



*L'Osteria da Carmela vi dà il benvenuto.  
È dal 1967 che, grazie all'arte di donna Carmela,  
questo luogo si propone come un piccolo tempio  
dedicato all'accoglienza ed al piacere della tavola  
secondo i principi dell'antica tradizione partenopea.  
Che possiate salutarci, più tardi,  
con già nel cuore l'idea di ritornare*

*The Osteria da Carmela welcomes to you.  
It is since 1967 that, thanks to the Donna Carmela's handcraft,  
this site is proposed as a small temple  
dedicated to the reception and the pleasure of the table  
according to the principles of the ancient Neapolitan tradition  
You can say hello, later,  
already in the heart with the idea of returning*

*L'Osteria da Carmela vous accueille.  
Elle est depuis 1967, grâce à l'art de Donna Carmela,  
un lieu qui propose un petit temple  
dédié à la réception et au plaisir de la table  
selon les principes de l'ancienne tradition napolitaine.  
Que vous puissiez nous saluer, plus tard,  
avec déjà dans le coeur et la tête l'idée de revenir nous voir*

*La Osteria da Carmela da la bienvenida.  
Es desde 1967 que, gracias a la técnica de Donna Carmela,  
este sitio se propone como un pequeño templo  
dedicado a la recepción y el placer de la mesa  
de acuerdo con los principios de la antigua tradición napolitana.  
Se puede decir hola, más tarde,  
ya en el corazón con la idea de volver*

Mangiare è  
uno dei quattro  
scopi della vita.  
Quali siano  
gli altri tre,  
nessuno lo ha  
mai saputo.  
(Proverbo  
cinese)

Eating  
is one  
of the four  
aims of life  
What are the  
other three, no  
one ever knew.  
(Chinese  
proverb)

Manger est  
l'un des quatre  
buts de la vie.  
Quelles sont  
les trois autres,  
on n'a  
jamais su.  
(Proverbe  
chinois)

Comer es uno  
de los cuatro  
objetivos  
de la vida.  
Cuáles son los  
otros tres,  
nadie sabía.  
(Proverbo  
chino)



STARTERS  
ENTRÉE  
ENTREMESES

## *Antipasti di Terra*

### **1 Fiori di Zucca Ripieni**

*Stuffed Zucchini flowers*  
*Fleurs de Courgette farcies*  
*Flores de Calabaza rellenos*

### **2 Prosciutto e Melone**

*Ham and Melon*  
*Prosciutto et Melon*  
*Jamón con Melón*

### **3 Pizza di Verdura**

*Pizza whit Vegetable*  
*Pizza aux Légumes*  
*Pizza Vegetal*

### **4 Frittura all'Italiana**

*Italian Typical fried Food*  
*Friture Tipique à l'Italienne*  
*Fritura Tipica Italiana*

### **5 Mozzarella in Carrozza**

*Fried Mozzarella with Bread*  
*Mozzarella et Pain frite*  
*Mozzarella y Pan frito*

### **6 Parmigiana di Melanzane**

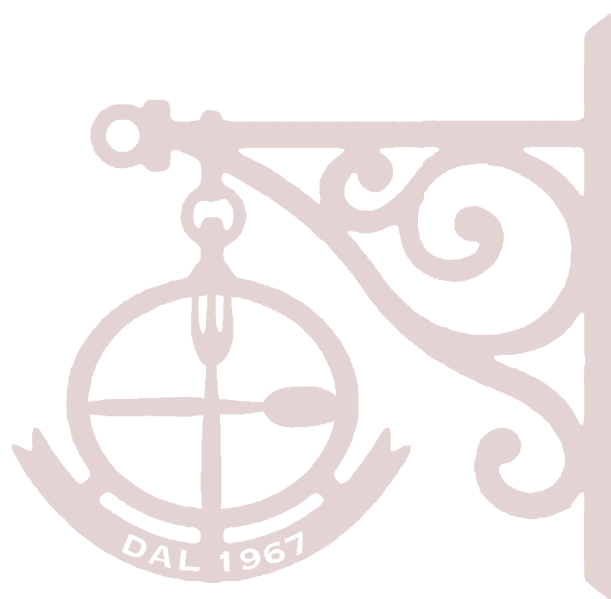
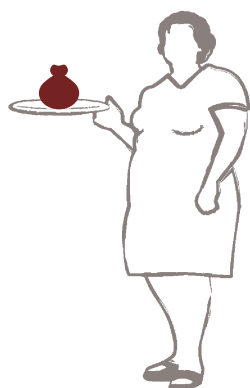
*Eggplant Parmigiana*  
*Parmigiana d'Aubergine*  
*Parmigiana Berenjena*

