



Accademia

già Locanda Solarola

Menu

Antipasti/ Appetizer

Prosciutto e mozzarella di bufala campana Prosciutto and buffalo mozzarella	€ 12.00
Torretta di parmigiana con bufala campana Parmesan tower with buffalo mozzarella	€ 12.00
Tagliere di salumi e formaggi con mostarde e miele Salami and cheese plate accompanied by mustard and honey	€ 16.00
Mini piadine assortite e farcite secondo lo Chef Mini pies assorted and filled according to Chef	€ 10.00

Primi / First plate

Spaghetti con Piennolo del Vesuvio (rosso o giallo) Spaghetti with Vesuvius Piennolo tomatoes (red or yellow)	€ 10.00
Ziti alla genovese (Sugo tipico napoletano con cipolle e carne di manzo) Ziti alla Genovese (typical Neapolitan salsa topped with beef and onion)	€ 12.00
Tagliatelle al ragù bolognese Homemade Tagliatelle with Bolognese sauce	€ 12.00
Lasagnetta alla rucola con verdure di stagione Lasagnetta with arugola and seasonal vegetables	€ 12.00

Secondi / Second plate

Tagliata di manzo con rucola e grana Sliced beef with arugola and parmesan	€ 20.00
Tagliata di manzo al rosmarino Sliced beef with rosemary	€ 18.00
Cotoletta alla bolognese Breaded cutlet in Bolognese style	€ 16.00
Verdure e formaggi alla griglia Grilled cheeses and vegetables	€ 12.00
Filetto di maiale con spinaci croccanti, salsa al gorgonzola e noci Pork fillet with crispy spinach, gorgonzola sauce and walnuts	€ 16.00

Antipasti / Appetizers

Insalata di polpo* con patate e fagiolini al limone Octopus salad * with potatoes green beans and lemon	€ 14.00
Gamberi scottati* con misticanza nettarine e mandorle Lightly cooked prawns* with misticanza peaches and almonds	€ 14.00
Zucchine alla scapece con pesce azzurro ed aceto balsamico di Modena Zucchini with blue fish mint and balsamic vinegar from Modena	€ 14.00
Parmigiana di pesce con coulis di pomodoro Fish parmigiana with tomato coulis	€ 14.00

Primi / First plates

Ravioli di patate con frutti di mare e pomodoro datterino Ravioli filled with potatoes served with sea food and cherry tomatoes sauce	€ 15.00
Risotto alla pescatora * Fish risotto	€ 15.00
Linguine con scampi* al profumo di basilico Linguines with scampi and basil	€ 15.00
Paccheri con calamaro rucola e scamorza affumicata Paccheri with squid arugola and smoked cheese	€ 15.00

Secondi / Second plates

Pescato del giorno con scarole alla contadina e mousse di provola Fish of the day with endives and smoked cheese mousse	€ 15.00
Grigliata di gamberi* con misticanza Grilled prawns with misticanza salad	€ 16.00
Julienne di seppia con spinaci e salsa al limone Julienne of cuttlefish with spinaches and lemon sauce	€ 14.00
Zuppetta di frutti di mare Sea food soup	€ 16.00

Menu degustazione pesce a discrezione dello Chef euro 45,00 (escluse dolci e bevande)
Fish tasting menu at Chef's discretion Euro 45,00 (excluding sweets and drinks)

Le degustazioni sono eseguite per tutto il tavolo!
The tasting is served to the whole table!

Il menu può subire delle variazioni in base alla reperibilità del pescato
The menu may vary depending on the availability of the fish of the day



