

LA NOSTRA STORIA:

Eravamo sei sconosciuti.

Sei anime diverse, arrivate a Londra con una valigia piena di speranze e un sogno comune: costruirci un futuro.

Non ci conoscevamo, venivamo da angoli diversi della stessa terra, ma qualcosa — il destino, forse — ha deciso di farci incontrare.

Un giorno qualunque ci ritrovammo tutti nello stesso ristorante, a servire piatti che non parlavano la nostra lingua ma ci insegnavano a parlare quella della dedizione, del sacrificio, della passione.

Giorno dopo giorno, tra i turni infiniti, siamo diventati una famiglia.

Diversi per carattere, gusti, storie... ma uniti da un sogno che ci bruciava dentro: tornare a casa e aprire qualcosa di nostro, nella nostra amata e odiata Patria.

Abbiamo faticato. Abbiamo sognato. Abbiamo aspettato.

E oggi, quasi non ci crediamo ancora, possiamo finalmente dire: **ce l'abbiamo fatta.**

È così che nasce **Taglieri & Bicchieri.**

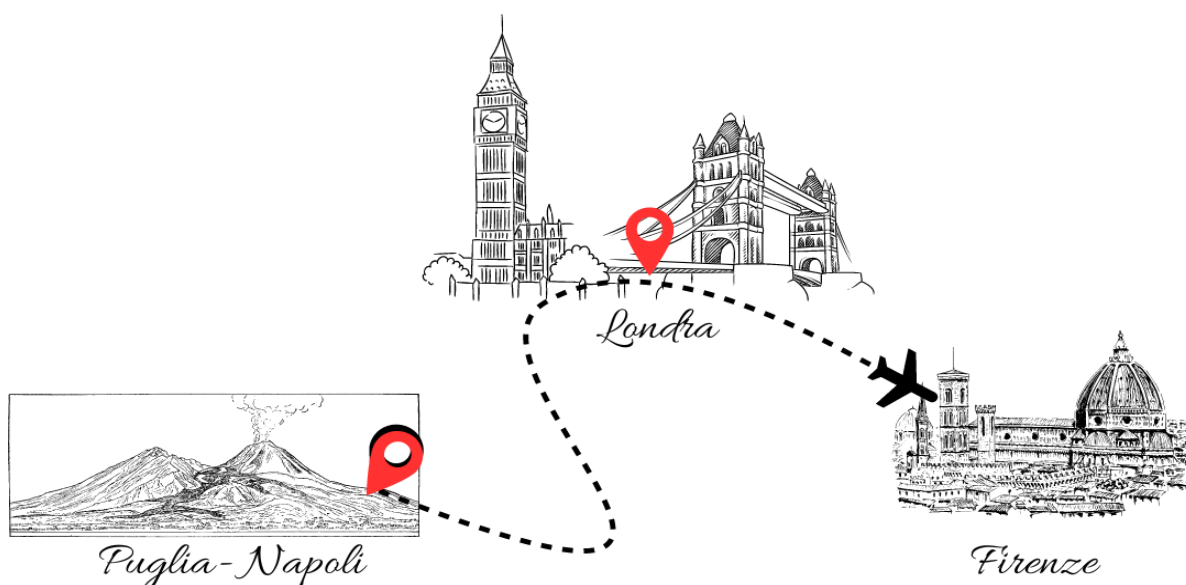
Non è solo un ristorante. È un ritorno, un abbraccio, un omaggio alla nostra infanzia, ai profumi della cucina di mamma, ai prodotti della nostra terra.

Quindi, signore e signori, mettetevi comodi.

Siate pronti per un viaggio culinario tra sapori autentici e ricordi lontani.

E se chiudete gli occhi ad ogni boccone... forse, anche voi, per un attimo, vi sentirete a casa, nella nostra Napoli.

