MACAN

RESTAURANT & LOUNGE

Restaurant Menù



ANTIPASTI DI TERRA

- **IL TAGLIERE MACAN** (min. due persone) **22**
  Selezione di salumi e formaggi DOP e IGP, Crudo di Parma, capocollo, ventricina, salame tipo Napoli, mortadella, pancetta, formaggi freschi e stagionati, miele e mostarda ai fichi

- **IL CARPACCIO** **13**
  Carpaccio di Black Angus affumicato con misticanza, pomodorini del Vesuvio gialli e rossi, noci e stracciatella pugliese

- **LA BUFALA** **10**
  Mozzarella di Bufala di 200 gr. del Caseificio Mango (nostra produzione), servita con rucola, pomodorini e olio Evo

- **LA BUFALA E IL CRUDO** **12**
  Mozzarella di Bufala di 150 gr. del Caseificio Mango accompagnata da Prosciutto crudo di Parma doppia corona

- **LA CAPRESE** **11**
  Sfoglie di mozzarella di bufala e sfoglie di pomodori di Sorrento cuore di bue, basilico e origano

- **LA PARMIGIANA DI MELANZANA** **8**
  Melanzane fritte e stratificate con salsa di pomodoro San Marzano, fior di latte e Parmigiano Reggiano

- **LA MILLEFOGLIE DI PATATE** **8**
  Sfoglie di patate cotte al forno con besciamella, pancetta e provola

- **LA TIELLA** **12**
  Zuppa di fagioli borlotti e salsiccia con crostini di pane croccante aromatizzati

- **LA POLPETTA** **12**
  Polpettine di macinato di Scottona con sugo di pomodoro San Marzano, servite con cialde di pane croccante, basilico e Parmigiano Reggiano

ANTIPASTI DI MARE

- **L'INSALATA DI MARE** 16
  Polipo, seppia, calamari e gamberi cotti al vapore
  e serviti con dressing al limone

- **IL BACCALÀ** 14
  Tocchetti di baccalà in tempura con salsa tartara

- **IL POLIPO ALLA LUCIANA** 15
  Polipo con pomodorini, olive nere di Gaeta,
  capperi e tarallo

- **IL SALMONE** 14
  Salmone marinato a secco con crostini di pane con burro
  aromatizzato ai capperi e zeste di limone

- **L'IMPEPATA DI COZZE** 12
  Cozze cotte al vapore con pepe e limone

- **IL SOUTÉ** 16
  Cozze e lupini cotte con aglio, olio e peperoncino
  servite con crostini di pane

- **L'ALICE RIPIENA** 14
  Alici ripiene di provola, impanate e fritte
  servite con un coulis di pomodoro freddo



PRIMI DI TERRA

- GNOCCHI RIPIENI DI PROVOLA ALLO SCARPARIELLO — 14
- ZITI SPEZZATI ALLA GENOVESE — 13
- PASTA MISTA PATATE E PROVOLA — 12
- MEZZANI ALLA LARDIATA — 13
- BUCATINO CON CONIGLIO ALLA CACCIATORA — 15
- GNOCCHI ALLA SORRENTINA — 12
- ORECCHIETTE SALSICCIA FRIARIELLI E PROVOLA — 14



PRIMI DI MARE

- CALAMARATA CON CALAMARI GAMBERI E FRUTTI DI MARE 18

- SPAGHETTI CON LUPINI 16

- LINGUINE CON POLIPO ALLA LUCIANA 16

- SPAGHETTONE COZZE E PECORINO 15

- PASTA E PATATE DI MARE CON CALAMARI GAMBERI E FRUTTI DI MARE 18

PANINI

- **MESSI € 10** — 10
  Hamburger di scottona, bacon al bbq piastato,
  provola di Agerola, insalata riccia,
  pomodoro, cipolle caramellate patate fritte

- **RONALDINHO € 11** — 11
  Hamburger di scottona,
  bacon al bbq piastrato, melanzane arrostite,
  provola di Agerola, patate fritte

- **FABIO CANNAVARO € 10** — 10
  Salsiccia di maialino nero, provola di Agerola,
  friarielli patate fritte

- **ROBERTO BAGGIO € 12** — 12
  Hamburger di scottona, mozzarella di bufala,
  pesto di basilico fatto in casa, pomodoro cuore di bue,
  insalata, maionese

- **PAOLO MALDINI €** — 11
  Pulled pork, bacon croccante, cheddar,
  melanzane a funghetto, patate fritte

- **ZLATAN € 10** — 10
  Bistecca di pollo, prosciutto cotto piastrato,
  provola di Agerola, insalata, pomodoro,
  maionese

- **NEYMAR € 12** — 12
  Porchetta di Ariccia piastrata,
  pesto di friarielli fatto in casa,
  provola di Agerola, spicchi di patate al forno

- **CLUB SANDWICH** — 11
  Pane piastrato, petto di pollo, bacon,
  insalata, pomodoro, salsa cesar.

- **ZINGARA.** — 11
  Pane piastrato, prosciutto crudo di parma,
  fiordi latte, insalata, pomodoro



SECONDI DI TERRA

- **TAGLIATA DI BLACK ANGUS** — 21
  CON RUCOLA POMODORINI E SCAGLIE

- **T-BONE DI SCOTTONA ALLA BRACE** — 7 ALL'ETTO

- **TOMAHAWK ALLA BRACE** — 7 ALL'ETTO

- **TRIS DI CARNE ALLA BRACE** — 17
  (MANZO POLLO SALSICCIA)

- **SPEZZATINO DI MANZO BRASATO ALL'AGLIANICO** — 20
  CON PATATE FRESCHE AL FORNO

- **TAGLIATA DI BISTECCA DI POLLO** — 16
  (SOVRACOSCIA) ALLA GRIGLIA
  CON RUCOLA E POMODORINI

- **SALSICCIA E FRIARIELLI** — 15



SECONDI DI MARE

- **FRITTURA CALAMARI E GAMBERI** 16

- **CALAMARO ALLA BRACE** 16

- **BACCALÀ CON FRIARIELLI** 15
  tranci di baccalà fritti e serviti
  con friarielli partenopei

- **GAMBERONI ALLA GRIGLIA** 16



CONTORNI

- MELANZANE A FUNGHETTO 6
- FRIARIELLI RIPASSATI IN PADELLA 6
- VERDURE ALLA GRIGLIA 6
- PATATE FRESCHE AL FORNO 5
- SCAROLE ALLA PARTENOPEA 6
- INSALATA MISTA 5

DESSERT

- **TIRAMISU DELLO CHEF** 6

- **CANNOLO SCOMPOSTO** 7
  Streusel di mandorle, ricotta catanese, arance candite, pistacchio e frutti rossi

- **LOCURA MIA** 7
  Cilindro di pasta frolla con confit di fragole fresche e chantilly cioccolato bianco e limone

- **PANNA COTTA** 6

- **FLAN** 6
  con cuore caldo al cioccolato fondente