

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 24/02/2019, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://bologna.mymenu.it/ristoranti/regina-margherita>

Antipasti di mare

Impepata di Cozze	€ 9,00
Cozze condite con abbondante pepe e limoni di Sorrento	
Insalata di mare	€ 13,00
Frutti di mare - polpo, seppia e gamberi	
Polipetti alla Luciana	€ 12,00
Antica ricetta dei pescatori del Borgo di Santa Lucia, polpo verace cotto con pomodorino del Piennolo del Vesuvio	
Zuppa di Cozze e Polpo alla Tarantina	€ 14,00
Cozze, polpo, pomodorini, crostini di pane casareccio e prezzemolo leggermente piccanti	

Primi di mare

Fusilli Cilentani	€ 14,00
Gamberi, detterino della piana del Sele e pesto di basilico del Vesuvio	
Pasta fatta a mano con Fagioli e Cozze	€ 10,00
Risotto delle due Sicilie	€ 15,00
Gamberi rossi di Mazzara del Vallo mantecato con caciocavallo podolico del Cilento	
Scialatelli allo Scoglio	€ 14,00
Con scampi, gamberi, cannocchie, frutti di mare misti e pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP	
Spaghetti alle vongole Veraci	€ 12,00
Spaghetti di Gragnano con vongole veraci, pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP	

Secondi di mare

Baccalà in Cassuola	€ 11,00
Fritto di Gamberi e Calamari	€ 15,00
Pesce Spada fresco alla griglia	€ 14,00

Antipasti di terra

Tagliere Campano di Salumi e Formaggi	€ 12,00
Bruschetta di Pulcinella Bruschetta con pomodorini, basilico e origano e 3 Bruschette rivisitate della tradizione Campana	€ 8,00
Cuoppo di Zio Nunzio Arancini, mozzarelline alla Francese, crocchè, zeppoline alle alghe e frittatina di bucatini della rosticceria Napoletana	€ 9,00
Montanare Pizze fritte con ragù Napoletano, basilico e parmigiano 4 pz.	€ 6,00
O' Ciurill Fiori di zucca in pastella, ripieni di tartufo nero e ricotta di Bufala Campana DOP	€ 8,00
Zeppoline alle alghe 10 pz. Pasta cresciuta con alghe di mare	€ 5,00

Primi di terra

Gnocchi alla Sorrentina Gnocchi di patate fatti a mano di nostra produzione con ragù Napoletano, provola di Bufala Campana DOP, parmigiano e basilico	€ 12,00
Spaghetti alla Nerano spaghetti di Gragnano, zucchine, provolone del Monaco DOP di Agerola e guanciale	€ 9,00
Spaghetti allo Scarpariello con aglio, olio, pomodorini del piennolo DOP di masseria dello sbirro, parmigiano, pecorino Bagnolese, basilico, leggermente piccanti	€ 10,00

Secondi di carne

Cotoletta di maiale con patatine fritte	€ 9,00
Filetto di manzo al pepe verde	€ 18,00
Filetto di manzo all'aceto balsamico di Modena	€ 18,00
Filetto di manzo alla griglia	€ 18,00

Scaloppina di maiale al limone € 9,00

Scaloppina di vitello al vino bianco € 10,00

Contorni

Contorni del fruttivendolo € 7,00
 verdure grigliate e ortaggi al vapore di stagione

Melanzane a Funghetto € 5,00
 melanzane fritte con pomodorini del Piennolo e basilico

Patate al forno € 4,00

Patate fritte € 4,00

Scarole condite € 5,00

Zucchine alla Scapece € 5,00
 zucchine con aceto di Modena, olio EVO Terracotta di Pietrelcina menta

Insalatone

Amalfi € 9,00
 iceberg, radicchio, rucola, patate lesse, pomodorini del Vesuvio, tonno in EVO, olive verdi, frisellina

Fresca Fresca € 9,50
 Farro, rucola, cetrioli, olive verdi, gamberetti, bocconcini di Bufala DOP

