* [1-2-14] 20

CALAMARO* ALLA GRIGLIA [14] 18

TAGLIATA DI MANZO 25
SERVITA CON PATATE AL FORNO

POLLO ALLA CACCIATORA 16
POLLO IN UMIDO CON SALSA DI POMODORINI,
OLIVE CAPPERI E PEPERONCINO

LE INSALATE

A' FRESELL [1-3-4] — 12
FRESELLA DI GRANO, DATTERINO ROSSO, FILETTI DI TONNO IN OLIO, OLIVE VERDI E UOVA SODE

LA VEGANA — 10
INSALATA DI CAMPO, DATTERINI ROSSI, FAGIOLINI*, CAROTE, OLIVE VERDI E MAIS

CAESAR SALAD [1-3-4-7-10-12] — 14
LATTUGA ROMANA, POLLO GRIGLIATO, SALSA CAESAR, SCAGLIE DI GRANA, CROSTINI E BACON CROCCANTE

LA CAPRESE [7] — 12,5
MOZZARELLA DI BUFALA DOP, POMODORO DI SORRENTO, OLIO EVO E BASILICO



I CONTORNI

FRIARIELLI	5,5
SCAROLE ALLA MONACHINA [12]	5,5
ZUCCHINE ALLA SCAPECE [12]	5,5
MELANZANE A FUNGHETTO	5
PATATE AL FORNO	4,5
PATATE* FRITTE	5

Per ogni pizzaiolo
il forno è un piccolo Vesuvio



LE CLASSICHE

MARGHERITA [1-3-7] — 8
POMODORO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, OLIO EVO, BASILICO, GRANA E PECORINO

MARINARA [1] — 7
POMODORO, ORIGANO, AGLIO, OLIO EVO E BASILICO

NAPOLETANA [1-4] — 9
POMODORO, ACCIUGHE, OLIVE NERE, CAPPERI, BASILICO E OLIO EVO

COSACCA [1-3-7] — 8
FILETTI DI POMODORO, PECORINO BAGNOLESE, BASILICO E OLIO EVO

DIAVOLA [1-3-7] — 9
POMODORO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, SALAME PICCANTE, GRANA, PECORINO, OLIO EVO E BASILICO

QUATTRO FORMAGGI [1-3-7] — 10
PROVOLA DI AGEROLA, ERBORINATO DI BUFALA, PECORINO BAGNOLESE, GRANA, OLIO EVO E CIALDA DI GRANA

LE CLASSICHE

I TRE POMODORI [1-3-7] — 13
SAN MARZANO, DATTERINO ROSSO, DATTERINO GIALLO, MOZZARELLA DI BUFALA DOP, OLIO EVO E BASILICO

FILETTO DOP [1-3-7] — 13
DATTERINO ROSSO, MOZZARELLA DI BUFALA DOP, GRANA, PECORINO, BASILICO E OLIO EVO

CAPRICCIOSA [1-3-7] — 12
POMODORO, CARCIOFI, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, PROVOLA DI AGEROLA, BASILICO, OLIO EVO, GRANA E PECORINO

BUFALA [1-3-7] — 14
POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA DOP, BASILICO, OLIO EVO, GRANA E PECORINO

PRIMAVERA [1-3-7] — 13
PROVOLA DI AGEROLA, CRUDO DI PARMA, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA, PECORINO E OLIO EVO

PROVOLA E PEPE [1-3-7] — 9
POMODORO, PROVOLA DI AGEROLA, PEPE NERO, BASILICO, OLIO EVO, GRANA E PECORINO

I CALZONI

CLASSICO AL FORNO [1-3-7] — **13**
RICOTTA DI BUFALA, SALAME NAPOLI, FIOR DI LATTE, POMODORO, PEPE, BASILICO, GRANA, PECORINO E OLIO EVO

COMPLETO FRITTO [1-3-7] — **13**
RICOTTA DI BUFALA, CICOLI NAPOLETANI, PEPE, POMODORO, PROVOLA DI AGEROLA E BASILICO

CLASSICO AL FORNO CON SCAROLE [1-3-7-12] — **13**
PROVOLA DI AGEROLA, SCAROLE, OLIVE NERE, UVA SULTANINA, CAPPERI, OLIO EVO E BASILICO



LE SPECIALI

A' PARMIGGIAN [1-3-7] — **14**
PROVOLA DI AGEROLA, PARMIGIANA DI MELANZANE, BASILICO E OLIO EVO

A' NERANO [1-3-7] — **14**
FIOR DI LATTE DI AGEROLA, ZUCCHINE, PROVOLONE DEL MONACO DOP, BASILICO E OLIO EVO

A' CROCCHÈ [1-3-7] — **13**
PROVOLA DI AGEROLA, CROCCHÈ DI PATATE, PEPE NERO E BASILICO

A' SCARPETTA [1-3-7] — **12**
SALSA DI DATTERINO ROSSO, PROVOLA DI AGEROLA, GRANA, PECORINO E BASILICO

A' STRANIERA [1-3-4-7] — **13**
FOCACCIA ALL'OLIO, BURRATA DI ANDRIA IGP, DATTERINO GIALLO E ACCIUGHE DEL CANTABRICO

DOLCI & FRUTTA

BABÀ ARTIGIANALE [1-3-7]	5,5
TORTA CAPRESE ARTIGIANALE [3-6-7-8]	5,5
CROSTATA AL LIMONE [1-3-7]	7
TIRAMISÙ FATTO IN CASA [1-3-7]	7
CAZZARIELLI CON NUTELLA [1-3-6-7-8]	6
PASTIERA ARTIGIANALE [1-3-7]	6
TAGLIATA DI FRUTTA	10
ANANAS	5
MELONE	5
FRUTTA DI STAGIONE	5

BEVANDE

BIRRA NAZIONALE 33 CL [1]	**4**
BIRRA ARTIGIANALE 33 CL [1]	**7**
ACQUA NATURALE 0,75 L	**2,5**
ACQUA FRIZZANTE 0,75 L	**2,5**
COCA-COLA 33 CL	**3**
COCA-COLA ZERO 33 CL	**3**
FANTA 33 CL	**3**
SPRITE 33 CL	**3**
CHINOTTO 20 CL	**3**
TÈ FREDDO LIMONE / PESCA 33 CL	**3**

PER SALUTARCI

AMARO	4
LIMONCELLO	3,5
MELONCELLO	3,5
LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA	3,5
GRAPPA BIANCA	4
GRAPPA BARRICATA	5
WHISKY	5/10
RUM	5/8
ESPRESSO	2
ESPRESSO DECAFFEINATO	2,5
CAFFÈ MACCHIATO [7]	2
CAFFÈ CORRETTO	3
ORZO [1]	2,5
GINSENG	2,5


TABERNA38
PIZZA E CUCINA NAPOLETANA
TABERNA38
PIZZA E CUCINA NAPOLETANA

ALLERGENI

1. **GLUTINE**

2. **CROSTACEI E DERIVATI**

3. **UOVA**

4. **PESCE E DERIVATI**

5. **ARACHIDI E DERIVATI**

6. **SOIA E DERIVATI**

7. **LATTE E DERIVATI**

8. **FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI**

9. **SEDANO E DERIVATI**

10. **SENAPE E DERIVATI**

11. **SEMI DI SESAMO E DERIVATI**

12. **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**

13. **LUPINO E DERIVATI**

14. **MOLLUSCHI E DERIVATI**

*** GLI INGREDIENTI CONTRASSEGNATI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O CONGELATI ALL'ORIGINE**

T38