LOMBARDI1892
Unica Sede - Via Foria

English

First Course

Mixed sea food saute	17,00
Lombardi's Mussel Soup 1892 "Tianiello"	20,00
Octopus Salad	16,00
Marinated Started (swordfish, salmon, tuna, anchovies)	17,00
Fried or salted anchovies	9,50
Fried codfish	12,50
Buffalo stracciata with anchovy fillets	10,00
Sidedishesmix (seasonal vegetables)	12,00
Ham and mozzarella	12,00
Frittatina	3,00
Mozzarella in Carrozza	3,00
Croquette	2,00
Rice croquette	2,00

Main Course

Spaghetti al filetto (fresh tomatoes, basil)	9,50
"Sorrentina" Gnocchi	10,00
Risotto (mushrooms, provola cheese)	12,00
Spaghetti with clams or seafood	18,00
Spaghetto Lombardi1892 (squid, shrimp, octopus, seafood)	20,00
Candele with Genovese (depending on availability, not for vegetarian)	12,00
Pasta with potatoes (depending on availability)	10,00

Fish, Meat and Side

Gulf fried food (prawns, squid and anchovies)	17,00
Cod in Casserole *	17,00
Grilled Red prawns *	20,00
Sea bream in crazy water	20,00
Swordfish or seared salmon	17,00
Grilled Beef Steak 400 gr.	16,00
Escalope (with mushrooms, wine or lemon)	13,00
Mixed salad (green salad, radicchio, rocket, tomatoes, corn)	6,00
Big Salad (mixed salad, tuna, mozzarella)	11,50

Traditional and crafted sweet

Babà, Tiramisù, Soffio di Rosa, Sicilian Cassata with chocolate, Rocker, Soufflé	6,00

Cover € 2,00 – Service included in the price

* cong.

LOMBARDI1892
Unica Sede - Via Foria

Le Nostre Proposte

Lombardi 11,00
Fiordilatte e verdure di stagione

Fior di Margherita 9,50
Pomodoro schiacciato a mano e bocconcini di bufala

Don Enrico 10,50
Friarielli*, nduja e bocconcini di bufala

Gigi 9,50
Pomodorini freschi e bocconcini di bufala

Nando 10,50
Pomodorini freschi, bocconcini di bufala e ricotta di bufala

Chianchetella 11,50
Funghi porcini*, radicchio, pancetta e stracciata di bufala

Figone 10,50
Pesto di basilico fresco, pomodorini, fiordilatte, ricotta,
prosciutto crudo e scaglie di parmigiano

Pistacchio 10,50
Pesto di pistacchio fresco, fiordilatte e salsiccia

Sebastiano 10,50
Ricotta di bufala, cicoli, provola e pepe

Signora Silvia 11,50
Carciofi*, fiordilatte, pancetta, ricotta e pepe

Starace 10,00
Crema di noci fresca, provolone affumicato e olive nere

San Gennaro 9,50
Crema di zucca fresca*, provola e salame piccante

Citara 12,50
Stracciata di bufala, filetti di alici, pomodorini gialli e olive

Zia Carmela 11,00
Crema di zucchine fresca*, fiordilatte, pomodorini, ricotta e scaglie di parmig.

Achille 10,50
Crema di friarielli fresca*, stracciata, pancetta e pomodorini

A fungetiello 10,00
Provola, melanzane a funghetto, nduja e pomodorini

Tutte le pizze sono condite con: Olio Extra Vergine di Oliva, Parmigiano e Basilico
**Verdura secondo stagione*

Coperto € 2,00
Servizio compreso nel prezzo

LOMBARDI1892
Unica Sede - Via Foria

Le Classiche

Margherita 7,00
Pomodoro schiacciato a mano e fiordilatte

Marinara 6,00
Pomodoro schiacciato a mano, aglio e origano

Ripieno al forno 10,00
Fiordilatte, ricotta, prosciutto e salame

Ripieno fritto 10,00
Provola, ricotta, cicoli, pomodoro e pepe

Ripieno aperto 10,00
Margherita con ricotta, salame e prosciutto

Ripieno di scarole 10,50
Scarole*, provola e olive nere

Diavola 9,50
Fiordilatte, pomodoro passato, nduja

Capricciosa 10,00
Fiordilatte, pomodoro passato, prosciutto, salame, funghi e olive

Filetto di pomodoro 9,00
Pomodorini freschi e fiordilatte

Piennolo 10,00
Pomodorini del piennolo* e fiordilatte

Carrettiera 10,00
Friarielli, provola e salsiccia

Rughetta 9,50
Fiordilatte, rucola, scaglie di parmigiano, prosciutto crudo

A' rota e Carretta Margherita (Margherita XXL) **Sabato Escluso** 13,00

Pescatora 17,00
Calamaro, polipo, cozze, vongole, gamberone, aglio,
origano e pomodoro in agro

