STRITT STRITT

TRATTORIA NAPOLETANA

MENÙ

ANTIPASTI - STARTERS

FRITTURA ALL'ITALIANA E BRUSCHETTE — €15,00
(per due persone)
(Typical mixed Italian frying accompanied by bruschetta (for two people)

PARMIGIANA DI MELANZANE — €9,00
(Typical Neapolitan eggplant parmigiana)

INSALATA CAPRESE — €10,00
(Mozzarella di bufala, pomodorini e basilico)
(Typical fresh neapolitan's salad with bufala's mozzarella, fresh tomatoes and basil)

ASSAGGIO DI CONTORNI NAPOLETANI CON PANE TOSTATO — €14,00
(Mixed dish of typical Neapolitan's seasonal vegetables with toasted bread)

IMPEPATA DI COZZE — €10,00
(Pepper mussles)

POLPO CON PATATE — €13,00
(Octopus with potatoes; cold dish)

ALICI FRITTE — €10,00
(Fried anchovies)

STRITT STRITT

TRATTORIA NAPOLETANA

MENÙ

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

ZITI AL RAGU' NAPOLETANO €14,00
(Typical Neapolitan's dish based on beef and tomato's sauce)

ZITI ALLA GENOVESE €14,00
(Typical Neapolitan's dish based on beef and onion's sauce)

CARBONARA €14,00
(Long pasta based on eggs, pecorino's cheese and cheek lard

PASTA PATATE E PROVOLA €15,00
(Typical Neapolitan mixed pasta with potatoes and provola's cheese)

SPAGHETTI ALLA NERANO €14,00
(Typical Neapolitan pasta based on fried zucchini and provolone cheese)

LINGUINE ALLA LUCIANA €20,00
(Long pasta with octopus cooked with tomato's sauce, olives and capers)

PACCHERI CON BACCALA' OLIVE E CAPPERI €18,00
(Short pasta with salted cod cooked in tomato's sauce with olives and capers)

SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO €20,00
(Pasta fresca con cozze, vongole, fasolari, calamari e gamberi)
(Long fresh pasta with mussels, clams, fasolari, squid and shrimps)

STRITT STRITT

TRATTORIA NAPOLETANA

MENÙ

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO (FILETTO DI MANZO) €23,00

(Sliced filet of beef served with rocket salad, cherry tomatoes and parmesan flakes)

BISTECCA ALLA GRIGLIA CON PATATE €23,00

(Grilled beef steak served with potatoes)

POLPETTE AL RAGU' €12,00

(Typical Neapolitan's meatballs cooked in ragu's sauce)

BACCALA' ALLA NAPOLETANA CON CROSTINI €18,00

(Typical Neapolitan's salted cod cooked on tomato's sauce, olive, capers served with bread croutons)

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI €22,00

(Fried shrimps and squid)

POLPO ALLA LUCIANA CON CROSTINI €18,00

(Octopus cooked with tomato's sauce, olives and capers served with bread croutons)

ZUPPA DI COZZE €22,00

(Tipica zuppa Napoletana con cozze, vongole, fasolari, polpo, calamari, scampi, gamberi, pomodoro, pane fritto ed olio piccante
(Typical Neapolitan's soup with mussles, clams, fasolari, octopus, squid, prawn, shrimps, tomatoes, fried bread and spicy oil)

PESCATO DEL GIORNO ALLA PIASTRA CON INSALATA €20,00

(Grilled fresh fish of the day served with salad)

STRITT STRITT

TRATTORIA NAPOLETANA

MENÙ

INSALATE - SALADS

CESAR SALAD €12,00

(Insalata iceberg, rucola, radicchio, pomodorini, crostini di pane fritti, pollo, scaglie di parmigiano e salsa caesear)
(Iceberg salad, rocket salad, radicchio, cherry tomatoes, fried bread croutons, chicken, parmesan flakes and caesar's sauce)

INSALATA DI TONNO €12,00

(Iceberg salad, rocket salad, radicchio, cherry tomatoes, fried bread croutons, tuna, black olives and corn)
(Isalata iceberg, rucola, radicchio, pomodorini, tonno, mais, olive nere e crostini di pane fritti)

CONTORNI DI STAGIONE - SIDEDISHES OF SEASON

CONTORNO DI STAGIONE €5,00

(Sidedish of the season)

DOLCI - DESSERTS

DOLCE DELLA CASA €6,00

(Housemade dessert)

FRUTTA €6,00

(Fruit)

COPERTO PER PERSONA - COVERED FOR PERSON

€2,50

STRITT STRITT

TRATTORIA NAPOLETANA

MENÙ

PANINI - SANDWICHES

PANINO CHRISTIAN **€12,00**

(Hamburger, provola e patate)

(Hamburger, provola cheese and potatoes)

