

CHEF  
CARMELA  
ABBATE

*Carmela Abbate*

  
ZiTERESA



ZiTERESA

IL GUSTO DI NAPOLI

## GLI ANTIPASTI / APPETIZERS

<b>ANTIPASTO ZÌ TERESA</b> <i>con:</i>	€ 22,00
<i>Mixed platter of marinated fresh, salmon, seafood salad, shrimps cocktail</i>	
› <b>SALMONE*</b> <i>marinato agli agrumi</i> <i>Marinated Salmon with citrus fruit</i>	
› <b>INSALATA DI MARE*</b> <i>Gamberi, polipo, calamari - Shrimps, octopus, squid salad</i>	
› <b>COCKTAIL DI GAMBERI*</b> <i>Gamberi, uova worcester, maionese - Shrimps cocktail</i>	
<b>FRUTTI DI MARE CRUDI</b> <i>Raw Seafood</i>	€ 24,00
<b>CARPACCIO DI PESCE*</b> <i>Fresh fish Carpaccio</i>	€ 18,00
<b>TARTARRE DI TONNO</b> <i>Tuna tartare</i>	€ 16,00
<b>TARTARRE DI SALMONE</b> <i>Salmon tartare</i>	€ 13,00
<b>COCKTAIL DI GAMBERI IN CONCHIGLIA*</b> <i>Shrimps Cocktail</i>	€ 10,00
<b>INSALATA DI MARE*</b> <i>Gamberi, polpo, calamari - Salad Including Squids, Octopus and Shrimps</i>	€ 18,00
<b>POLIPO ALL'INSALATA*</b> <i>Octopus Salad</i>	€ 18,00
<b>SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI</b> <i>Marinated salmon</i>	€ 14,00
<b>FRESELLA NAPOLETANA</b> <i>Tonno, pomodori, olive bianche, cipollina, basilico, sedano, pane tostato</i>	€ 13,00
<i>Tuna, tomatoes, white olives, chives, basil, extra virgin olive oil, celery, toast</i>	
<b>FRESELLA DELLA COSTIERA</b>	€ 13,00
<i>Mozzarella di bufala, pomodori della Costiera, olive bianche di Spagna, basilico fresco, pane tostato</i>	
<i>Buffalo mozzarella, Evo oil, Coastal tomatoes, Spain white olives, fresh basil, toast</i>	
<b>INSALATA CAPRESE</b> <i>Capri Way mozzarella wiht fresh tomato</i>	€ 13,00
<b>MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA</b> (1 pz) - <i>Fresh Cheese Made of Bufala Milk</i>	€ 6,00
<b>BRUSCHETTA NAPOLETANA</b> (1 pz) <i>Toasted bread with Fresh Tomato</i>	€ 3,00
<b>FRITTURINA SFIZIOSA</b> <i>Farina, uova, salumi, mozzarella - Fried Chef Specials</i>	€ 13,00
<b>FRITTELLE DI MARE</b> <i>Sea fryers</i>	€ 13,00
<b>FIORI DI ZUCCA FARCITI</b> (1 pz) <i>Ricottina, farina, uova, salumi, arachidi - Fried Stuffed Pumpkin Flowers</i>	€ 3,00
<b>COPPETIELLO DI CALAMARELLE FRITTE*</b> <i>Small fried squid</i>	€ 9,00
<b>CICINIELLI IN PASTELLA*</b> (1 pz) <i>Tiny young Fishes Fritters</i>	€ 3,00
<b>BACCALÀ IN TEMPURA</b> <i>Fried Cod</i>	€ 13,00
<b>POLIPO ALLA GRIGLIA IN EMULSIONE BALSAMICA*</b> <i>Grilled and octopus</i>	€ 18,00
<b>POLPETIELLI NEL PIGNATIELLO*</b> <i>Octopus with Fresh Tomato and Slices of Bread</i>	€ 13,00
<b>COZZE A ZUPPA</b> <i>Mussels soup with Fresh Tomatoes</i>	€ 12,00
<b>COZZE A ZUPPA GRAN GOURMET</b> <i>Great Gourmet Mussels soup with Fresh Tomatoes</i>	€ 27,00
<b>IMPEPATA DI COZZE</b> <i>Peppered Mussels</i>	€ 10,00
<b>SAUTÈ DI FRUTTI DI MARE</b> <i>Sautèed Seafood</i>	€ 16,00
<b>SAUTÈ DI VONGOLE</b> <i>Sautèed Seafood</i>	€ 18,00
<b>NON SOLO CONTORNI / SIDE DISHES</b>	
<b>BUFFET A SCELTA</b> <i>Choice buffet</i>	S.Q.
<b>GRIGLIATA DELL'ORTICELLO</b> <i>Grilled vegetables</i>	€ 8,00
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE</b> <i>Mozzarella, tomato, eggplant</i>	€ 9,00
<b>PATATE AL FORNO</b> <i>Baked potatoes</i>	€ 6,00
<b>PATATE FRITTE*</b> <i>French fries</i>	€ 6,00
<b>INSALATA DI RUCOLA &amp; POMODORINI</b> <i>Rocket Salad and Fresh Tomato</i>	€ 6,00
<b>INSALATA MISTA</b> <i>Mixed Salad</i>	€ 6,00
<b>INSALATA VERDE</b> <i>Green Salad</i>	€ 5,00
<b>INSALATA DI POMODORI</b> <i>Tomato Salad</i>	€ 8,00
<b>INSALATA CAPRESE</b> <i>Pomodori della Costiera, mozzarella di bufala, olive bianche, basilico fresco</i>	€ 13,00
<i>Capri Way mozzarella wiht fresh Tomato</i>	
<b>INSALATA PONZESE</b> <i>Tonno, pomodori, cipolline, olive nere di Gaeta, olive e basilico fresco</i>	€ 13,00
<i>Tuna, tomatoes, chives, celery, Evo oil, Gaeta black olives, white olives and fresh basil</i>	
<b>PANE E COPERTO</b> <i>Bread and cover</i>	€ 2,50

