



*L'Osteria da Carmela vi dà il benvenuto.
E 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 Parmigiana di Melanzane

Eggplant Parmigiana
Parmigiana d'Aubergine
Parmigiana Berenjena

3 Frittura all'Italiana

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

4 Mozzarella in Carrozza

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

5 Caprese

Mozzarella and Tomato
Mozzarella et Tomate
Mozzarella y Tomate

6 Buffet di Verdure

Buffet of Vegetables
Buffet de Légumes
Buffet de Verduras

7 Prosciutto e Melone

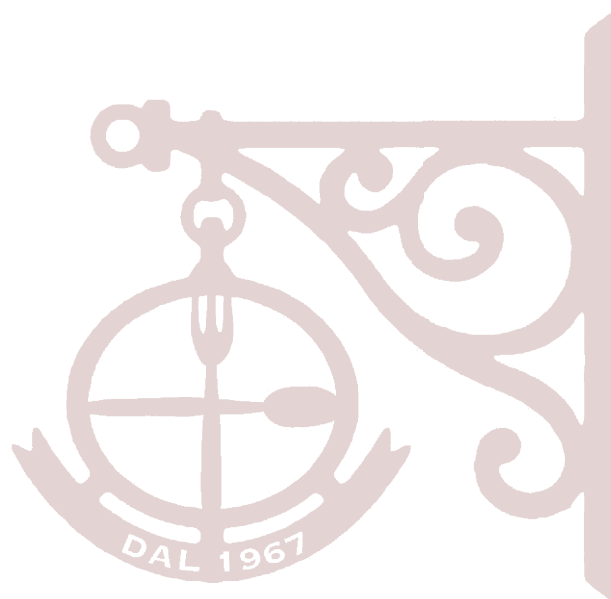
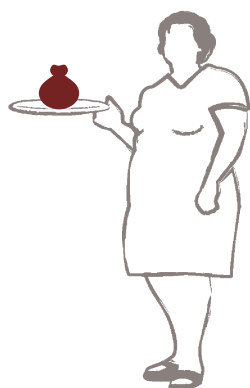
Ham and Melon
Prosciutto et Melon
Jamon con Melón

8 Prosciutto e Treccia di Mozzarella

Ham with Mozzarella
Jambon et Mozzarella
Jamón y Mozzarella

9 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

1 Alici Fritte

Fried Anchovies
Fried Anchois
Fried Anchoas

2 Zuppetta di Mare

Seafood Soup
Soupe de Fruits de Mer
Sopa de Mariscos

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 Frittelle di Cicinielli*

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

5 Polipo*all'Insalata

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

6 Frittura di Calamaretti*

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

7 Carpaccio di Baccalà

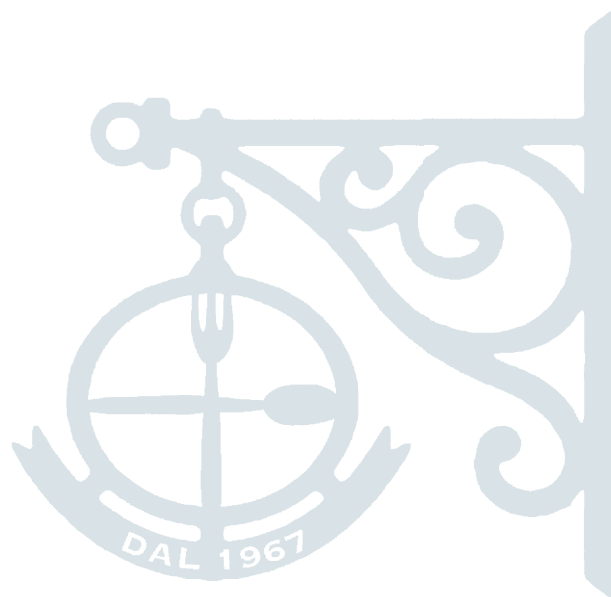
Carpaccio of Cod fish
Carpaccio de Morue
Carpaccio de Bacalao

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 Impepata di Cozze

Mussels pepper
Moules poviè
Mejillones con Pimienta





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 Mezzi Paccheri alla Genovese

Mezzi Paccheri Genovese (with Onion sauce)
Mezzi Paccheri Genovese (avec sauce d'Oignon)
Mezzi Paccheri Genovese (con salsa de Cebolla)

