



*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** Carciofi Dorati e Fritti

*Fried Artichokes*  
*Frits Artichauts*  
*Fritos Alcachofas*

### **2** Carciofi Ripieni

*Stuffed Artichokes*  
*Artichauts Farcis*  
*Alcachofas Rellenas*

### **3** Parmigiana di Melanzane

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

### **4** Pizza di Scarole

*Escarole Pizza*  
*Pizza aux Scarole*  
*Pizza con Escarola*

### **5** Frittura all'italiana

*Italian Typical fried Food*  
*Friture Typique à l'italienne*  
*Fritura Tipica italiana*

### **6** Mozzarella in Carrozza

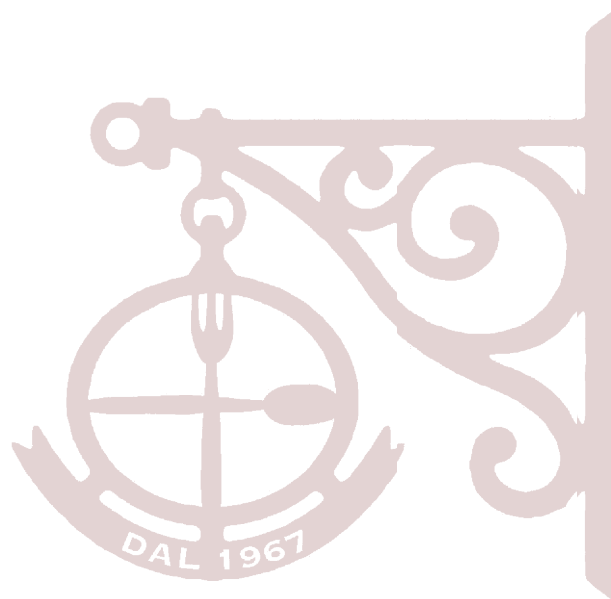
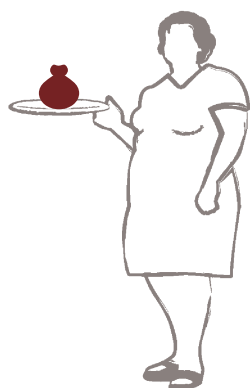
*Fried Mozzarella with Bread*  
*Mozzarella et Pain frite*  
*Mozzarella y Pan frito*

### **7** Buffet di Verdure

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

### **8** Scamorza alla Brace e Salame napoletano

*Scamorza Cheese and neapolitan Salami*  
*Scamorze et Salami napolitain*  
*Scamorza y Salami napolitano*





FISH STARTERS  
ENTRÉE DE MER  
ENTREMESES DE MAR

# Antipasti di Mare

ferdinandopolverini@daureto

## 1 Alici Fritte

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

## 2 Frittelle di Cicinielli\*

*Whitebait\* fritters*  
*Friture de Blanchaille\**  
*Chanquetes\* fritos*

## 3 Pesce Bandiera e Cozze in Salsa Citronette

*Paddlefish and Mussels in Lemon sauce*  
*Polyodons et Moules à la sauce au Citron*  
*Pez Espatula y Mejillones en salsa de Limòn*

## 4 Polipetti\* in Cassuola

*Octopus\* with Tomato*  
*Poulpe\* au Tomate*  
*Pulpo\* con Tomate*

## 5 Frittura di Calamaretti\*

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

## 6 Zuppetta di Mare

*Seafood Soup*  
*Soupe de Fruits de Mer*  
*Sopa de Mariscos*

## 7 Carpaccio di Baccalà

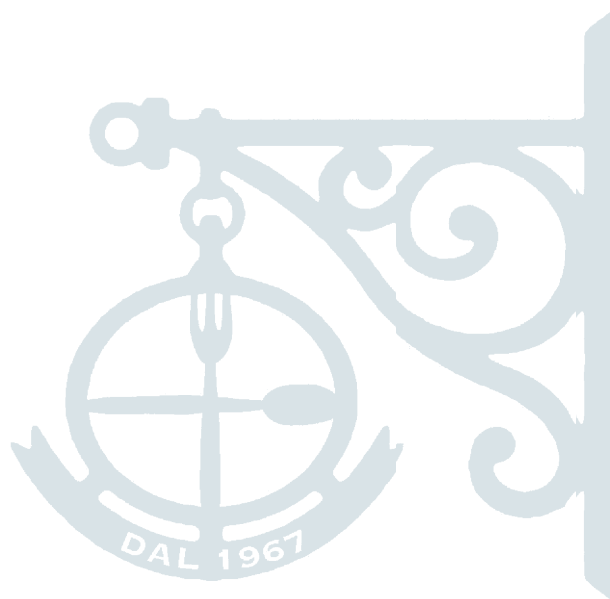
*Carpaccio of Cod fish*  
*Carpaccio de Morue*  
*Carpaccio de Bacalao*