Pizza Alici 11,50
Fiordilatte, pomodorini, alici fresche e parmigiano

Montanara 9,50
Impasto Fritto con ragù e fiordilatte

Tutte le pizze sono condite con: Olio Extra Vergine di Oliva, Parmigiano e Basilico
**Verdura secondo stagione*

Coperto € 2,00
Servizio compreso nel prezzo

LOMBARDI1892
Unica Sede - Via Foria

Vini Bianchi

Vino Locale (Campania IGT)	15,00
Mastro Bianco Mastroberardino Falanghina IGT	16,00
Falanghina (Vandari DOP-SANNIO)	23,00
Falanghina (Macchialupa DOCG)	22,00
Greco di Tufo Novaserra (Mastroberardino DOCG)	24,00
Trebbiano (Vient e Voria – Antica Masseria Venditti IGP)	19,00
Falanghina (Vient e Voria – Antica Masseria Venditti IGP)	19,00
Fiano di Avellino (Macchialupa DOCG)	22,00
Villa Campagnano (Antonio Mazzella Ischia DOC)	32,00
Vigna del Lume (Antonio Mazzella Ischia DOC)	37,00
Biancolella (Antonio Mazzella Ischia DOC)	24,00
Forastera (Antonio Mazzella Ischia DOC)	24,00
Coda di Volpe (Vient e Voria – Antica Masseria Venditti IGP)	19,00
Lacrimarosa (Mastroberardino DOC)	22,00
Prosecco Bortolotti (Valdobbiadene DOCG Extra Dry e BRUT)	24,00
Spumante Astro (Campi Flegrei Falanghina BRUT)	24,00
Calice (DOC)	6,50
½ **Falanghina** (Mastroberardino DOC)	9,00

Vini Rossi

Vino Locale (Campania IGT)	15,00
Mastro Rosso Mastroberardino Aglianico IGT	16,00
Gragnano (Astroni DOP)	22,00
Aglianico (Vient e Voria – Antica Masseria Venditti IGP)	20,00
Barbera (Vient e Voria – Antica Masseria Venditti IGP)	20,00
Sangiovese (Vient e Voria – Antica Masseria Venditti IGP)	20,00
Aglianico (Macchialupa IGT)	24,00
Re di More (Mastroberardino DOC)	26,00
Taurasi Radici (Mastroberardino DOCG)	46,00
Chianti (Clemente VII – Gallonero)	28,00
Brunello di Montalcino (Casanova di Neri)	46,00
Rosso di Montalcino (Casanova di Neri)	32,00
Per'è Palummo (Antonio Mazzella Ischia DOC)	24,00
Nero 70 (Antonio Mazzella Ischia DOC)	32,00
Vigne di Levante (Antonio Mazzella Ischia DOC)	32,00
½ **Aglianico** (Mastroberardino DOC)	9,00
½ **Chianti** (Clemente VII)	13,00
Calice (DOC)	6,50

LOMBARDI1892
Unica Sede - Via Foria

Bibite

Acqua 0,50cl	2,00
Acqua 0,75cl	2,80
Coca Cola 0,33cl	2,80
Fanta 0,33cl	2,80
Sprite 0,33cl	2,80

Birre

Nastro Azzurro 0,33cl	3,50
Pilsner Urquell 0,33cl	4,50
Tennent's 0,33cl	5,00
Nastro Azzurro 0,50cl	4,50
Peroni rossa 0,50cl	6,50
Peroni puro malto 0,50cl	6,50
Paulaner 0,50cl	7,00

Birre Artigianali

St Stefanus (Belgio vol 7,0%) 0,33cl	6,50
St Stefanus (Belgio vol 7,0%) 0,75cl	13,00
San Biagio (Umbria vol 5,2% chiara; vol 7% ambrata) 0,33cl	6,50
San Biagio (Umbria vol 5,2% chiara; vol 7% ambrata) 0,75cl	13,00
N'artigiana (Napoli 4,8% oro; 7% doppio malto; 5,0 rossa; 5,8 ambrata) 0,66cl	11,50
Kbirr (Natavota vol.5,2%, Natavota Red vol.9%, #Cuoredinapoli vol.6%) 0,33cl	6,50
Kbirr (Natavota vol.5,2%, Natavota Red vol.9%, #Cuoredinapoli vol.6%) 0,75cl	13,00

Liquori

Spritz	7,50
Grappa Barrique Of Bonollo	5,00
Grappa Bianca Of Bonollo	4,00
Ron Diplomatico	8,00
Vodka Elit	8,00
Armagnac Baron Gaston – Legrand	8,00
Gin Hendrick's	8,00
Amari	3,50
Caffé	2,00

Coperto € 2,00