

*Chef
Carmela
Abbate*

Carmela Abbate


ZiTERESA



ZiTERESA

IL GUSTO DI NAPOLI

GLI ANTIPASTI / APPETIZERS

ANTIPASTO ZI TERESA con: Mixed platter of marinated fresh, salmon, seafood salad, shrimps cocktail	€ 22,00
› SALMONE* marinato agli agrumi Marinated Salmon with citrus fruit	
› INSALATA DI MARE* Gamberi, polipo, calamari - Shrimps, octopus, squid salad	
› COCKTAIL DI GAMBERI* Gamberi, uova worcester, maiones€ - Shrimps cocktail	
FRUTTI DI MARE CRUDI Raw Seafood	€ 24,00
CARPACCIO DI PESCE* Fresh fish Carpaccio	€ 18,00
TARTARR€ DI TONNO Tuna tartare	€ 16,00
TARTARR€ DI SALMON€ Salmon tartare	€ 13,00
COCKTAIL DI GAMBERI IN CONCHIGLIA* Shrimps Cocktail	€ 10,00
INSALATA DI MARE* Gamberi, polpo, calamari - Salad Including Squids, Octopus and Shrimps	€ 18,00
POLIPO ALL'INSALATA* Octopus Salad	€ 18,00
SALMON€ MARINATO AGLI AGRUMI Marinated salmon	€ 14,00
FRESELLA NAPOLETANA Tonno, pomodori, olive bianche, cipollina, basilico, sedano, <u>pane tostato</u> Tuna, tomatoes, whit€ olives, chives, basil, extra virgin olive oil, celery, toast	€ 13,00
FRESELLA DELLA COSTIERA Mozzarella di bufala, pomodori della Costiera, olive bianche di Spagna, basilico fresco, <u>pane tostato</u> Buffalo mozzarella, Evo oil, Coastal tomatoes, Spain white olives, fresh basil, toast	€ 13,00
INSALATA CAPRESE Capri Way <u>mozzarella</u> wiht fresh tomato	€ 13,00
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA (1 pz) - Fresh Cheese Made of Bufala Milk	€ 6,00
BRUSCHETTA NAPOLETANA (1 pz) <u>Toasted bread with Fresh Tomato</u>	€ 3,00
FRITTURINA SFIZIOSA Farina, uova, salumi, <u>mozzarella</u> - Fried Chef Specials	€ 13,00
FRITTELLE DI MARE Sea fryers	€ 13,00
FIORI DI ZUCCA FARCITI (1 pz) <u>Ricottina, farina, uova, salumi, arachidi</u> - Fried Stuffed Pumpkin Flowers	€ 3,00
COPPETIELLO DI CALAMARELL€ FRITTE* Small fried squid	e 9,00
CICINIELLI IN PASTELLA* (1 pz) Tiny young Fishes Fritters	e 3,00
BACCALÀ IN TEMPURA Fried Cod	€ 13,00
POLIPO ALLA GRIGLIA IN EMULSION€ BALSAMICA* Grilled and octopus	€ 18,00
POLPETIELLI NEL PIGNATIELLO* Octopus with Fresh Tomato and Slices of Bread	€ 13,00
COZZE A ZUPPA <u>Mussels</u> soup with Fresh Tomatoes	€ 12,00
COZZE A ZUPPA GRAN GOURMET Great Gourmet <u>Mussels</u> soup with Fresh Tomatoes	€ 27,00
IMPEPATA DI COZZE Peppered Mussels	€ 10,00
SAUTÈ DI FRUTTI DI MARE Sautèed Seafood	€ 16,00
SAUTÈ DI VONGOLE Sautèed Seafood	€ 18,00

NON SOLO CONTORNI / SIDE DISHES

BUFFET A SCELTA Choice buffet	S.Q.
GRIGLIATA DELL'ORTICELLO Grilled vegetables	€ 8,00
PARMIGIANA DI MELANZANE Mozzarella, tomato, eggplant	€ 9,00
PATATE AL FORNO Baked potatoes	€ 6,00
PATATE FRITTE* French fries	€ 6,00
INSALATA DI RUCOLA & POMODORINI Rocket Salad and Fresh Tomato	€ 6,00
INSALATA MISTA Mixed Salad	€ 6,00
INSALATA VERDE Green Salad	€ 5,00
INSALATA DI POMODORI Tomato Salad	€ 8,00
INSALATA CAPRESE Pomodori della Costiera, <u>mozzarella di bufala</u> , oliv€ bianche, basilico fresco Capri Way mozzarella wiht fresh Tomato	€ 13,00
INSALATA PONZESE Tonno, pomodori, cipolline, oliv€ ner€ di Gaeta, olive e basilico fresco Tuna, tomatoes, chives, celery, Evo oil, Gaeta black olives, whit€ olives and fresh basil	€ 13,00