Benvenuti da **TAGLIERI & BICCHIERI.**



ANTIPASTI DI MARE:

IL CRUDO DI MARE: (4-5-7-8)

€26.00

SCAMPI, GAMBERI*, MAZZANCOLLE*, TONNO SASHIMI, TARTARE DI PESCE SPADA, OSTRICHE E DRESSING ALLA SOIA

MOSCARDINI ALLA LUCIANA: (5-9-13)

€13.00

SERVITI CON PANE TOSTATO ED OLIO ALL'AGLIO

POLPO & PATATE: (5-13)

€14.00

CON FONDUTA DI GRANA E POMODORI CONFIT

SALMONE MARINATO: (3-5-9-13)

€13.00

CON BARBABIETOLA E GIN, CRÈME FRAICHE E CROSTINI DI PANE ALLE ERBE

TARTARE DI TONNO: (3-5)

€15.00

CREMA DI BURRATA AL LIMONE, AVOCADO E CHIPS DI RISO

COVACCINI:

COVACCINO ALL'OLIO: (9)

€4.50

FOCACCIA PIZZA, CON OLIO E SALE

FOCACCIA ALL'AGLIO: (9)

€5.50

COVACCINO MACCHIATO AL POMODORO, AGLIO

FOCACCIA STELLA: (3-9)

€10.00

COVACCINO CON RUCOLA, BOCCONCINI DI MOZZARELLA, STRACCIATELLA, POMODORI SECCHI E PESTO DI BASILICO

ANTIPASTI DI TERRA:

TAGLIERE FRITTO: (3-9-12-13-14)

€16.00

MONTANARE: POMODORO, GRANA E BASILICO – AMATRICIANA E PECORINO
ARANCINI AL RAGÙ ALLA BOLOGNESE
CROCCHÈ CON PROVOLA E PEPE
FRITTATINA ALLA BESCIAPELLA, CARNE MACINATA DI VITELLO E PISELLI

TAGLIERE DI SALUMI & FORMAGGI: (2-3-9)

€18.00

TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI

PARMIGIANA DI MELANZANE (3-9-13)

€9.00

SERVITA CON SALSA ALLA PROVOLA AFFUMICATA E OLIO AL BASILICO

FLAN DI ZUCCA: (2-3-14)

€9.00

CON CREMA DI GRANA PADANO E SEMI DI ZUCCA TOSTATI

POLPETTE AL SUGO: (3-9-14)

€9.00

CON CREMA AL PECORINO E BASILICO

A' FIGLIATA: (DISPONIBILE SOLO NEL WEEKEND) (3-9)

€25.00

FIGLIATA DA 500GR, SERVITA CON COVACCINO E CUBETTI DI CRUDO SOTT'OLIO



PRIMI PIATTI DI MARE:

SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE: (4-8-9) €16.00
COZZE, VONGOLE, GAMBERI* E SCAMPI.

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI: (4-9) €16.00

PICI AL RAGÙ DI POLPO: (3-5-9-14) €16.00
RAGÙ DI POLPO ALLA PUTTANESCA, CON OLIVE NERE E CAPPERI DI PANTELLERIA

RAVIOLI DI CERNIA E PISTACCHI: (2-5-9-14) €17.00
CON DATTERINO GIALLO, GAMBERI E GRANELLA DI PISTACCHI.

GNOCCHI DI PATATE: (3-4-9-13) €15.00
CON COZZE, POMODORINI CONFIT, SCAGLIE DI PECORINO E PANE TOSTATO

DALLA TERRA:

PASTA PATATE & PROVOLA: (3-9-12) €15.00
PASTA MISTA CON PATATE E PROVOLA

RIGATONI ALLA GENOVESE: (3-9-12-13) €15.00
RAGÙ BIANCO CON CIPOLLE, CAROTE, PEPE, CARNE DI MANZO E PECORINO

PACCHERI AL RAGÙ NAPOLETANO: (3-9-12-13) €16.00
RAGÙ COTTO CON SALSICCIA DI MAIALE, COSTINE DI MAIALE, BRACIOLA DI VITELLO, PEZZETTONI DI VITELLO SERVITI CON RICOTTA E BASILICO