Positano € 9,00
 Iceberg, radicchio, petto di pollo grigliato, dressing al grana, scaglie di parmigiano, olive nere di Gaeta, crostini di pane casereccio, pancetta croccante di Agerola

Procida € 9,00
 Olive verdi, mais, pomodorini, melanzane alla brace, zucchine, funghi freschi, iceberg, rucola

Pizze Napoletane

4 Formaggi campani € 9,00
 Fior di latte di Agerola, formaggi "Carmasciando": Blu di pecora - Caciocavallo, Toma e Pecorino Irpino

A' Bella Stagione	€ 9,00
Fior di latte di Agerola, datteri rossi di Paestum, pomodorini gialli del Vesuvio, pesto vesuviano e pancetta	
Calabresella	€ 9,00
pomodoro San Marzano, burrata pugliese, 'nduja di Spilinga	
Capricciosa	€ 8,00
pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive nere	
Carmelo	€ 10,00
Friarielli Masseria dello sbirro, salsiccia di Agerola e provola di Bufala Campana DOP	
Castel dell'Ovo	€ 9,00
Fior di latte di Agerola, fiori di zucca, pesto Vesuviano e ricotta a ciuffi	
Castellabbate	€ 8,00
fior di latte di Agerola, in uscita prosciutto di crudo di Parma, rucola, scaglie di parmigiano	
Cetara	€ 8,00
Pomodoro, fior di latte, acciughe sott' olio, olive di Gaeta, capperi, origano	
Cuoppo di Zio Nunzio	€ 9,00
Arancini, mozzarelline alla Francese, panzarotti napoletani, zeppoline alle alghe e frittatina di bucatini della rosticceria Napoletana, fior di zucca in pastella	
Don Arturo	€ 9,00
Salsa di pomodorini, fior di latte, in uscita scaglie di parmigiano	
Giardini di Poseidon	€ 9,00
Fiori di zucca della piana del Sele-Eboli, fiordilatte di Agerola, pancetta artigianale di Agerola	
La Campania Felix	€ 10,00
1/3 pomodorino DOP del Piennolo del Vesuvio e fior di latte di Agerola, 1/3 pomodoro DOP S. Marzano dell'AgroNocerino Sarnese e ricotta di bufala stagionata in grotta, 1/3 pomodorino giallo e provola di bufala	
La mano de Dios	€ 9,00
Cambia in base all'emozione del pizzaiolo	
La Modenese	€ 9,00
Fior di latte di Agerola, pancetta di Agerola, aceto di Modena, Parmigiano	
Le sommesse	€ 9,00
Bufala Campana DOP e all' uscita melanzane grigliate sott' olio con l' antica ricetta dei contadini di Somma Vesuviana -NA-	
Lo Smargiasso	€ 9,00
Lardo di maiale nero con datterino della piana del Sele e pecorino Irpino Carmasciando	

Marinara	€ 5,00
pomodoro, aglio, olio EVO, origano	
Napule è	€ 9,00
Provola di Bufala DOP, pomodorini, rucola, pesto di basilico, scaglie di caciocavallo a crudo	
O' Scugnizzo	€ 9,00
Provola di Bufala DOP, salsiccia di Agerola e peperoni	
Ortolana	€ 8,50
pomodoro, fior di latte, melanzane a funghetto, zucchine	
Piazza Grande	€ 9,00
Mortadella IGP Bologna, provola di Bufala campana DOP, granella di pistacchio di Bronte	
Ravello	€ 9,00
pomodoro, provola di bufala campana DOP, ricotta di bufala campana DOP, basilico, pepe	
Regina Margherita	€ 6,00
pomodoro, fior di latte	
Regno delle due Sicilie	€ 10,00
Bufala DOP, basilico, olio extra vergine d oliva, pomodorini all' uscita	
Santo Stefano	€ 9,50
3 gusti: Salame Napoli e ricotta, Margherita, Castellabate	
SCE' SCE'	€ 9,00
Provola di Bufala DOP, melanzane a funghetto, patate al forno e scaglie di cacioricotta di capra	
Siciliana	€ 7,00
pomodoro, fior di latte, melanzane a funghetto	
Stevm Scars	€ 9,00
Fior di latte di Agerola, melanzane a funghetto e scaglie di caciocavallo podolico	
Verace	€ 9,00
Pomodoro, Bufala campana DOP, basilico , olio EVO di Pietralcina	
Vesuvius	€ 9,50
Salsa di pomodorini, bocconcini di Bufala, basilico, scaglie di parmigiano	
Vietrese	€ 8,00
pomodoro, fior di latte di Agerola, salame piccante salumificio Ruocco di Agerola, basilico	