### **7 Buffet di Verdure**

*Buffet of Vegetables*  
*Buffet de Légumes*  
*Buffet de Verduras*

### **8 Caprese**

*Mozzarella and Tomato*  
*Mozzarella et Tomate*  
*Mozzarella y Tomato*





FISH STARTERS  
ENTRÉE DE MER  
ENTREMESES DE MAR

# Antipasti di Mare

## 1 Alici Fritte

*Fried Anchovies*  
*Fried Anchois*  
*Fried Anchoas*

## 2 Seppiette\*, Rucola e Gamberi\* in Salsa Citronette

*Cuttlefish\* with Rucola and Shrimps\* in lemon sauce*  
*Seiche\* avec Roquette et Crevette\* à la sauce au citron*  
*Calamar\* con Rucola y Camaròn\* en salsa de limòn*

## 3 Polipo\* all'Insalata

*Octopus\* Salad*  
*Salade de Poulpe\**  
*Ensalada de Pulpo\**

## 4 Zuppetta di Frutti di Mare

*Seafood Soup*  
*Soupe de Fruits de mer*  
*Sopa di Mariscos*

## 5 Frittura di Calamaretti\*

*Fried small Squids\**  
*Petits Calamars\* frits*  
*Chipirones\* fritos*

## 6 Impepata di Cozze

*Mussels with pepper*  
*Moules poivrè*  
*Mejillones con Pimienta*

## 7 Carpaccio di Baccalà

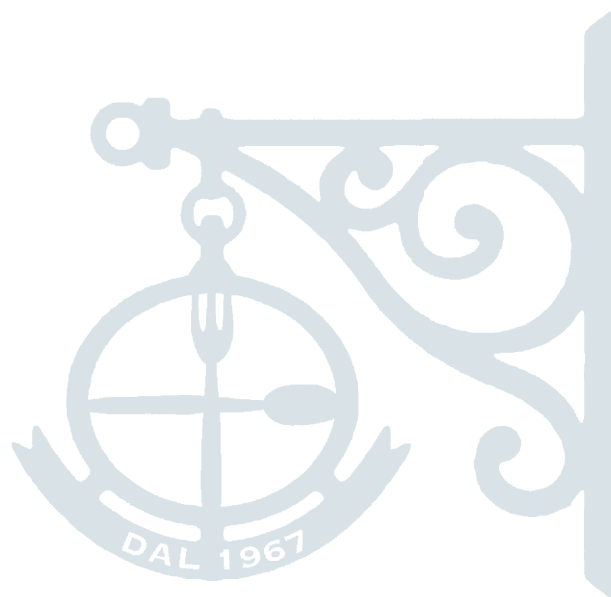
*Carpaccio of Cod fish*  
*Carpaccio de Morue*  
*Carpaccio de Bacalao*

## 8 Carpaccio di Salmone/Tonno/Spada affumicati

*Tris of smoked Fish (Salmon / Tuna / Swordfish)*  
*Tris de Poisson fumés (Saumon / Thon / Espadon)*  
*Tris de Pescado ahumado (Salmón / Atún / Pez espada)*

