antipasti

Di Mare

TEMPURA DI GAMBERI
18€

INSALATA DI MARE
polpo, seppie, calamari, cozze, gamberi
18€

POLPO ALLA BRACE
con crema di patate e olio di basilico
18€

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI
5 portate per 1 persona
22€



antipasti

Di Terra & Fritti

CRUDO E BUFALA
8€

DEGUSTAZIONE SALUMI E FORMAGGI
PER 2P. 16€

CHIPS DI PATATE CON FONDUTA
7€

PATATE FRITTE
6€

CROCCHÈ DI PATATE
3€

FRITTATINA ALLA GENOVESE
3.50€

FRITTATINA CLASSICA
3.50€

ARANCINO CLASSICO
3.50€

PROVOLA IN CARROZZA
2PZ. 4€

FIORI DI ZUCCA
2PZ. 4€

FRITTATINA DEL MESE
3.50€

Villa Granada



primi

Di Mare

SPAGHETTONE QUADRATO CON FRUTTI DI MARE.
FIORI DI ZUCCA E TARALLO

20€

PACCHERI CON RICCIOLA, DATTERINI GIALLI
E GRANELLA DI PISTACCHIO

22€

RISOTTO ALLA PESCATORA

22€

primi

Di Terra

GENOVESE

14€

PACCHERI ALLA NORMA

12€

RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA CON PESTO DI BASILICO,
DATTERINI E STRACCIATA DI BUFALA

14€

Villa Granada





secondi

Di Mare

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI
20€

MISTO ALLA BRACE
tonno, calamaro e gamberone
22€

PESCE SPADA ALLA SICILIANA
pomodorini, olive e capperi
20€

TAGLIATA DI TONNO
22€

secondi

Di Terra

ARROSTO DI VITELLO CON PATATE AL FORNO
20€

TAGLIATA DI MANZO. POMODORINI. RUCOLA E GRANA
22€

HAMBURGER DI CHIANINA 250 GR. CON CHIPS DI PATATE
16€

Villa Granada



pizze

Classiche

MARINARA
pomodori pelati, aglio, origano, olio evo e basilico
5.50€

MARGHERITA
pomodori pelati, fior di latte di Agerola, olio evo e basilico
6.50€

MARGHERITA DOP
pomodori pelati, mozzarella di bufala campana, olio evo e basilico
8.50€

DIAVOLA
pomodori pelati, salame, fior di latte di Agerola, peperoncino, olio evo e basilico
8€

CAPRICCIOSA
pomodori pelati, fior di latte di Agerola prosciutto cotto, salame, funghi, carciofi, olive nere, olio evo e basilico
9.50€

FILETTO
pomodorini datterini gialli e rossi, fior di latte di Agerola, olio evo e basilico
7.50€

MIMOSA
panna, prosciutto, mais, fior di latte di Agerola, basilico e olio evo
8.50€

SALSICCIA E FRIARIELLI
salsiccia, friarielli, provola di Agerola e olio evo
9€

FIOCCO
panna, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto san Giovanni, crocchè e basilico cristallizzato
9€





pizze

Speciali

PARMIGIANA SCOMPOSTA

ombra di pomodoro, prosciutto cotto di Praga, fior di latte di Agerola,
chips di melanzane, fonduta di formaggio, basilico cristallizzato

9.50€

VESUVIO

pomodoro del piennolo DOP, mozzarella di bufala campana,
basilico e olio evo

9€

MASSERIA

salsiccia, patate al forno, fior di latte di Agerola, cipolla caramellata,
basilico e olio evo

9.50€

4 FORMAGGI

gorgonzola, fior di latte di Agerola, fonduta di caciocavallo,
cipolla caramellata, cialde di Parmigiano e olio Evo

9.50€

VEGETARIANA

crema di carciofi, olive nere, datterini, fior di latte di Agerola, cipolla croccante,
patate al forno, basilico e olio evo

10€

REGINA

pomodorini datterini gialli e rossi, fior di latte di Agerola,
rucola, prosciutto di Parma, scaglie di grana e olio evo

11€

NAPOLETANA

cornicione ripieno di ricotta, centro salsicce, friarielli,
provola e tarallo

10€

Villa Granada



montanare

Doppia Cottura

MONTANARA CLASSICA

pomodori pelati, Grana Padano DOP, bocconcino di bufala, olio evo e basilico

9€

ripieni

Fritti&al Forno

RIPIENO AL FORNO CLASSICO

prosciutto cotto, salame, ricotta, fior di latte di Agerola,
pomodoro, pepe, olio evo e basilico

9.50€

RIPIENO CON SCAROLE

doppia scarola, acciughe, olive nere, capperi, provola di Agerola e olio evo

9.50€

RIPIENO FRITTO NAPOLETANO

ricotta, pomodori pelati, cicoli, fior di latte di Agerola, pepe e basilico

9.50€

RIPIENO FRITTO CLASSICO

ricotta, pomodori pelati, prosciutto cotto, salame,
fior di latte di Agerola, pepe e basilico

9.50€







birre

Alla Spina

RADEBERGER 20 CL.	Pilsner 4,8%	3€
RADEBERGER 40 CL.	Pilsner 4,8%	5.50€
ST. IDESBALD ROUSSE 30 CL.	Rossa 7%	6.50€

bevande

Analcoliche

ACQUA FILTRATA NATURALE 75 CL.	2.50€
ACQUA FILTRATA FRIZZANTE 75 CL.	2.50€
COCA COLA IN VETRO 33 CL.	3€
COCA COLA ZERO IN VETRO 33 CL.	3€
FANTA IN VETRO 33 CL.	3€
BIRRA NASTRO AZZURRO 33 CL.	5.50€

dolci

Home Made

PRODUZIONE GIORNALIERA	6.50€

Villa Granada

Le birre napoletane

N'artigiana
Veracemente Napoletana

BIRRIFICIO ARTIGIANALE NAPOLETANO

la Prima Birra prodotta con il Sole di Napoli!



ORO

4,8% vol.

LAGER
bassa fermentazione
LAGER
low fermentation

33cl € **5,50**



ROSSA

5,0% vol.

LAGER
bassa fermentazione
LAGER
low fermentation

33cl € **5,50**



AMBRATA

5,8% vol.

PALE ALE
alta fermentazione
PALE ALE
high fermentation

33cl € **5,50**



DOPPIO MALTO

7,0% vol.

STRONG ALE
alta fermentazione
STRONG
ALE high fermentation

33cl € **5,50**

Villa Granada









carta

Vini

Bollicine

Veneto

BLANC DE BLNCS BRUT	Villa Sandi	5€	24€
ASOLO PROSECCO SUP. DOCG	Biodiversity	/	36€

Campania

FALANGHINA ASTRO	Astroni	/	24€

Rossi

Campania

AGLIANICO	Villa Granada	/	16€
AGLIANICO IGP	Radici 891	5€	20€
MOIO 57	Moio	/	28€
GRAGNANO	Astroni	/	24€

Puglia

PRIMITIVO	Codici	/	22€

carta

Vini

Bianchi

Campania

FALANGHINA	Villa Granada	/	16€
FALANGHINA IGP	Radici 891	5€	20€
GRECO IGP	Radici 891	6€	22€
FIANO IGP	Radici 891	6€	22€
DAMA BIANCA	Radici 891	/	24€

Abruzzo

PECORINO IGT	La Piuma	/	22€

Alto Adige

GEWÜRZTRAMINER		/	30€

Piemonte

LANGHE DOC ARNEIS	Blangè Ceretto	/	30€