Pizze fritte o al forno

La Classica	€ 9,00
Provola e ricotta di Bufala Campana DOP, cicoli e pepe	
Napoli	€ 9,00
Provola e ricotta di Bufala Campana DOP, salame Napoli del salumificio Ruocco di Agerola e pepe	
Pomiglianese	€ 9,00
Ricottina di Bufala Campana DOP, salame Napoli salumificio Ruocco di Agerola, fior di latte di Agerola, pomodoro e formaggio Slow Food del Cilento	
Zio Carmelo	€ 9,00
Friarielli Masseria dell Sbirro, salsiccia di maiale nero (macelleria Bellanca salumi) e provola di Bufala Campana DOP	

Dolci Napoletani

Gelati e Frutta

Bevande

Acqua 0,5 lt.	€ 1,50
Aranciata in lattina da 33cl.	€ 3,00
Coca Cola in lattina da 33cl.	€ 3,00
Coca Cola Zero in lattina da 33cl.	€ 3,00
Sprite in lattina da 33cl.	€ 3,00

Birre

Birra Daura da 33cl.	€ 4,00
Birra Moretti alla Siciliana da 50cl.	€ 6,00
lager con fiori di zagara della Sicilia, 5,8% vol.	

Birra Moretti alla Toscana da 50cl.	€ 6,00
lager con orzo e farro della Maremma, 5,5% vol.	
Birra Moretti Baffo d'Oro da 33cl.	€ 4,00
lager di puro malto d'orzo italiano 4,8% vol.	
Birra Moretti Doppio Malto da 33cl.	€ 4,00
strong ale 7% vol.	
Birra Moretti Grand Cru	€ 10,00
Birra Moretti radler al limone da 33cl.	€ 4,00
bevanda leggermente alcolica, 2% vol., agrumi 100% italiani	
Birra Moretti Zero analcolica da 33cl.	€ 4,00
0,05% vol.	
Erdinger Weiss da 50cl.	€ 6,00
5,3% vol.	

Vini bianchi

Caprettone del Vesuvio Dop	€ 16,00
Caprettone Vesuvio DOC cantine Olivella parco nazionale del Vesuvio (NA)	
Catalanesca Igp Del Monte Somma	€ 16,00
catalanesca IGT del monte Somma cantine Olivella parco nazionale del Vesuvio (NA)	
Falanghina DOC	€ 20,00
Agnanum parco regionale Campi Flegrei Oasi WWF, Napoli, bottiglie prodotte 16300	
Fiano Tresinus	€ 25,00
azienda San Giovanni, Castellabate, Salerno	
Ischia Biancolella Doc	€ 16,00
VINI DI PREGIO DELL' ISOLA D' ISCHIA - AZIENDA PIETRALCINA	
LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO D.O.C.	€ 16,00
CANTINE OLIVELLA PARCO NAZIONALE DEL VESUVIO (NA)	

Vini rossi

Aglianico Maroccia

€ 38,00

AZIENDA AGRICOLA SAN GIOVANNI CASTELLABATE -SALERNO-

Lacryma Christi del Vesuvio DOC, Rosso

€ 16,00

cantine Olivella, parco nazionale del Vesuvio, Napoli

Piedirosso

€ 23,00

Agnanum parco regionale Campi Flegrei, Oasi WWF, Napoli, bottiglie prodotte 2000, premiato tra i migliori vini della Campania 2016

Bollicine

Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G.

€ 19,00

Champagne Drappier

€ 50,00