## 9 Involtini di Pesce Bandiera Gratinati

*Paddlefish Roll gratin*  
*Polyodons Rollée gratinè*  
*Rollito de Pez cinto gratinado*





PASTA OR RICE  
PÂTES OU RIZ  
PRIMER PLATO

## Primi piatti

### 1 Mezzanelli alla Scarpariello

*Mezzanelli Scarpariello (with Tomato, Cheese and hot Pepper)*  
*Mezzanelli Scarpariello (avec Tomate, Fromage et Piment)*  
*Mezzanelli Scarpariello (con Tomate, Queso y Pimiento picante)*

### 2 Candele alla Genovese

*Candele Genovese (with Onion sauce)*  
*Candele Genovese (avec sauce d'Oignon)*  
*Candele Genovese (con Salsa de Cebolla)*

### 3 Farfalle ai Quattro Formaggi e Grani di Pepe

*Four Cheese Farfalle*  
*Farfalle aux Quatre Fromages*  
*Farfalle a los Cuatros Quesos*

### 4 Penne alla Sorrentina

*Penne Sorrentina (with Tomato and Mozzarella)*  
*Penne Sorrentina (avec Tomate et Mozzarella)*  
*Penne Sorrentina (con Tomate y Mozzarella)*

### 5 Spaghetti alla Nerano

*Spaghetti Nerano (with Zucchini and Cheese)*  
*Spaghetti Nerano (avec Courgette et Fromage)*  
*Spaghetti Nerano (con Calabacin y Queso)*

### 6 Risotto ai Funghi Porcini

*Risotto with Porcini Mushrooms*  
*Risotto aux Cèpes*  
*Risotto con Setas Boletos*

### 7 Minestra del Giorno

*Soup of the day*  
*Soup du jour*  
*Sopa del dia*

### 8 Linguine alla Masaniello

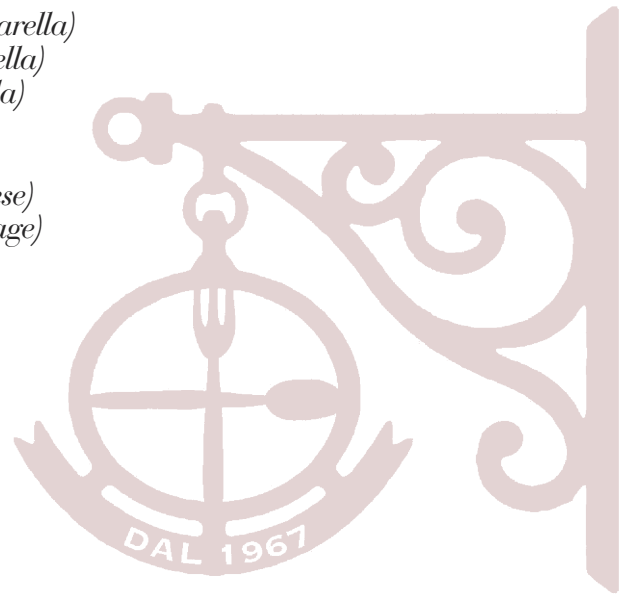
*Linguine Masaniello (with Olives, Capers and Anchovies)*  
*Linguini Masaniello (avec Olives, Câpres et Anchois)*  
*Linguine Masaniello (con Aceitunas, Alcaparras y Anchoas)*

### 9 Fettuccine ai Fiori di Zucca

*Fettuccine with Zucchini flowers*  
*Fettuccine aux fleurs de Courgette*  
*Fettuccine con flores de Calabaza*

### 10 Riso Venere Zucca e Peperoncino

*Venus Rice with Pumpkin and Hot Pepper*  
*Riz Noir avec Citrouille et Piment*  
*Arroz Negro con Calabaza y Pimiento Picante*