Accademia
già Locanda Sotaro

La Pizzeria Verace

- Pizza d'autore (Ideata da Rino e Luca)** € 15.00
Author's pizza (Designed by Rino and Luca)
- Margherita** € 7.00
(Pomodori pelati tipo Roma passati a mano, fior di latte di Agerola, olio evo, basilico, parmigiano reggiano 24 mesi)
(Handmade pureed Roma tomatoes, Agerola mozzarella, olive oil, basil, parmesan cheese 24 months old)
- Marinara** € 6.00
(Pomodori pelati tipo Roma passati a mano, aglio, origano di Sicilia, olio evo)
(Handmade pureed Roma tomatoes, Sicilian oregano, garlic, olive oil)
- Verace Napoletana** € 9.00
(Pomodoro San Marzano D.O.P., olio evo, mozzarella di bufala campana D.O.P., parmigiano reggiano 24 mesi e basilico in uscita)
(San Marzano D.O.P. tomatoes, olive oil, D.O.P. buffalo mozzarella, parmesan cheese 24 months old and basil leaves)
- Pizza fritta** € 9.00
(Ricotta di bufala, provola affumicata, ciccioli campani e pepe)
(Buffalo ricotta cheese, provola smoked cheese, pork rinds and pepper)
- Margherita fritta al forno** € 10.00
(Impasto della pizza, fritta, poi passata al forno, pomodoro pelato, fior di latte, basilico, olio evo)
(Baked pizza paste, fried then baked, pureed tomato, mozzarella, basil, olive oil)
- Capricciosa** € 10.00
(Fior di latte di Agerola, pomodorini del Piennolo D.O.P., carciofo violetto di Jesi D.O.P., olive taggiasche, prosciutto cotto e salame strolghino in uscita)
(Agerola mozzarella, D.O.P. Piennolo cherry tomatoes, D.O.P., violet artichoke from Jesi, taggiasche olives, cooked ham and strolghino salami)
- Salsiccia e friarielli** € 9.00
(Fior di latte di Agerola, friarielli napoletani, salsiccia di Anzola dell'Emilia)
(Agerola mozzarella, Neapolitan broccoli rabe, Anzola dell'Emilia sausage)
- Biancaneve** € 11.00
(Fior di latte di Agerola, culatello di Zibello, rucola selvatica, gocce di aceto balsamico di Modena, scaglie di parmigiano reggiano 12 mesi)
(Agerola mozzarella, Zibello Culatello, wild arucola, Modena Balsamic Vinegar Drops, parmesan flakes 12 months old)

Scarola	€ 9.00
(Provola, scarole, olive taggiasche, capperi di Pantelleria, gherigli di noce, acciughe di Cetara)	
(Provola smoked cheese, endives, Taggiasche olives, Pantelleria capers, Walnut kernels, Cetara anchovies)	
Miramare	€ 14.00
(Fior di latte, spinaci saltati con cipolla bianca di Medicina, carpaccio di tonno oppure di salmone marinato a secco)	
(Mozzarella, sauteed spinach with white Medicina onion, dry marinated tuna or salmon carpaccio)	
Marinara di mare	€ 14.00
(Passata di pomodorino giallo del Vesuvio, origano di Sicilia, nido di zucchine in tempura, gamberi scottati)	
(Pureed yellow tomato of Vesuvius, Sicily oregano, zucchini nest in tempura, burned shrimps)	
Sottopizza	€ 16.00
(Lamelle di tartufo scorzone, fior di latte di Agerola, olio evo, croccante di calamaro, spuma di provola)	
(Thin layers of scorzone truffle, Agerola mozzarella, olive oil, crispy squid, provola smoked cheese mousse)	

Per ogni aggiunta Euro 1,00
For every extra ingredient Euro 1,00

Contorni/ Vegetables

Verdure grigliate di stagione Grilled season vegetables	€ 6.00
Patate al forno con erbe aromatiche Baked potatoes with herbs	€ 5.00
Insalatone di stagione Seasonal salad	€ 5.00
Caponatina leggera e riduzione al vino rosso Light caponata with reduced red wine	€ 6.00

Dolci/ Desserts

Panna rappresa al limone con salsa alla liquirizia Clotted cream with lemon sauce and licorice	€ 5.00
Coppa al cioccolato con salsa al cardamomo Chocolate cups with cardamom sauce	€ 5.00
Roccocò morbido con cuore di cioccolato bianco e salsa all'arancia Soft Roccocò with white chocolate heart and orange sauce	€ 6.00
Pastiera	€ 5.00
Babà	€ 5.00
Sorbetto al limone Lemon sorbet	€ 4.00
Tiramisù	€ 5.00
Gelato alla crema affogato al caffè Ice cream with coffee	€ 5.00
Frutta di stagione Season fruit	€ 5.00



Birre / Beers

Birra Artigianale 0,75 l / Craft beer 0.75 l	€ 12.00
Birra Artigianale 0,33 l / Craft beer 0.33 l	€ 7.00
Birra Italiana Bottiglia 0,66 l / Italian beer 0.66 l	€ 6.00
Birra Italiana Bottiglia 0,33 l / Italian beer 0.33 l	€ 4.00
Birra Analcolica / Non alcoholic beer	€ 4.00

Vini / Wines

Vini Bianchi / White wines	€ 16.00
Vini Rossi / Red wines	€ 20.00
Al calice / Glass wine	€ 5.00

Bevande / Drinks

Bibite / Sodas	€ 4.00
Bibite BIO / Bio sodas	€ 5.00
Acqua 1 l / Water 1 l	€ 2.50
Acqua 0,50 l / Water 0.50 l	€ 1.50
Caffè / Coffee	€ 1.50
Caffè corretto / Coffee with alcohol	€ 2.00

Amari e Liquori / Bitters and liqueurs

Amari/Liquori (Bitters and liqueurs)	€ 5.00
---	--------

Coperto euro 2,00