## 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 Baccalà Fritto

*Fried Cod*  
*Morue Frit*  
*Bacalao Frito*





PASTA OR RICE  
PÂTES OU RIZ  
PRIMER PLATO

## *Primi piatti*

### **1** Pasta e Patate con la Provola

*Pasta and Potatoes with Provola*  
*Pâtes et Pommes de Terre à la Provola*  
*Pasta y Patatas con Provola*

### **2** Mezzanelli alla Genovese

*Mezzanelli Genovese (with Onion sauce)*  
*Mezzanelli Genovese (avec sauce d'Oignon)*  
*Mezzanelli Genovese (con salsa de Cebolla)*

### **3** Candele al Ragù

*Candele with neapolitan meat sauce*  
*Candele avec sauce de viande à napolitaine*  
*Candele con salsa de carne a napolitano*

### **4** Farfalle ai Quattro Formaggi, Noci e Grani di Pepe

*Four Cheese Farfalle, Walnuts and Pepper*  
*Farfalle aux Quatre Fromages, Noix et grains de Poivre*  
*Farfalle a los Cuatros Quesos, Nueces y grano de Pimienta*

### **5** Penne alla Sorrentina

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

### **6** Minestra di Verdure

*Vegetable Soup*  
*Soupe aux légumes*  
*Sopa de Verduras*

### **7** Risotto ai Funghi Porcini

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

### **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** Rigatoni alla Bolognese

*Rigatoni Bolognese (with Meat and Tomato sauce)*  
*Rigatoni Bolognese (avec de la Viande en sauce de Tomate)*  
*Rigatoni Bolognese (con Carne en salsa de tomate)*

### **10** Bucatini al Soffritto

*Bucatini with Pork interiors in Tomato Sauce*  
*Bucatini avec intérieurs de Porc à la sauce Tomate*  
*Bucatini in salsa napoletana con interiores de Cerdo*





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

## *Primi piatti di Mare*

ferdinandopolverinodolaureto

### 1 Linguine allo Scoglio

*Linguine with Seafood*  
*Linguini aux Fruits de la Mer*  
*Linguine con Mariscos*

### 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 al Baccalà

*Paccheri with Cod*  
*Paccheri au Morue*  
*Paccheri con Bacalao*

### 5 Risotto alla Pescatora

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

### 6 Pasta e Fagioli con le Cozze

*Pasta and Beans with Mussels*  
*Pâtes et Haricots aux Moules*  
*Pasta y Frijoles con Mejillones*

### 7 Vermicelli Alici e Pomodorini

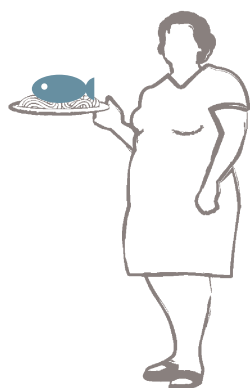
*Vermicelli with Anchovies and Tomato*  
*Vermicelli aux Anchois et Tomate*  
*Vermicelli Anchoas y Tomate*

### 8 Risotto Zucca e Gamberi\*

*Risotto with Shrimps\* and Pumpkin*  
*Risotto avec Citrouille et Crevettes\**  
*Arroz con Calabaza y Camarón\**

### 9 Riso Venere Pesto e Gamberetti\*

*Venus Rice with Pesto and Shrimps\**  
*Riz Noir au Pesto et aux Crevettes\**  
*Arroz Negro con Pesto y Camaron\**





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 Arista di Maiale con Funghi e Patate

*Pork Arista with Mushrooms and Potatoes*  
*Arista de porc aux champignons et pommes de terre*  
*Arista de cerdo con champiñones y patatas*

### 4 Braciola Napoletana al Ragù con Friarielli

*Meat rolls with napolitan sauce and spicy Broccoli*  
*Rouleaux de Viande au Ragoût avec Brocoli épicé*  
*Rollos de Carne in salsa napoletana y Brócoli picante*

### 5 Carpaccio di Manzo con Rucola e Pomodorini

*Beef Carpaccio with Rucola and Cherry Tomatoes*  
*Carpaccio de Boeuf avec roquette et Tomates cerises*  
*Carpaccio de Ternera con rúcula y Tomates cherry*

### 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 di Maiale alla Contadina

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

### 8 Filetto di Manzo ai Ferri

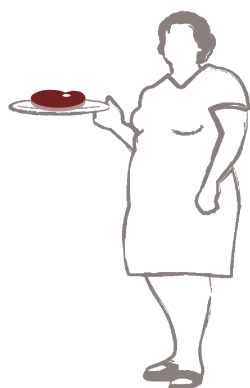
*Grilled Filet*  
*Filet Grillé*  
*Filete a la Plancha*