RISOTTO ALLA ZUCCA: (2-3-12) €16.50
CON CREMA AL GORGONZOLA E NOCI TOSTATE

TAGLIATELLA AI PORCINI: (2-9) €17.00
FUNGHI PORCINI, SALSICCIA AL FINOCCHIETTO E CASTAGNE



SECONDI PIATTI DI MARE:

GRIGLIATA MISTA DI PESCE: (5-8)
SALMONE, TONNO, PESCE SPADA E GAMBERO.

€22.00

TATAKI DI PESCE SPADA: (3-5-6)
SERVITO CON PORRO GRIGLIATO E FONDUTA DI BUFALA

€18.00

FRITTURA DI CALAMARI*, GAMBERI E ALICI
(5-8-9)

€20.00

POLPO ALLA GRIGLIA (5)
SERVITO CON SCAROLE BRASATE ALLA NAPOLETANA E POLVERE DI OLIVE NERE

€20.00

DALLA TERRA:

TAGLIATA DI VITELLO (3-12-13)
SERVITA CON RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA E SALSA AL VINO ROSSO

€20.00

PANCIA DI MAIALE BRASATO: (3-12-13)
SERVITO CON SPINACI IN PADELLA, SALSA ALLA MELA VERDE, SALSA ALLA CIPOLLA ROSSA

€18.00

PETTO DI POLLO CBT: (13)
PETTO DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA AVVOLTO NEL PROSCIUTTO CRUDO E SALVIA, SERVITO CON FAGIOLINI E SALSA AL TIMO.

€18.00

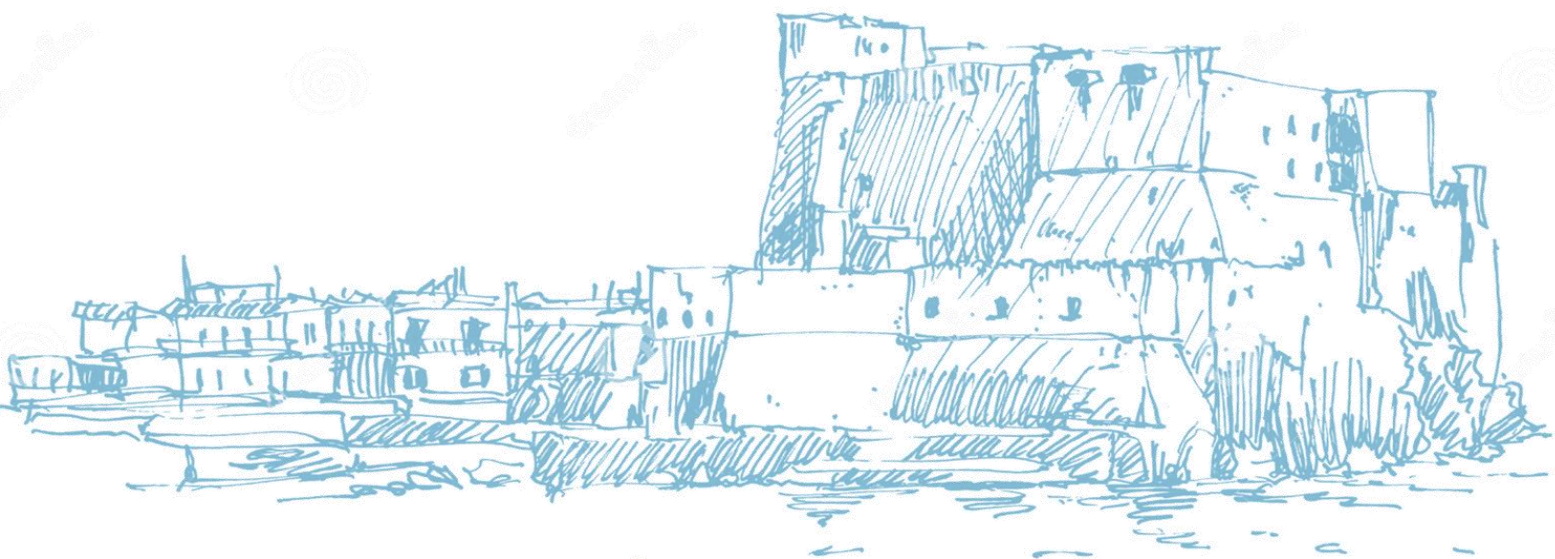
CONTORNI:

- PATATE AL FORNO €4.50
- PATATINE FRITTE €4.50
- SPINACI SALTATI €5.00
- VERDURE ALLA GRIGLIA €5.00

MELANZANE, ZUCCHINE E PEPERONI

- INSALATA MISTA: €4.50
INSALATA, RUCOLA, POMODORINI CONFIT, CIPOLLA AGRODOLCE, CREMA DI AVOCADO
- SCAROLA BRASATA: €5.00
ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE E PINOLI

Castel dell'Ovo
NAPOLI



LE NOSTRE PIZZE:

LE TRADIZIONALI:

MARGHERITA: (3-9)

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE, OLIO EVO, BASILICO E PARMIGIANO.

€7.50

MARINARA: (9)

POMODORO SAN MARZANO DOP, AGLIO, ORIGANO, OLIO EVO E BASILICO.

€7.00

PROVOLA E PEPE: (3-9)

POMODORO SAN MARZANO DOP, PROVOLA DI AGEROLA, PARMIGIANO, OLIO EVO, PEPE E BASILICO.

€8.00

COSACCA: (3-9)

POMODORO SAN MARZANO DOP, SCAGLIE DI PECORINO, OLIO E BASILICO.

€8.00

LE CLASSICHE:

VERACE: (3-9)

POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, PARMIGIANO, OLIO EVO E BASILICO.

€11.00

DIAVOLA: (3-9)

POMODORO SAN MARZANO, PARMIGIANO, FIOR DI LATTE, SPIANATA PICCANTE, OLIO EVO E BASILICO.

€10.00

CAPRICCIOSA: (3-9-13)

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, PARMIGIANO, CARCIOFI, OLIVE NERE, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON, OLIO EVO E BASILICO.

€10.00

SAN DANIELE: (3-9-13)

MARGHERITA CON PROSCIUTTO CRUDO.

€10.00



NAPOLETANA: (3-5-9-13)

€9.00

POMODORO SAN MARZANO, FIOR. DI LATTE, AGLIO, ORIGANO, ACCIUGHE CETARA, OLIO EVO E BASILICO.

BUFALA & PARMA: (3-9-13)

€13.50

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, PARMIGIANO, BASILICO, PROSCIUTTO CRUDO IN USCITA.

VERDURETTA:

(3-9)

€10.00

POMODORO SAN MARZANO, PEPERONI, ZUCCHINE E MELANZANE FRITTE, FIOR. DI LATTE, PARMIGIANO, OLIO EVO E BASILICO.

GIALLA PROVOLA E 'NDUJA: (3-9-13)

€12.00

SCOTTATA DI DATTERINO GIALLO, 'NDUJA DI SPILINGA, PROVOLA DI AGEROLA, PARMIGIANO, OLIO EVO E BASILICO.

PROSCIUTTO & FUNGHI: (3-9-13)

€9.00

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON, BASILICO E OLIO EVO.

AMATRICIANA: (3-9)

€10.00

SUGO TRADIZIONALE ALL'AMATRICIANA, FIOR. DI LATTE, PEPE NERO MACINATO, BASILICO, OLIO EVO, SCAGLIE DI PECORINO BAGNOLESE DELL'IRPINIA.