STRITT STRITT

TRATTORIA NAPOLETANA

MENÙ

VINI - WINES

VINI BIANCHI - WHITE WINES

FALANGHINA D.O.C. "SERAFINA" (Cantine Maiellaro - Benevento/Campania)	€5,00	€22,00
FIANO D.O.C. "DON VINCE'" (Cantine Maiellaro - Benevento/Campania)	€5,00	€22,00
FIANO D.O.C.G. "EUGENIA" (Cantine Sella delle Spine - Avellino/Campania)	€7,00	€28,00
GRECO DI TUFO D.O.C.G. "DON RAFFAELE" (Cantine Sella delle Spine - Avellino/Campania)	€7,00	€28,00

VINI ROSSI - RED WINES

AGLIANICO D.O.C. "VIVIDO" (Cantine Maiellaro - Benevento/Campania)	€5,00	€22,00
AGLIANICO RISERVA D.O.C. "NOVA VITA" (Cantine Maiellaro - Benevento/Campania)	€6,00	€25,00
AGLIANICO ROSE' D.O.C. "GIOVA" (Cantine Maiellaro - Benevento/Campania)	€6,00	€25,00
TAURASI D.O.C.G. "VIGNA PIANO D'ANGELO" (Cantine Sella delle Spine - Avellino/Campania)	€8,50	€35,00

PROSECCO

SPUMANTE FALANGHINA "MADAME SUZETTE" (Cantine Maiellaro - Benevento/Campania)	€5,00	€22,00

STRITT STRITT

TRATTORIA NAPOLETANA

MENÙ

BIBITE - DRINKS

ACQUA 1LT.	€3,00
COCA COLA	€3,50
COCA COLA ZERO	€3,50
SPRITE	€3,50
FANTA	€3,50
LIMONATA LURISIA	€4,00
THE' PESCA	€3,50
THE' LIMONE	€3,50
ACQUA TONICA	€3,00

BIRRE - BEERS

PERONI 33CL.	€3,50
NASTRO AZZURRO 33CL.	€3,50
PERONI GRAN RISERVA ROSSA 33CL.	€6,00
PERONI DOPPIO MALTO 33CL.	€6,00
TENNENT'S	€5,00
BRIRRA ALCOL FREE 33CL.	€4,00

STRITT STRITT

TRATTORIA NAPOLETANA

MENÙ

COCKTAILS

APEROL SPRITZ €8,00
(Aperol, prosecco, seltz)

HAWAII €8,00
(Vodka, rum, blue curaçao, zucchero, lime, succo d'ananas)

TEQUILA SUNRISE €8,00
(Tequila, succo d'arancia e granatina)

SCREWDRIVER €8,00
(Vodka, succo d'arancia)

PINA COLADA €8,00
(Rum, succo d'ananas, latte di cocco)

ITALIAN ICED TEA €8,00
(Rum, gin, vodka, disaronno, lime, coca cola)

GIN TONIC €8,00
(Gin white or pink, acqua tonica)

COCKTAILS ANALCOLICI

SPRITZ ANALCOLICO €7,00
(Bitter bianco, arancia, granatina)

PINA COLADA ANALCOLICO €7,00
(Sweet&sour, anans, cocco)

STRITT STRITT €7,00
(Arancia, ananas, granatina, seltz)

STRITT STRITT

TRATTORIA NAPOLETANA

MENÙ

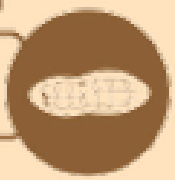
AMARI E DISTILLATI

AMARO DEL CAPO	**€3,50**
AMARO JAGERMEISTER	**€3,50**
LIMONCELLO	**€3,50**
MELONCELLO	**€3,50**
GRAPPA BIANCA	**€4,50**
GRAPPA BARRICATA	**€4,50**
RUM "DON PAPA"	**€8,00**
AMARETTO DISARONNO	**€4,00**

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



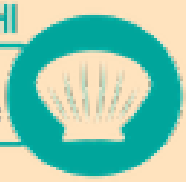
LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



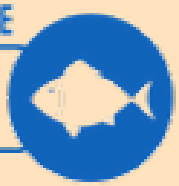
MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



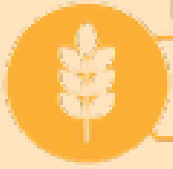
CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arresti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



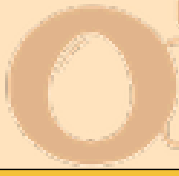
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



Per chiarimenti su allergie ed intolleranze si prega di rivolgersi al personale

N.B.: Calamari, gamberi e pesce spada potrebbero essere congelati a bordo nave

For clarifications on allergies and intolerances please contact our servers

N.B.: Calamari, shrimps and swordfish could be frozen on the board ship