PASTA OR RICE WITH FISH  
PÂTES OU RIZ AVEC POISSON  
PRIMER PLATO PEZ

## Primi piatti di Mare

### 1 Linguine agli Scampi\*

*Linguine with Scampi\**  
*Linguine avec Scampi\**  
*Linguine con Scampos\**

### 2 Spaghetti alle Vongole

*Spaghetti with Clams*  
*Spaghetti aux Palourdes*  
*Espaguetis con Almejas*

### 3 Rigatoni Cozze e Pecorino

*Rigatoni with Mussels and Pecorino cheese*  
*Rigatoni avec Moules et fromage Pecorino*  
*Rigatoni con Mejillones y queso Pecorino*

### 4 Paccheri Vongole e Broccoli

*Paccheri with Clams and Broccoli*  
*Paccheri avec Palourdes et Brocoli*  
*Paccheri con Almejas y Brócoli*

### 5 Risotto alla Pescatora

*Seafood Risotto*  
*Risotto avec Poissons variès*  
*Arroz con Pescado*

### 6 Casarecce Cozze e Peperoncini Verdi

*Casarecce with Mussels and green Peppers*  
*Casarecce avec Moules et Piments verts*  
*Casarecce con Mejillones y Chiles verdes*

### 7 Calamarata ai Frutti di Mare

*Seafood pasta*  
*Pasta aux Fruits de mer*  
*Pasta con Mariscos*

### 8 Risotto Cozze e Zucca

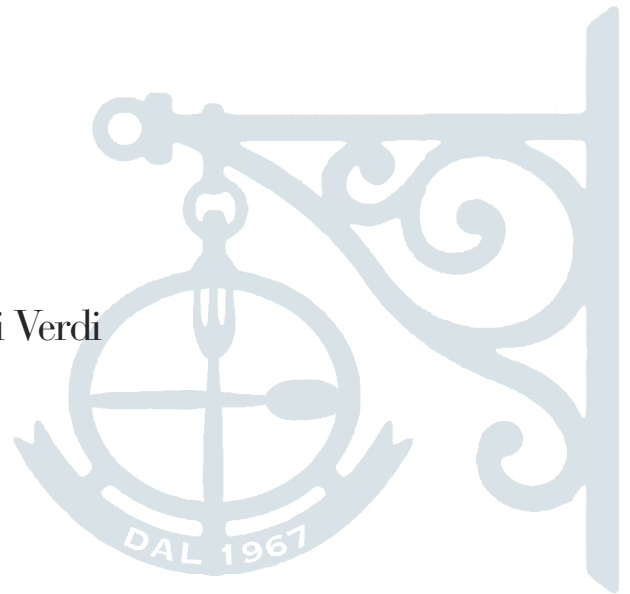
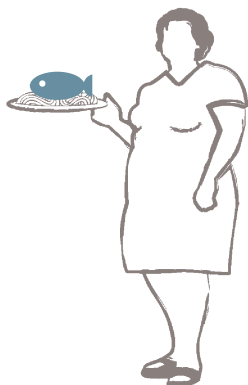
*Risotto with Mussels and Pumpkin*  
*Risotto avec Moules et Citrouille*  
*Risotto con Mejillones y Calabaza*

### 9 Paccheri al Ragù di Pesce

*Paccheri with Fish Sauce*  
*Paccheri avec sauce de Poisson*  
*Paccheri con salsa de Pescado*

### 10 Spaghetti Alici e Pomodorini

*Spaghetti with Anchovies and Tomato*  
*Spaghetti aux Anchois et Tomate*  
*Spaghetti Anchoas y Tomate*





MEAT DISHES  
PLAT DE VIANDE  
SEGUNDO DE CARNE

## Secondi di Carne

### 1 Scaloppine ai Funghi Porcini

*Escalope with Porcini Mushrooms*  
*Escalope aux Cèpes*  
*Escalope con Setas Boletas*