PARMIGIANA: (3-9-13)

€11.00

POMODORO COTTO, PROVOLA DI AGEROLA, PARMIGIANA DI MELANZANE, PEPE, OLIO EVO, PARMIGIANO, BASILICO E SCAGLIE DI GRANA.

TONNO & CIPOLLA: (3-5-9-13)

€9.00

POMODORO SAN MARZANO, TONNO, CIPOLLE, FIOR. DI LATTE, OLIO EVO E BASILICO.

MAIALONA: (3-9-13)

€12.00

POMODORO SAN MARZANO, PROSCIUTTO COTTO, SALSICCIA, SPIANATA PICCANTE, WURSTEL, FIOR. DI LATTE, OLIO EVO E BASILICO.

REGINETTA: (3-9)

€13.00

POMODORO SAN MARZANO, CORNICIONE RIPIENO DI RICOTTA, SCAGLIE DI PECORINO, BOCCONCINI DI BUFALA, PESTO AL BASILICO ED OLIO EVO.

LE BIANCHE:

VENTURA: (3-9-13)

€12.00

BASE FIOR DI LATTE, PARMIGIANO, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, OLIO EVO E BASILICO.

5 FORMAGGI: (3-9)

€10.00

PROVOLA DI AGEROLA, CAPRINO, PECORINO BAGNOLESE, CREMA DI GORGONZOLA, FIOR DI PANNA, OLIO EVO E BASILICO.

SALSICCIA E FRIARIELLI: (3-9-13)

€13.00

PROVOLA DI AGEROLA, FRIARIELLI SALTATI IN AGLIO, OLIO E PEPERONCINO, SALSICCIA, OLIO EVO E BASILICO.

WURSTEL & PATATINE: (3-9-13)

€10.00

FIOR DI PANNA, FIOR DI LATTE, PARMIGIANO, WURSTEL, OLIO EVO, PATATINE FRITTE E BASILICO.

CROCCHÈ: (3-9-13)

€12.00

FIOR DI PANNA, PROSCIUTTO COTTO, FIOR DI LATTE, CROCCHÈ DI PATATE, PARMIGIANO, OLIO EVO E BASILICO

I RIPIENI:

CALZONE CLASSICO AL FORNO: (3-9)

€11.00

RICOTTA, SALAME NAPOLI, PEPE, POMODORO, PROVOLA DI AGEROLA, PARMIGIANO, OLIO EVO E BASILICO.

CALZONE: (3-9)

€10.00

FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI.

CICCIOLE FRITTA: (3-9)

€11.00

RICOTTA, CICOLI NAPOLETANI, FIOR DI LATTE, PARMIGIANO, PEPE, POMODORO E BASILICO.

SCIANTOSA: (2-3-9-13)

€12.00

CALZONE FRITTO RIPIENO CON SCAROLE, CAPPERI, ACCIUGHE, PINOLI, OLIVE NERE E FIOR DI LATTE.



I NOSTRI PANUOZZI:

SCUGNIZZO: (3-9)

€13.00

PORCHETTA ARICCIA, PATATE AL FORNO, FIOR DI LATTE D'AGEROLA

CAFONE: (3-9-13)

€13.00

SALSICCIA, FRIARIELLI E PROVOLA

SQUARCIONE: (3-9-13-14)

€13.00

PARMIGIANA DI MELANZANE, POLPETTE AL SUGO E PROVOLA

LE SPECIALI:

SANT' ILARIA: (3-9-14)

€14.00

FINTO RAGÙ, POLPETTE AL SUGO, PROVOLA, CIUFFI DI RICOTTA, PEPE, PECORINO IN SCAGLIE

SAN GIUSEPPE: (3-9-13)

€14.00

CREMA DI PEPERONI PICCANTE, FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, SALSICCIA, BASILICO

SAN CIRO: (3-9-12)