### 9 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*

### 10 Misto di Ragù con Parmigiana di Melanzane

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





FISH DISHES  
POISSON  
SEGUNDOS DE MAR

## Secondi di Mare

ferdinandopolverini@daurico.it

### 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 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*

### 4 Orata alla Brace al Sale

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

### 5 Orata alla Mediterranea

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

### 7 Baccalà alla Brace

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

### 7 Baccalà alla Siciliana

*Cod in Tomato sauce*  
*Morue en salsa de Tomato*  
*Bacalao en salsa de Tomato*

### 8 Frittura Mista di Pesce

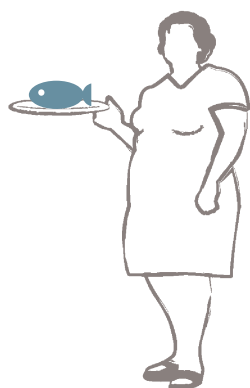
*Fried Fish Mix*  
*Mixte de Poissons Frits*  
*Variado de Pescado Frito*

### 9 Filetti di Sgombro in Salsa di Pomodorino del Piennolo

*Mackerel Fillet in Tomato sauce*  
*Filet de Maquereau à la sauce Tomato*  
*Filete de Caballa en salsa de Tomato*

### 10 Filetti di Pesce Bandiera Grigliati alla Menta

*Grilled Paddlefish Fillet Mint flavoured*  
*Filet de Polyodons grille à la menthe*  
*Filete de Pez Espatula a la plancha con Menta*





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

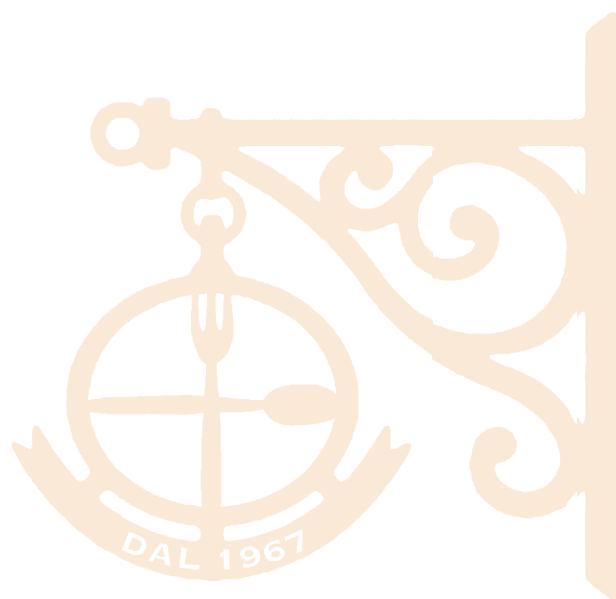
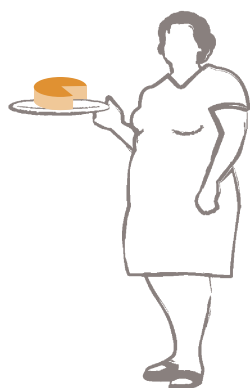
*Fresh French Fries*  
*Pommes Frites Freches*  
*Patas Fritas Frescas*

### 8 Carciofi alla Brace

*Grilled artichokes*  
*Artichauts grillés*  
*Alcachofas a la parrillas*

### 9 Carciofi Affogati

*Artichokes stew with black olives*  
*Artichauts ragouts avec des olives noires*  
*Alcachofas guisos con aceitunas negras*







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

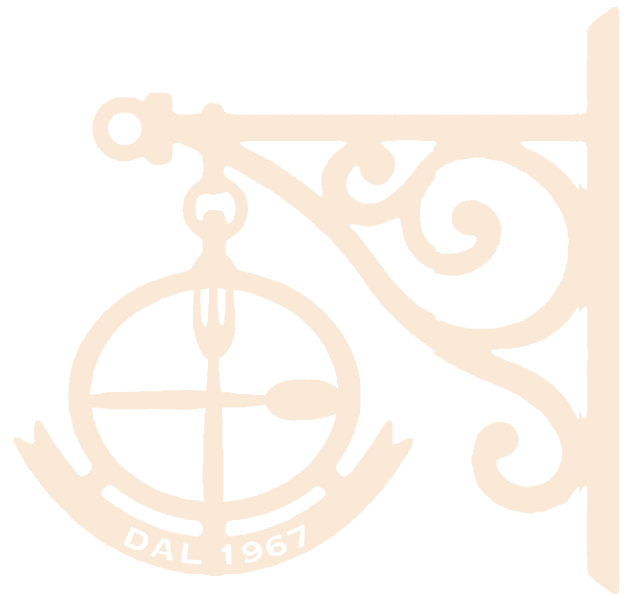
*Neapolitan Espresso*  
*Expresso neapolitain*  
*Espresso napoletano*

## 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*