### 2 Scaloppine al Limone / al Vino / al Marsala

*Escalope with Lemon / White Wine / Marsala*  
*Escalope au Citron / au Vin blanc / Marsala*  
*Escalope Lemon / Vino blanco / Marsala*

### 3 Carpaccio di Manzo all'Aceto Balsamico

*Carpaccio Beef with Balsamic Vinegar*  
*Carpaccio de Boeuf au Vinaigre Balsamique*  
*Carpaccio de Ternera con Vinagre Balsamico*

### 4 Braciola Napoletana al Ragù con Peperoncini verdi

*Meat rolls with napolitan sauce and green Peppers*  
*Rouleaux de Viande au Ragoût avec Piments verts*  
*Rollos de Carne in salsa napoletana y Chiles verdes*

### 5 Roast-Beef all'Inglese

*English Roast-Beef*  
*Rosbif Anglais*  
*Rosbif Ingles*

### 6 Brasato alla Genovese con Funghi

*Braised Beef Genovese (with Onions) and Mushrooms*  
*Viande Braisé Genovese (aux Oignons) avec Champignons*  
*Estofado de Ternera Genovese (con Cebollas) y Hongos*

### 7 Filetto ai Ferri

*Grilled Filet*  
*Filet Grillé*  
*Filete a la Plancha*

### 8 Tagliata di Manzo con Rucola e scaglie di Parmigiano

*Beef with Rucola and Parmesan*  
*Filet de Bœuf en tranches avec Roquette et Parmesan*  
*Corte de Manzo Rucola y Parmesano*

### 9 Misto di Carne al Ragù con Involtini di Melanzane

*Beef with napolitan sauce and Eggplant Rolls*  
*Viande au ragoût napolitain avec Rouleaux d'Aubergines*  
*Carne in salsa napoletana y Rollos de Berenjena*

### 10 Maiale con Cipolla di Tropea e Affumicato di Sorrento

*Pork with Onion Tropea and Sorrento Cheese*  
*Porc aux Oignon de Tropea et Fromage Sorrento*  
*Carne de Cerdo con Cebolla de Tropea Y Queso Sorrento*





FISH DISHES  
POISSON  
SEGUNDOS DE MAR

## Secondi di Mare

ferdinandopolverinodolaureto

### 1 Filetto di Tonno alla Neapolis

*Tuna Fillet Neapolis (with Arugula Pesto, Olives, Vinegar and Capers)*  
*Filet de Thon Neapolis (avec Pesto de Roquette, Vinaigre, Olives et Câpres)*  
*Filete de Atún Neapolis (con Pesto de Cohete, Vinagre, Olivos y Alcaparras)*

### 2 Spigola al Forno al Limone

*Sea Bass with Lemon*  
*Loup de Mer au Citron*  
*Lubina con Limón*

### 3 Orata alla Mediterranea

*Sea Bream with Tomato, Olives and Capers*  
*Daurade avec Tomates, Olives et Câpres*  
*Besugo con Tomate, Olivos y Alcaparras*

### 4 Orata alla Brace al Sale

*Grilled Sea Bream with Salt*  
*Daurade grillée au Sel*  
*Besugo con Sal a la plancha*

### 5 Tonno in Erbe aromatiche e Salsa di Limone

*Tuna in Herbs and lemon sauce*  
*Thon aux Herbes à la sauce au citron*  
*Atún en las hierbas y salsa de limón*

### 6 Baccalà Fritto

*Fried cod*  
*Morue frit*  
*Bacalao frito*

### 7 Baccalà alla Brace

*Grilled Cod*  
*Morue grillé*  
*Bacalao a la plancha*

### 8 Frittura Mista di Pesce

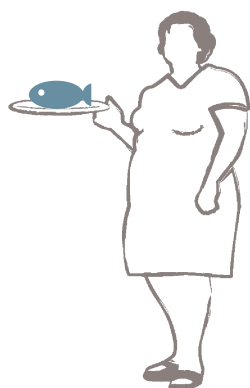
*Fried Fish Mix*  
*Mixte de Poissons Frits*  
*Variado de Pescado Frito*

