Annamarì

cucina tradizionale napoletana

Il menù di Annamarì

Annamarì

cucina tradizionale napoletana

Annamarì è una trattoria dal cuore napoletano, nata per chi cerca il sapore autentico della tradizione e l'atmosfera calda di una casa.

Qui ogni piatto racconta una storia:

quella di Napoli, dei suoi vicoli, dei profumi di mare e delle

tavole di famiglia.

Non troverai formalità, ma accoglienza sincera.

Le nostre ricette uniscono mare e terra con equilibrio e passione: dal pescato fresco alle carni della tradizione, dai primi piatti di una volta ai dolci che sanno di casa.

Ogni ingrediente è scelto con cura, nel rispetto dei sapori genuini e delle stagioni.

Da Annamarì si respira convivialità, quella vera, fatta di chiacchiere, vino buono e piatti serviti con amore.

È un luogo dove si viene per stare bene, senza fretta, perché la cucina napoletana è un'esperienza che si gusta piano, tra sorrisi e profumi che sanno di domenica.

Annamarì

Annamarì

cucina tradizionale napoletana

Antipasti di Terra

Tagliere Annamarì (2 persone) — euro 25,00

Prosciutto di San Daniele,
bruschette ai pomodorini, parmigiana di melanzane,
polpette al ragù e zuppetta di legumi dello chef.

Allergeni: 1, 3, 7, 9

Fritto Annamarì — euro 9,00

Crocchè di patate fresche con parmigiano, pecorino e pepe,
dorati e fragranti. Allergeni: 1, 3, 7

Polpette (3 pz.) su Friarielli e Fonduta — euro 12,00

Polpette di carne italiana servite su friarielli
con fonduta di parmigiano. Allergeni: 1, 3, 7

Fiori di Zucca Ripieni (3 pz) — euro 9,00

Ricotta di bufala Ponte a Mare, salame Napoli, parmigiano e
pepe, Tritti in pastella dorate. Allergeni: 1, 3, 7

Parmigiana di Melanzane — euro 11,00

Melanzane fritte a strati con fiordilatte,
parmigiano e ragù napoletano. Allergeni: 7

via Luca Giordano 20-A · Vomero · 081 17881386 · 366 1412442

tutti i prodotti sono di nostra produzione

Annamarì

cucina tradizionale napoletana

Antipasti di Mare

Tagliere di Mare Annamarì (2 persone) — euro 35,00

Alici fritte, calamarelle croccanti, baccalà fritto, polpo con patate, bruschetta con burro chiarificato e alici del Cantabrico, gamberone mandorlato. Allergeni: 1, 2, 4, 7, 14

Cheesecake di Baccalà — euro 14,00

Mousse di baccalà su base croccante al limone, con olio al prezzemolo e limone disidratato. Allergeni: 1, 4, 7

Gamberoni alle Mandorle (3 pz.) — euro 10,00

Croccanti in panatura alle mandorle. Allergeni: 1, 2, 8

Moscardini alla Luciana — euro 14,00

Cotti lentamente con pomodoro, olive e capperi. Allergeni: 14

Polpo all'Insalata — euro 15,00

Polpo verace con patate, olive e olio extravergine. Allergeni: 14

Calamarelle Fritte — euro 10,00

Frittura leggera e croccante. Allergeni: 1, 14

Alici Fritte Sale e Pepe — euro 10,00

Fresche e fragranti. Allergeni: 1, 4

via Luca Giordano 20-A · Vomero · 081 17881386 · 366 1412442

tutti i prodotti sono di nostra produzione

AnnaMari

cucina tradizionale napoletana

Primi di Terra

Genovese Napoletana — euro 13,00

Candele spezzate a mano con cipolle ramate e muscolo di bovino, cotte per oltre 8 ore. Allergeni: 1, 9

Ziti al Ragù Napoletano — euro 12,00

Candele spezzate a mano con ragù di carne bovina e maiale, cotto lentamente. Allergeni: 1, 9

Pasta e Patate — euro 11,00

Pasta mista con patate, cremosa e avvolgente. Allergeni: 1, 9

Spaghetti alla Puveriello — euro 12,00

Spaghetti con uova, strutto e parmigiano, mantecati con pepe nero, cremosi e avvolgenti secondo la tradizione napoletana. Allergeni: 1, 3, 7

Aglio, Olio, Peperoncino e Noci — euro 9,00

Olio extravergine, aglio, peperoncino e noci tostate. Allergeni: 1, 8

Lardiata Napoletana — euro 11,00

Ziti con lardo di Colonnata, pomodorini e pecorino. Allergeni: 1, 7

Manfredi Ricotta e Ragù — euro 14,00

Ricotta di bufala Ponte a Mare e ragù napoletano. Allergeni: 1, 3, 7

Pasta e Fagioli con Pancetta e Porcini — euro 15,00

Pasta mista con fagioli, pancetta e porcini. Allergeni: 1, 9

via Luca Giordano 20-A · Vomero · 081 17881386 · 366 1412442

tutti i prodotti sono di nostra produzione

Annamarì

cucina tradizionale napoletana

Primi di Mare

Risotto Annamarì — euro 19,00

Riso Acquerello mantecato al limone con burro manié,
gamberi rossi di Mazzara del Vallo e pepe rosa,
con gambero crudo e zest di limone. Allergeni: 2, 7