3 Fettuccine ai Fiori di Zucca

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

4 Farfalle ai Quattro Formaggi, e Grani di Pepe

Four Cheese Farfalle and Pepper
Farfalle aux Quatre Fromages et grains de Poivre
Farfalle a los Cuatros Quesos y grano de Pimienta

5 Risotto ai Funghi Porcini

Risotto with Porcini Mushrooms
Risotto aux Cèpes
Risotto con Setas Boletos

6 Linguine alla Masaniello

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

7 Spaghetti alla Nerano

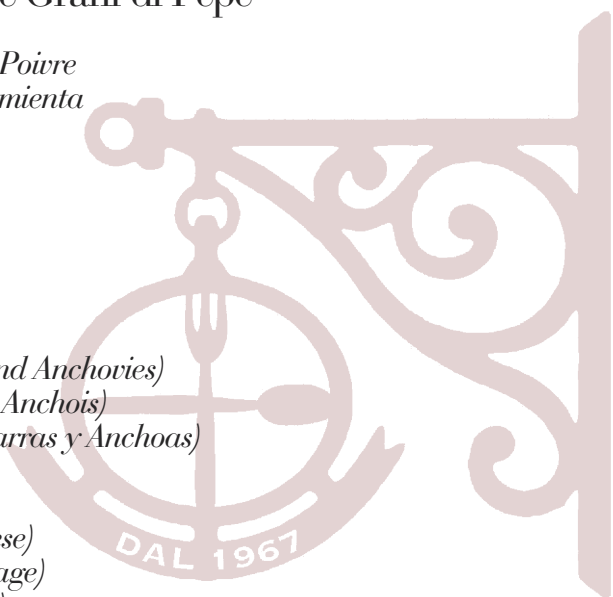
Spaghetti Nerano (with Zucchini and Cheese)
Spaghetti Nerano (avec Courgette et Fromage)
Spaghetti Nerano (con Calabacin y Queso)

8 Riso Venere Zucca e Peperoncino

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

9 Tagliatelle Salvia e Pepe Rosa

Tagliatelle Sage and Pink Pepper
Tagliatelle Sauge et Poivre Rose
Tagliatelle Salvia y Pimienta Rosa





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

Primi piatti di Mare

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 Risotto alla Pescatora

Seafood Risotto
Risotto avec Poissons variès
Arroz con Pescado

5 Mezze Maniche al Ragù di Pesce

Mezze Maniche with Fish Sauce
Mezze Maniche avec sauce de Poisson
Mezze Maniche con salsa de Pescado

6 Linguine agli Scampi*

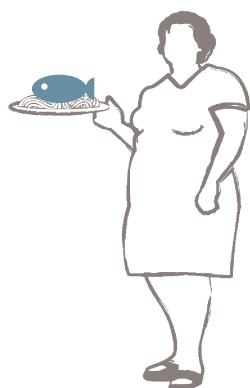
*Linguine with Scampi**
*Linguine avec Scampi**
*Linguine con Scampos**

7 Risotto Vongole e Broccoli

Risotto Clams and Broccoli
Risotto aux Palourdes et au Brocoli
Risotto de Almejas y Brócoli

8 Farfalle Seppie* e Zucca

Farfalle Squids and Pumpkin*
Farfalle aux Seiches et Citrouille*
Farfalle Sepia y Calabaza*



9 Vermicelli Cozze e Peperoncini Verdi

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





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 Roast-Beef all'Inglese con Rucola e Pomodorini

English Roast-Beef with Rucola and Cherry Tomatoes
Rosbif Anglais avec roquette et Tomates cerises
Rosbif Ingles con rúcula y Tomates cherry

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 Carpaccio di Manzo all'Aceto Balsamico

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

6 Brasato alla Genovese con Funghi

Braised Beef Genovese with Mushrooms
Viande Braisé Genovese aux Oignons avec Champignons
Estofado de Ternera Genovese cocido con Cebollas, y Hongos

7 Filetto di Manzo ai Ferri

Grilled Beef Filet
Filet de Bœuf Grillé
Filete de Res 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 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

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 alla Menta in Salsa di Limone

Tuna with Mint in Lemon sauce
Thon a la Menthe et sauce au Citron
Atún con Menta en salsa de Limón