### 9 Sgombro Gratinato al profumo di Menta

*Mackerel cooked to the smell of Mint*  
*Gratin de Maquereaux à la Menthe*  
*Gratinado de la Caballa con Menta*

### 10 Gamberoni\* in salsa Rosa e Brandy

*Shrimps\* in Pink sauce and Brandy*  
*Crevettes\* en sauce Rose et Brandy*  
*Langostinos\* en salsa Rosa y Brandy*





CHEESES | VEGETABLES  
FROMAGES | ACCOMPAGNEMENTS  
QUESOS | CONTORNO

# Formaggi e contorni

## 1 Caciocavallo di Sorrento

*Sorrento Cheese*  
*Fromage de Sorrento*  
*Queso de Sorrento*

## 2 Tagliere di Formaggi Misti

*Assortment of Cheese*  
*Assortiment de Fromages*  
*Surtido de Quesos*

## 3 Tagliere di Salumi e Formaggi

*Cheese platter and Col Cuts*  
*Charcuterie et assiette de Fromages*  
*Fiambres y table de Quesos*

## 4 Assortimento di Caciotte

*Sheep Cheese Mixture*  
*Mixture de Fromages de Brebis*  
*Misto de Queso de Oveja*

## 5 Insalata mista

*Mixed Salad*  
*Salade Mixte*  
*Ensalada Mixta*

## 6 Verdura cotta di stagione

*Cooked Vegetables*  
*Vegetables cuits*  
*Verduras cocidas*

## 7 Patatine fresche fritte

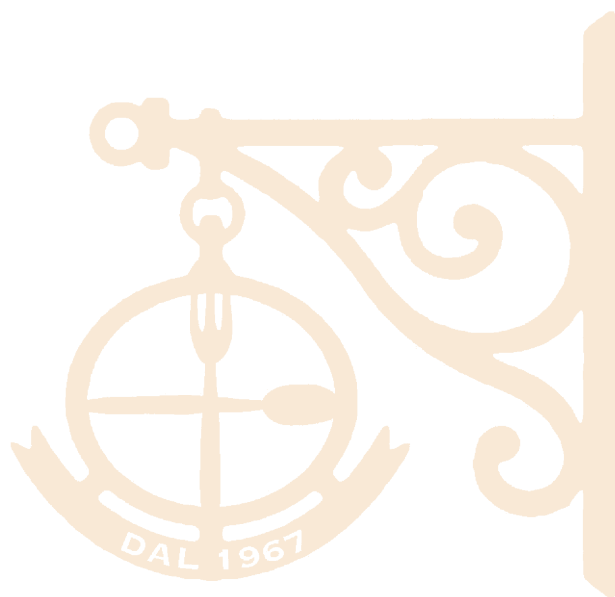
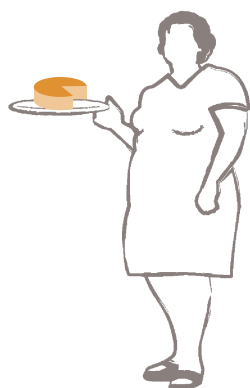
*Fresh French Fries*  
*Pommes Frites Freches*  
*Patas Fritas Frescas*

## 8 Insalatona con Mozzarella

*Big salad with Mozzarella*  
*Grande salada avec Mozzarella*  
*Grande ensalada con Mozzarella*  
(Incappucciata Rucola Radicchio Mais Pomodorini Olive Cetriolo Basilico)

## 9 Insalatona al Tonno

*Big salad with Tuna*  
*Grande salade avec Thon*  
*Grande ensalada con Atun*  
(Incappucciata Rucola Radicchio Pomodoro Olive Cipolla rossa Cetriolo Filetti di Acciughe)