## I PRIMI / THE FIRST

<b>PACCHERI ALL'ASTICE</b> <i>Pasta in tomato sauce with fish lobster with claws</i>	€ 35,00
<b>Paccheri al sapore di mare*</b> <i>Pasta in tomato sauce with fish</i>	€ 13,00
<b>*RISOTTO ALLA PESCATORA*</b> <i>Fish risotto with shellfishes shrimps and squids</i>	€ 18,00
<b>SPAGHETTI CON GLI SCAMPI</b> <i>Pasta with shrimp fish</i>	€ 26,00
<b>SPAGHETTI COZZE, TARALLI E MANDORLE</b> <i>Spaghetti mussels taralli and almonds</i>	€ 14,00
<b>SPAGHETTI COZZE, BASILICO E PARMIGIANO</b> <i>Pasta with mussels and parmesan cheese</i>	€ 13,00
<b>SPAGHETTI CON VONGOLE VERACI</b> <i>Spaghetti with clams</i>	€ 19,00
<b>SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE</b> <i>Handmade pasta with seafood</i>	€ 16,00
<b>GNOCCHI ALLA PESCATORA</b> <i>Handmade Pasta with Seafood Squid Shrimps</i>	€ 16,00
<b>GNOCCHI AL SALMONE</b> <i>Handmade pasta with salmon, with cream</i>	€ 13,00
<b>SPAGHETTI CON POMODORINI VESUVIANI</b> <i>Spaghetti with Fresh Tomato</i>	€ 11,00
<b>SPAGHETTI AGLIO, OLIO</b> <i>Spaghetti with Garlic, Oil</i>	€ 10,00
<b>SCIALATIELLI AMM AUMM</b> <i>Handmade pasta with tomato and mozzarella, eggplant</i>	€ 13,00
<b>RAVIOLI CAPRESI CON POMODORINI DEL PIENNOLO</b> <i>Capri ravioli with tomatoes Piennolo</i>	€ 16,00
<b>GNOCCHI ALLA SORRENTINA</b> <i>Handmade pasta with tomato and mozzarella</i>	€ 12,00