6 Baccalà alla Brace

Grilled Cod
Morue grillé
Bacalao a la plancha

7 Frittura Mista di Pesce

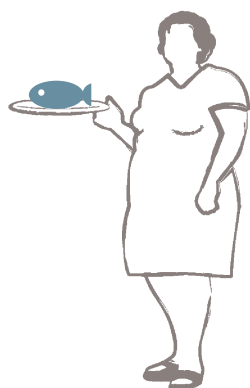
Fried Fish.Mix
Mixte de Poissons Frits
Variado de Pescado Frito

8 Baccalà Fritto

Fried Cod
Morue Frit
Bacalao Frito

9 Filetti di Pesce Bandiera Gratinati

Grilled Paddlefish Fillet au gratin
Filet de Polyodons gratiné
Filete de Pez Espatula gratinados





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

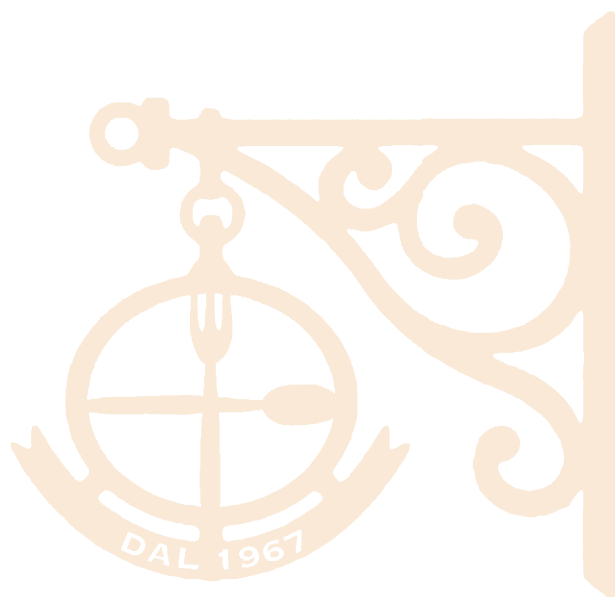
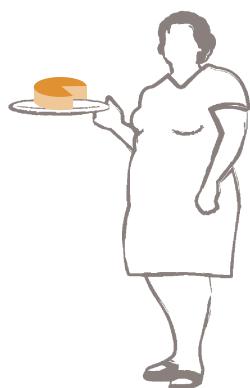
Fresh French Fries
Pommes Frites Freches
Patas Fritas Frescas

8 Insalatona con Mozzarella

Big salad with Mozzarella
Grande salada avec Mozzarella
Grande ensalada con Mozzarella

9 Insalatona con Tonno

Big salad with Tuna
Grande salade avec Thon
Grande ensalada con Atùn





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 Espresso napoletano

Neapolitan Espresso
Espresso neapolitain
Espresso napoletano

6 Caffè Deka

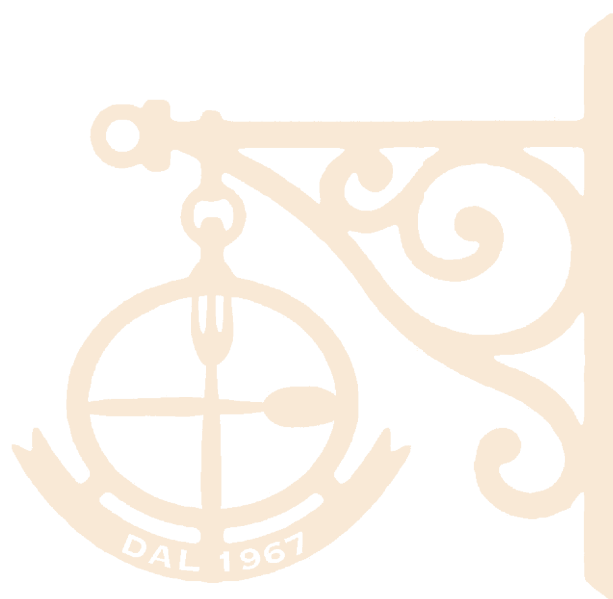
Decaffeinated Coffee
Café décaféiné
Caffè descafeinado

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

Succo di Frutta (Mela | Pera | Ace | Pesca) cl.20

Fruit Juice (Apple | Pear | Ace | Peach)

Jus de fruits (pomme | Poire | Ace | Pêche)

Jugo de fruta (Apple | Pera | Ace | Melocotón)

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