Paccheri Gamberoni e e zest di Limone — euro 18,00

Pomodorini, olio extravergine e zest di limone. Allergeni: 1, 2

Paccheri Calamarelle, Gamberetti e Pomodorini del Piennolo — euro 18,00

Paccheri con calamarelle e gamberetti,
saltati con pomodorini del piennolo e olio extravergine. Allergeni: 1, 2, 14

Spaghetti Vongole e Lupini — euro 22,00

Olio extravergine e prezzemolo. Allergeni: 1, 14

Spaghetti al Riccio di Mare — euro 25,00

Olio extravergine e prezzemolo. Allergeni: 1, 14

Spaghetti alla Gennaro — euro 13,00

Filetti di acciughe, pane croccante, origano e basilico. Allergeni: 1, 4

Linguine ai Moscardini — euro 17,00

Pomodorini, olive nere e capperi moscardini del
Mediterraneo. Allergeni: 1, 14

via Luca Giordano 20-A · Vomero · 081 17881386 · 366 1412442

tutti i prodotti sono di nostra produzione

AnnaMari

cucina tradizionale napoletana

Secondi di Terra

Tiana di Ragù Napoletano — euro 17,00

Muscolo di bovino, salsiccia, polpette e maiale. Allergeni: 7, 9

Polpette al Ragù con Contorno — euro 13,00

Carne italiana, uova, parmigiano e prezzemolo. Allergeni: 3, 7

Tagliata di Black Angus — euro 20,00

Entrecôte con rucola e pomodorini, scaglie di parmiggiano.

Allergeni: 7

Carne alla Genovese con Friarielli — euro 16,00

Manzo cotto con cipolle, servito con friarielli. Allergeni: 9

Costoletta di Maiale con contorno — euro 14,00

Fritta, dorata e croccante. Allergeni: 1

via Luca Giordano 20-A · Vomero · 081 17881386 · 366 1412442

tutti i prodotti sono di nostra produzione

Annamari
cucina tradizionale napoletana

Secondi di Mare

Polpo alla Brace — euro 19,00
Polpo verace, purè di patate e olio al basilico.
Allergeni: 14, 7

Frittura di Gamberi e Calamari — euro 18,00
Calamari del mediterraneo, gemberi croccanti e leggeri.
Allergeni: 1, 2, 14

Baccalà in Cassuola — euro 17,00
Cuore di baccalà, Pomodorini, olive e capperi, su crema di pomodoro e pane croccante. Allergeni: 4

Grigliata di Mare — euro 24,00
Gamberone, pesce spada e calamaro. Allergeni: 2, 4, 14

Calamaro Imbottito — euro 18,00
Calamaro farcito con scarole, olive nere, capperi,
pane raffermo e tocchetti di calamaro, servito su letto di scarole.
Allergeni: 1, 14

Baccalà alla Brace con Scarole — euro 18,00
Filetto di baccalà con crema di peperoni e pane croccante
su letto di scarole. Allergeni: 4

via Luca Giordano 20-A · Vomero · 081 17881386 · 366 1412442
tutti i prodotti sono di nostra produzione

AnnaMari

cucina tradizionale napoletana

Contorni

Zucchine alla scapece — euro 6,00

Zucchine marinate con menta e aceto.

Friarielli saltati — euro 6,00

Friarielli saltati con aglio e olio.

Scarole saltate — euro 6,00

Scarole saltate con olive e capperi.

Patate fritte fresche — euro 6,00

Patate fresche tagliate a fette, sale.

Verdure grigliate — euro 6,00

Misto di ortaggi di stagione, olio extravergine d'oliva, sale.

Insalata verde — euro 6,00

Insalata condita al momento con olio d'oliva, sale e limone.

via Luca Giordano 20-A · Vomero · 081 17881386 · 366 1412442

tutti i prodotti sono di nostra produzione

Annamarì

cucina tradizionale napoletana

Dolci

Tiramisù — euro 6,00
Uova pastorizzate, mascarpone e savoiardi.
Allergeni: 1, 3, 7

Tortino dal Cuore Caldo — euro 7,00
Cioccolato fondente 72%.
Allergeni: 3, 7

Cheesecake Annamarì — euro 7,00
Ricotta di bufala e biscotto croccante.
Allergeni: 1,7

Zuppetta Napoletana — euro 6,00
Pan di Spagna, crema, cioccolato e amarene.
Allergeni: 1, 3, 7

Caprese al Cioccolato — euro 6,00
Mandorle e cioccolato fondente 72%.
Allergeni: 3, 7, 8

Babà Napoletano — euro 6,00
Babà soffice e profumato al Rhum.
Allergeni: 1, 3

Caprese al Limone — euro 6,00
Mandorle e cioccolato bianco.
Allergeni: 3, 7, 8

Nota allergeni: per informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione disponibile presso il personale di sala. Legenda allergeni (UE): 1 Glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 5 · Arachidi · 6 Soia · 7 Latte : 8 Frutta a guscio · 9 Sedano · 10 Senape · 11 Sesamo · 12 Solfiti · 13 Lupini · 14 Molluschi.

via Luca Giordano 20-A · Vomero · 081 17881386 · 366 1412442

tutti i prodotti sono di nostra produzione

AnnaMari

cucina tradizionale napoletana

Arrivederci

via Luca Giordano 20-A · Vomero · 081 17881386 · 366 1412442

tutti i prodotti sono di nostra produzione

AnnaMari

cucina tradizionale napoletana

Oggi lo Chef consiglia

via Luca Giordano 20-A · Vomero · 081 17881386 · 366 1412442

tutti i prodotti sono di nostra produzione