## IL PESCATO / THE FISH

<b>ARAGOSTA</b> <i>al Kg. Lobster and Kilo</i>	€ 210,00
<b>ASTICE</b> <i>al Kg. Lobster with claws and Kilo</i>	€ 110,00
<b>SCAMPI*</b> <i>al Kg. Prawns per scampi and Kg.</i>	€ 110,00
<b>GAMBERONI*</b> <i>al Kg. Prawns per scampi and kg.</i>	€ 140,00
<b>PEZZOGNE</b> <i>al Kg. Pezzogne fish</i>	€ 90,00
<b>RICCIOLA</b> <i>al Kg Yellowtail</i>	€ 85,00
<b>PESCE SELEZIONATO</b> <i>al Kg. Secondo il pescato del giorno - A selection of fish for kilo</i>	€ 58,00
<b>PESCE PREGIATO</b> <i>al Kg. Secondo il pescato del giorno - A selection of fish for kilo</i>	€ 68,00
<b>PESCE SPADA ALLA GRIGLIA*</b> <i>Grilled swordfish</i>	€ 18,00
<b>SALMONE ALLA GRIGLIA*</b> <i>Grilled Salmon</i>	€ 16,00
<b>PESCE SPADA GRATINATO*</b> <i>Gratinated swordfish</i>	€ 18,00
<b>CALAMARI E GAMBERI FRITTI*</b> <i>Fried squids and prawns</i>	€ 16,00
<b>CALAMARI ALLA GRIGLIA*</b> <i>Grilled squids</i>	€ 15,00
<b>CALAMARI FRITTI*</b> <i>Fried squids</i>	€ 15,00
<b>FRITTO DI PESCE</b> <i>Mixed Small fried fishes</i>	€ 18,00
<b>GRIGLIATA DI MARE*</b> <i>Mixed grilled fish</i>	€ 21,00
<b>MAZZANCOLLE ALLE BRACE*</b> <i>Grilled prawns</i>	€ 18,00
<b>ZUPPA DI PESCE</b> <i>al Kg. Fish with sauce per kilo</i>	€ 55,00
<b>ALICI FRITTE</b> <i>Fried anchovies</i>	€ 9,00

## LA CARNE / MEAT

<b>FILETTO AI FERRI</b> <i>Grilled Fillet</i>	€ 20,00
<b>FILETTO ALLA PIZZAIOLA</b> <i>Entrecote with Fresh Tomato</i>	€ 22,00
<b>ENTRECOTE AI FERRI</b> <i>Grilled Entrecote</i>	€ 18,00
<b>ENTRECOTE ALLA PIZZAIOLA</b> <i>Entrecote with Fresh Tomato</i>	€ 19,00
<b>COTOLETTE ALLA MILANESE</b> <i>Milan Cutlet</i>	€ 13,00
<b>SCALOPPINE AL LIMONE</b> <i>Lemon Escalope</i>	€ 13,00
<b>FILETTO AL PEPE VERDE</b> <i>Fillet with Green Peppered Sauce</i>	€ 22,00
<b>TAGLIATA DI CARNE SU LETTO DI RUCOLA SELVATICA E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO</b>	€ 26,00
<i>Cut of meat with wild rocket and parmesan shavings</i>	

\* **Ordinare minimo x 2 persone - Minimum order for 2 people** - Alcuni prodotti potrebbero essere mancanti per stagionalità o reperibilità.

Gli ingredienti sottolineati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti; tuttavia, tutte le pietanze preparate possono contenere tracce di tali ingredienti, dovuto al loro utilizzo in cucina per la preparazione concomitante delle pietanze che li contengono. Per i nostri fritti usiamo olio di arachidi, per tutti gli altri condimenti usiamo olio extravergine di oliva. Al fine di ottimizzare la disponibilità per la clientela, potrebbe essere che per gli alimenti contrassegnati con (\*) si sia ricorso ad un abbattimento termico preventivo, congelati o surgelato. I prezzi del nostro menu sono comprensivi di IVA al 10% e Servizio. La disponibilità di alcuni piatti è legata alla reperibilità delle materie prime.

## LE PIZZE / THE PIZZAS

### LA MARINARA

*Pomodori San Marzano, aglio, basilico, origano - Tomato San Marzano, garlic, basil, oregano*

€ 8,00

### LA BABY

*Provoletta di Agerola, patate, wurstel, Smoked cheese of Agerola, chips, wurstel*

€ 9,00

### LA MARGHERITA

*Pomodori San Marzano, mozzarella, basilico - Tomato San Marzano, mozzarella, basil*

€ 11,00

### LA CAPRESE

*Mozzarella di bufala campana doc, pomodori di Sorrento - Buffalo Mozzarella doc, tomatoes of Sorrento*

€ 12,00

### LA BUFALINA

*Mozzarella di bufala campana Doc, pomodorini Costiera, pomodori San Marzano, basilico*

€ 12,00

*Doc Buffalo Mozzarella, Coastal Cherry tomatoes, San Marzano tomatoes, basil*

### LA SIGNORA GIULIA

*Pomodori S. Marzano, mozzarella bufala campana doc, olive nere Gaeta, capperi Pantelleria, origano calabrese, basilico*

€ 12,00

*Tomato S. Marzano, buffalo mozzarella doc bell, black olives from Gaeta, Capers of Pantelleria, calabrian oregano, basil*

### L'AGEROLINA **GOURMET**

*Prosciutto S. Daniele, mozzarella, rucola selvatica, pomodorini vesuviani, ombra pomodoro S. Marzano, basilico fresco, olio Evo*