€14.00

MONTANARA FRITTA E RIPASSATA IN FORNO CON RAGÙ NAPOLETANO, CIUFFI DI RICOTTA, PEPE, GRANA IN SCAGLIE, BASILICO

SAN MATTIA: (2-3-5-9-13)

€14.00

SCOTTATA DI POMODORINO GIALLO, FIOR DI LATTE, OLIVE NERE, CAPPERI, ACCHIUGHE, AGLIO, STRACCIATELLA, TARALLO NAPOLETANO E POMODORI SECCHI

SAN GIONATHAN: (3-9)

€15.00

CREMA DI PORCINI, FUNGHI CHAMPIGNON, FIOR DI LATTE, OLIO AL TARTUFO, BURRATA

SANT'ENRICO: (3-9-13)

€15.00

PIZZA 3 GUSTI: SALSICCIA E FRIARIELLI- GIALLA PROVOLA E 'NDUJA- PROVOLA E PEPE.



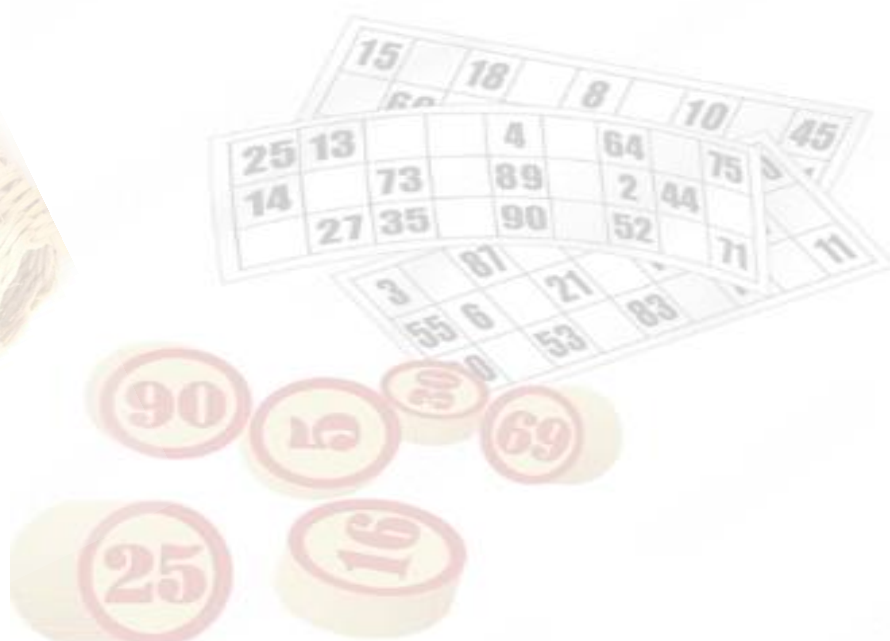
AGGIUNTE:



GLUTEN FREE	€1.50	PROSCIUTTO CRUDO	€2.50
STRACCIATELLA	€1.50	PROSCIUTTO COTTO	€1.50
BURRATA PUGLIESE	€2.50	SPIANATA PICCANTE	€1.50
MOZZARELLA DI BUFALA	€2.50	SALSICCIA	€2.00
BOCCONCINI DI BUFALA	€2.50	PORCHETTA	€2.50
FIOR DI LATTE	€1.50	'NDUJA	€2.00
RICOTTA	€1.50	ACCIUGHE	€1.50
SCAGLIE DI PECORINO	€2.00	TONNO	€1.50
OLIO AL TARTUFO	€1.50	POMODORO	€0.50
GORGONZOLA	€1.50	WURSTEL	€1.50
SCAGLIE DI GRANA	€1.50	SALAME NAPOLI	€2.00
FRIARIELLI	€1.50	CICOLI DI MAIALE	€2.00
CORNICIONE RIPIENO	€2.00	CREMA DI PEPERONI	€1.50
ZUCCHINE	€1.00	PESTO DI BASILICO	€1.00
MELANZANE	€1.00	POMODORI SECCHI	€1.50
PEPERONI	€1.00	CIPOLLA	€1.00
RUCOLA	€1.00	PARMIGIANA	€2.00
POMODORINO GIALLO	€2.00	POMODORINI	€2.00
FUNGHI	€1.00	PATATINE FRITTE	€2.00
CARCIOFI	€1.50	OLIVE	€1.00
AGLIO	€0.50	CAPPERI	€0.50