DESSERT AND CAFETERIA  
DESSERT ET CAFÉTÉRIA  
POSTRE Y CAFETERÍA

# *Dessert e Caffetteria*

## 1 Ananas

*Pineapple*  
*Ananas*  
*Piña*

## 2 Melone

*Melon*  
*Melon*  
*Melón*

## 3 Frutta di Stagione

*Season Fruit*  
*Fruit de Saison*  
*Fruta de Temporada*

## 4 Dolci della Casa

*House Dessert*  
*Dessert de la Maison*  
*Dulce de la Casa*

## 5 Dolci tradizionali

*Tradition Dessert*  
*Dessert de la tradition*  
*Dulce de la tradición*

## 6 Espresso napoletano

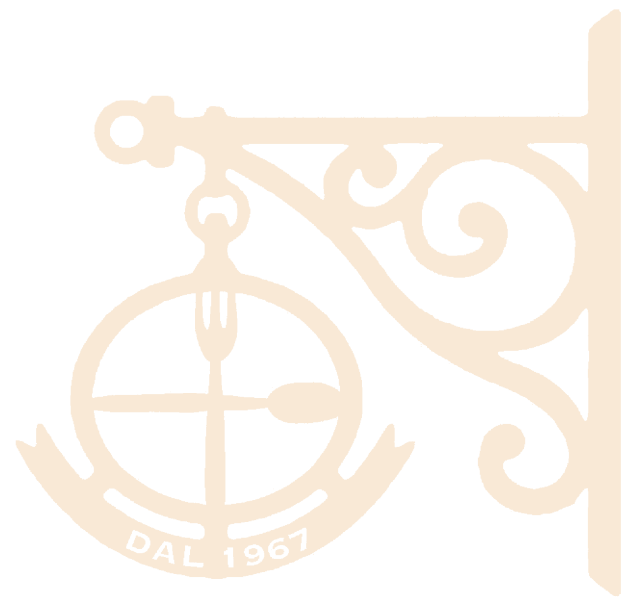
*Neapolitan Espresso*  
*Expresso neapolitain*  
*Espresso napoletano*

## 7 Cappuccino

*Cappuccino*  
*Cappuccino*  
*Cappuccino*

## 8 Tè

*Tea*  
*Thé*  
*Tè*





DRINKS  
BOISSONS  
BEBIDAS

## Bevande

Vino della Casa (bianco o rosso) cl.100

*House Wine (white or red)*

*Vin de la Maison (blanc ou rouge)*

*Vino de la Casa (blanco o tinto)*

Acqua Minerale (naturale o gasata) cl.75

*Water (still or sparkling)*

*Eau (plate ou gazeuse)*

*Agua (con o sin gas)*

CocaCola | Fanta | Sprite cl.33

*CocaCola | Fanta | Sprite*

*CocaCola | Fanta | Sprite*

*CocaCola | Fanta | Sprite*

Birra Nazionale cl.33

*National Beer*

*Bière Nationale*

*Cerveza Nacional*

Birra Nazionale cl.66

*National Beer*

*Bière Nationale*

*Cerveza Nacional*

Birra Peroni Gran Riserva Rossa cl.50

*Peroni Gran Riserva Red Beer*

*Bière Peroni Gran Riserva Rouge*

*Cerveza Peroni Gran Riserva Rojo*

Birra Peroni Gran Riserva Puro Malto cl.50

*Peroni Gran Riserva Pure Malt Beer*

*Bière Peroni Gran Riserva Pure Malt*

*Cerveza Peroni Gran Riserva Pure Malt*

Birra Peroni Gran Riserva Doppio Malto cl.50

*Peroni Gran Riserva Double Malt Beer*

*Bière Peroni Gran Riserva Double Malt*

*Cerveza Peroni Gran Riserva Doble Malta*

Hacher-Pschorr cl.50

*Hacher-Pschorr*

*Hacher-Pschorr*

*Hacher-Pschorr*