€ 13,00

*San Daniele raw ham, mozzarella, wild rucola, Vesuvian cherry tomatoes, Tomato shade S. Marzano, fresh basil, oil Evo*

### LA SOFIA **GOURMET**

*All'essenza dei limoni di Sorrento con crema di basilico, fiori di zucca, provoletta affumicata di Agerola*

€ 13,00

*On the essence of Sorrento lemons with basil cream, pumpkin flowers, smoked provolet of Agerola*

### LAZZARELLA

*Ricottina di cestino, pomodorini del piennolo, mozzarella, basilico, melanzane - Ricotta bufalo,*

€ 12,00

*Vesuvian tomatoes, mozzarella, basil, aubergines.*

### L'ORTOLANA

*Peperoni, melanzane, zucchine, provoletta affumicata, pomodorini della Costiera, basilico*

€ 12,00

*Peppers, aubergines, zucchini, smoked potato, cherry tomatoes, Evo oil, fresh basil*

### LA NERANO

*Crema di zucchine, zucchine fritte, provoletta di Agerola, Parmigiano Reggiano, olio Evo, basilico fresco*

€ 12,00

*Zucchini cream, fried zucchini, provoletta of Agerola, Parmigiano Reggiano, Evo oil, fresh basil*

### LA ROMANA

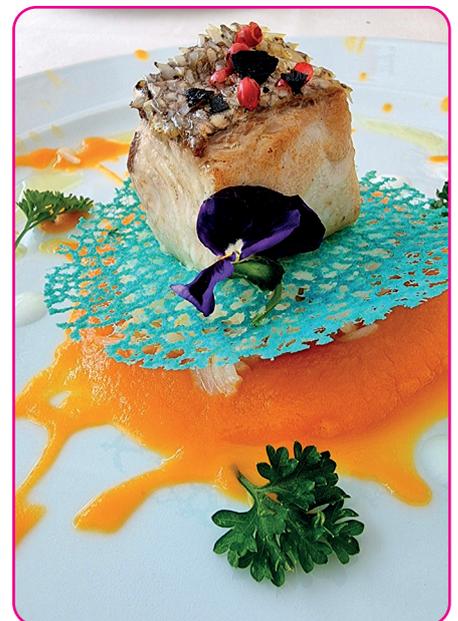
*Provoletta di Agerola, prosciutto cotto, mais, panna fresca - Provoletta of Agerola, ham, corn, fresh cream*

€ 12,00

### LA FOCACCINA

*Bread of pizza*

€ 6,00



## DOLCI/SWEET

BABÀ	€ 4,00	PASTIERA NAPOLETANA	€ 6,00
BABÀ CON PANNA	€ 5,00	PROFITEROLES	€ 6,00
CAPRESE	€ 6,00	VESUVIETTO	€ 6,00
CROSTATA DI FRAGOLINE	€ 6,00	NUTELLOTO	€ 6,00
DELIZIA AL LIMONE	€ 6,00	TIRAMISÙ	€ 6,00



## BIBITE/BEVERAGE

ACQUA SAN PELLEGRINO 0.92 lt	€ 4,00	BIRRA CHIAJA STRONG ALE 75 cl	€ 16,00
ACQUA FERRARELLE 0.92 lt	€ 4,00	BIRRA CHIAJA STRONG ALE 33 cl	€ 7,50
ACQUA NATIA 0.92 lt	€ 4,00	BIRRA CHIAJA GOLDEN ALE 75 cl	€ 16,00
COCA COLA 0.92 lt	€ 7,00	BIRRA CHIAJA GOLDEN ALE 33 cl	€ 7,50
COCA COLA 25 cl	€ 4,00	BIRRA CHIAJA IPA 75 cl	€ 16,00
COCA COLA ZERO 25 cl	€ 4,00	BIRRA CHIAJA IPA 33 cl	€ 7,50
BIRRA TOURTEL 33 cl analcolica	€ 4,00	BIRRA CHIAJA PILSNER 75 cl	€ 16,00
BIRRA NASTRO AZZURRO 33 cl	€ 4,50	BIRRA CHIAJA PILSNER 33 cl	€ 7,50