DESSERTS:

- TIRAMISÙ (3-9-14) €7.00
- BABÀ NAPOLETANO* AL RUM (2-9-14) €7.00
- SEFARDITA CON GELATO AL MANDARINO (3-14) €7.00
TORTA DI FARINA DI MANDORLE E ARANCE, SERVITA CON SORBETTO AL MANDARINO
- TORTINO AL CUORE CALDO AL CIOCCOLATO (3-9) €7.00
SERVITO CON FRUTTI BOSCO
- PASTIERA NAPOLETANA (3-9-14) €7.00
PASTA FROLLA, RICOTTA, GRANO E AROMI
- TORTA AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE (2-7) €7.00
- GELATO: (3-9) €2.00
1 PALLINA DI GELATO A SCELTA TRA:
VANIGLIA, FRAGOLA, CIOCCOLATO, SORBETTO A LIMONE, SORBETTO AL MANDARINO.
- AFFOGATO AL CAFFÈ: (3-9) €7.00
GELATO ALLA VANIGLIA, PANNA MONTATA, CAFFÈ



CAFFÈ

CAFFÈ	€2.00
CAFFÈ DECA	€2.00
CAPPUCCINO	€2.50
ORZO	€2.50
GINSENG	€2.50

DIGESTIVI:

€3.00

LIMONCELLO, MELONCELLO, LIQUIRIZIA, CREMA DI
PISTACCHIO, CREMA DI LIMONCELLO

AMARI:

€4.00

AMARO TOSCO, ANTICO AMARO DELLE TERME, MONTENEGRO,
FERNET BRANCA

GRAPPE:

€4.00

GRAPPA BARRICATA, GRAPPA BIANCA

**COPERTO:*

I prodotti contrassegnati con il simbolo * potrebbero essere surgelati in caso di indisponibilità di quelli freschi



BEVANDE:

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 0.75	€ 2.50
BIBITE IN BOTTIGLIA 33CL	€ 3.00
PEPSI ALLA SPINA PICCOLA 0.20	€ 2.50
PEPSI ALLA SPINA MEDIO 0.40	€ 4.00

BIRRE ALLA SPINA:

STELLA ARTOIS ALLA SPINA 0.20	€ 3.00
STELLA ARTOIS ALLA SPINA 0.40	€ 5.50
LEFFE ROSSA ALLA SPINA 0.20	€ 3.50
LEFFE ROSSA ALLA SPINA 0.40	€ 6.00

IN BOTTIGLIA:

ICHNUSA NON FILTRATA 33CL	€3.50
LEFFE BLONDE 33CL	€4.00
WEISSE 50CL	€7.00

COCKTAILS:

APEROL SPRITZ	€ 7.00
CAMPARI SPRITZ	€ 7.00
LIMONCELLO SPRITZ	€ 7.00
HUGO SPRITZ	€ 7.00
GIN TONIC/LEMON	€ 7.00
NEGRONI	€ 7.00
MOIJTO	€ 7.00
RUM & COCA	€ 7.00
MELONCELLO SOUR	€7.00



ALLERGENI PRESENTI:

- 1 Arachidi & derivati
- 2 Frutta a guscio
- 3 Latte & derivati
- 4 Molluschi
- 5 Pesce
- 6 Sesamo
- 7 Soia
- 8 Crostacei
- 9 Glutine
- 10 Lupini
- 11 Senape
- 12 Sedano
- 13 Anidride solforosa e solfiti
- 14 Uova & derivati