



*by Gi Puro*

FUCINA  
NAPOLETANA

**LIBRO ALLERGENI**

# CUCINI TU:

## Le ricette da fare a casa

Mescafrancesca, patate e astice  
*(glutine/pesce/crostacei/sedano)*

Spaghetti al burro, limone candito, colatura d'alici e granchio  
*(glutine/pesce/crostacei/latticini)*

Ravioli del plin ripieni di genovese di faraona,  
il suo jus, provolone del monaco e nocciole tostate  
*(glutine/uova/latticini/frutta a guscio)*

Fusilloni di Gragnano con ragù Napoletano  
*(glutine/latticini)*

Maccheroni alla 'Scarpariello',  
pomodoro corbarino fonduta di pecorino e peperone  
*(glutine/latticini)*

Eliche giganti con genovese di manzo e caciocavallo podolico  
*(glutine/latticini)*

# APERITIVO

Acciughe del Mar Cantabrico,  
burro alle erbe e pane di segale

*(pesce/latticini/glutine)*

Passeggiata a via Caracciolo:  
Birra Capri (33 cl) e taralli napoletani

*(glutine/frutta guscio)*

Terrina di foie gras brûlée al pepe di Timut,  
composta di mele cotogne e pane all'uvetta

*(glutine/frutta a guscio/latticini)*

Patè di fegatini di pollo, vaniglia, gruè di cacao e crostini

*(latticini/glutine/frutta a guscio)*

Bruschette di pane cafone (4 pezzi):  
con pomodorini marinati e alici

*(pesce/glutine)*

con genovese di vitello e pecorino stagionato

*(pesce/glutine)*

con ragù napoletano e parmigiano 24 mesi

*(pesce/glutine)*

# CUCINIAMO NOI: Devi solo mangiare!

Pagnottella di pane cafone *(glutine)*

I nostri grissini (10 pezzi) *(glutine)*

## ANTIPASTI

Crudo e cotto di molluschi e crostacei,  
gazpacho di pomodoro e zenzero  
*(pesce/crostacei)*

Catalanapolitana d'astice  
*(crostacei) sedano*

Tartare di manzo, panella croccante  
maionese di capperi e acciughe  
*(uova, pesce, senape)*

Il nostro vitello tonnato,  
salsa con tonnetto mediterraneo e alici di Cetara  
*(uova, pesce, senape)*

Moscardini alla Santa Lucia,  
frisella di grano duro e pistacchi in due consistenze  
*(pesce, glutine per crostini, frutta a guscio)*

Frittatina di bianchetti, insalata di finocchi e arance  
*(uova, pesce)*

## PRIMI

Sartù di riso alle melanzane,  
burrata di Andria e coulis di pomodoro del Piennolo  
*(uova, latticini, glutine)*

Lasagnetta smontata, gallinella di mare,  
datterini, basilico e limone candito  
*(uova, glutine, pesce)*

Gateau di patate con king crab e bufala affumicata  
*(crostacei, latticini, uova, glutine)*

## SECONDI

Ombrina alla plancha,  
guancialetto croccante e crema di zucchine e cipollotto,  
*(pesce)*

Polpette di manzo  
in salsa di pomodori gialli e pecorino ragusano  
*(latticini, uova, glutine)*

Coniglio ischitano in fricassea,  
riso al salto alle erbe e verdure di stagione  
*(sedano, latticini)*

Parmigiana di melanzana,  
salsa di di bufala e clorofilla al basilico  
*(glutine, latticini)*

## CONTORNI

Millefoglie di patate al latte e tartufo nero pregiato  
*(latticini)*

Scarola, crema di fagioli di Controne,  
ripassata con uvetta e pinoli  
*(frutta a guscio, legumi?)*

Zucchine alla scapece, menta e aceto di Xeres

## DOLCI

Babà al rhum, crema al limone e frutti rossi  
*(latticini, glutine, uova)*

Pastiera napoletana  
*(latticini, glutine, uova)*

Sfogliatelle ricce mignon  
*(latticini, glutine, uova)*

La Caprese che voleva essere una Sacher  
*(latticini, glutine, uova, frutta a guscio)*



by Gi Puro

Sine Ristorante Gastrocratico  
Viale Umbria 126 (angolo c.so XXII Marzo) - 20135 Milano - Tel. 02 36594613  
[www.sinerestaurant.com](http://www.sinerestaurant.com) - [info@sinerestaurant.com](mailto:info@sinerestaurant.com)