## VINO DELLA CASA *Rosso/Bianco*

QUARTINO 25 cl	€ 6,00
1/2 LITRO 50 cl	€ 10,00
BOTTIGLIA 75 cl	€ 14,00

## BAR

SPUMANTINO	€ 5,00	LAPHROAIG WHISKY	€ 9,00
SPUMANTE ORANGE	€ 6,00	ZACAPA RUM 23 ANOS	€ 8,00
APERITIVO	€ 6,00	APEROL SPRITZ	€ 8,00
GIN TONIC	€ 6,00	GRAPPA BIANCA	€ 4,00
CAMPARI	€ 6,00	GRAPPA BARRICATA	€ 6,00
MARTINI	€ 6,00	AMARO	€ 3,50
GIN LEMON	€ 6,00	CAFFÈ	€ 1,50
AMERICANO	€ 7,00	LIMONCELLO	€ 3,50
JEFFERSON AMARO	€ 12,00	LIQUIRIZIA	€ 3,50
THÈ	€ 2,00		



## *un pò di storia*

La storia di Zì Teresa inizia con l'Unità d'Italia. Siamo nel 1860, con l'arrivo di Giuseppe Garibaldi a Napoli, i Borbone vengono detronizzati. A bordo di una delle navi della flotta borbonica faceva il marinaio un certo Gennaro Fusco, il quale si trovò improvvisamente senza lavoro, proprio del giorno in cui la moglie dava alla luce una bambina, Teresa. Fu così che l'ex marinaio decise di darsi alla pesca, partiva la mattina presto con una delle tante imbarcazioni che prendevano il largo dal porticciolo di Santa Lucia. Teresa lo accompagnava tutte le mattine e nell'attesa del suo ritorno vendeva i profumatissimi taralli che preparava insieme alla mamma. Tra i suoi clienti più affezionati c'era un giovane ufficiale che, tra un tarallo e l'altro, diventò suo marito, con il quale ebbe uno stuolo di figli che sfortunatamente perse tutti, insieme all'amato marito, a causa della guerra e delle malattie. Teresa andò a vivere insieme ad una sua cugina, anche lei rimasta vedova ma con tre figli, in un piccolo basso del Borgo Marinaro, ogni giorno lei preparava da mangiare per i nipoti e l'odore di quei piatti cucinati con ingredienti poveri ma fatti con tanto amore invadeva tutto il borgo e Via Partenope, attirando l'attenzione dei passanti. Così Teresa allestì alcuni tavolini fuori al suo basso e in pochissimo tempo diventò famosissima, tanto che decise di ingrandirsi e chiamare il suo ristorante "Zì Teresa", così come la chiamavano i nipoti, le persone del borgo e i suoi clienti. Non c'era persona che non la conoscesse e la gente che arrivava a Napoli chiedeva dove fosse Zì Teresa, in quell'angolo di paradiso dove le storie d'amore più belle s'intrecciano tra le note delle canzoni napoletane più famose cantate dai posteggiatori: amore e arte si

confondevano con i profumi invitanti di una cucina tradizionale, i suoi piatti più acclamati erano i polipetti alla luciana, gli spaghetti alle vongole veraci, la frittura di pesce, la zuppa di cozze, le freselle, le zepoline "aum aum" e tanti altri ancora ... Indossava il suo scialle e i suoi gioielli con semplicità e con fierezza girava tra i tavoli sorridendo, consigliando e chiedendo pareri ai suoi ospiti sempre più numerosi. Entrava frequentemente in cucina assicurandosi che tutto funzionasse secondo i suoi ordini. La sua fama di cuoca eccellente incominciò a divulgarsi e la popolana di Santa Lucia finì sulle pagine del "New York Times", fotografata con teste coronate e personaggi illustri di tutto il mondo come: Chamberlain, Churchill, Benedetto Croce, Gabriele D'Annunzio, Luigi Pirandello, Toscanini, il principe de Curtis (Totò), i fratelli De Filippo, Greta Garbo, Sophia Loren e tantissimi altri. La lista di questi personaggi si è allungata e ancora oggi Zì Teresa vanta una prestigiosissima clientela. Nel 1952 ritiratasi nelle sua casetta del Borgo Marinaro, posta proprio di fronte al ristorante, Zì Teresa, dove affacciandosi dal balconcino, con il suo binocolo continuava a tenere "tutto sotto controllo". Zì Teresa si spense il 25 maggio 1953 e quello che successe in occasione dei suoi funerali ha dell'incredibile: giunsero a Napoli circa una settantina di inviati speciali di giornali e di agenzie cinematografiche da tutto il mondo; la cerimonia fu molto semplice ma il numero dei partecipanti elevatissimo. Lo spirito di Zì Teresa aleggia ancora oggi tra i tavoli, dove la sua presenza spesso si avverte, ma soprattutto in cucina si percepisce e benevolmente guida le mani di chi prepara e sa che Zì Teresa è ancora lì.