Informiamo i nostri pregiatissimi clienti che per ricevute separati e/o fatture è necessario precisarlo prima di richiedere il conto

I PRIMI / THE FIRST

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

IL PESCATO / THE FISH

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



LA CARNE / MEAT

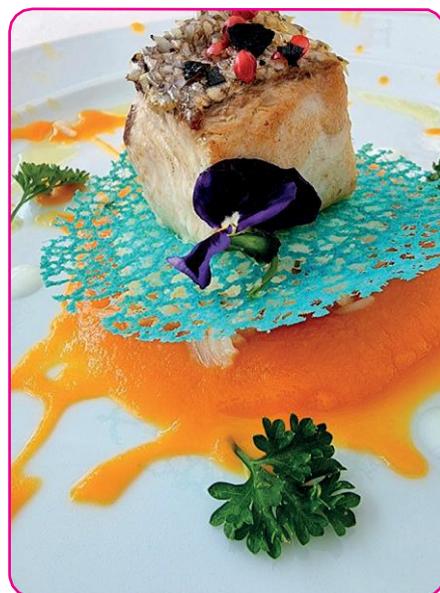
FILETTO AI FERRI Grilled Fillet	€ 20,00
FILETTO ALLA PIZZAIOLA Entrecot€ with Fresh Tomato	€ 22,00
ENTRECOTE AI FERRI Grilled Entrecote	€ 18,00
ENTRECOTE ALLA PIZZAIOLA Entrecote with Fresh Tomato	€ 19,00
COTOLETTE ALLA MILANESE Milan Cutlet	€ 13,00
SCALOPPINE AL LIMONE Lemon Escalope	€ 13,00
FILETTO AL PEPE VERDE Fillet with Green Peppered Sauce	€ 22,00
TAGLIATA DI CARNE SU LETTO DI RUCOLA SELVATICA E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO	€ 26,00



Cut of meat with wild rocket and parmesan shavings

LE PIZZE / THE PIZZAS

LA MARINARA	€ 8,00
Pomodori San Marzano, aglio, basilico, origano - Tomato San Marzano, garlic, basil, oregano	
LA BABY	€ 9,00
<u>Provoletta di Agerola, patate, wurstel, Smoked cheese of Agerola, chips, wurstel</u>	
LA MARGHERITA	€ 11,00
Pomodori San Marzano, <u>mozzarella</u> , basilico - Tomato San Marzano, mozzarella, basil	
LA CAPRESE	€ 12,00
<u>Mozzarella di bufala campana doc, pomodori di Sorrento - Buffalo Mozzarella doc, tomatoes of Sorrento</u>	
LA BUFALINA	€ 12,00
<u>Mozzarella di bufala campana Doc, pomodorini Costiera, pomodori San Marzano, basilico</u> Doc Buffalo Mozzarella, Coastal Cherry tomatoes, San Marzano tomatoes, basil	
LA SIGNORA GIULIA	€ 12,00
Pomodori S. Marzano, <u>mozzarella bufala campana doc</u> , olive nere Gaeta, capperi Pantelleria, origano calabrese, basilico Tomato S. Marzano, buffalo mozzarella doc bell, black olives from Gaeta, Capers of Pantelleria, calabrian oregano, basil	
L'AGEROLINA GOURMET	€ 13,00
<u>Prosciutto S. Daniele, mozzarella, rucola selvatica, pomodorini vesuviani, ombra pomodoro S. Marzano, basilico fresco, olio Evo</u> San Daniele raw ham, mozzarella, wild rucola, Vesuvian cherry tomatoes, Tomato shade S. Marzano, fresh basil, oil Evo	
LA SOFIA GOURMET	€ 13,00
All'essenza dei limoni di Sorrento con crema di basilico, fiori di zucca, <u>provoletta affumicata di Agerola</u> On the essence of Sorrento lemons with basil cream, pumpkin flowers, smoked provolet of Agerola	
LAZZARELLA	€ 12,00
<u>Ricottina di cestino, pomodorini del piennolo, mozzarella, basilico, melanzane - Ricotta bufala,</u> Vesuvian tomatoes, mozzarella, basil, aubergines.	
L'ORTOLANA	€ 12,00
<u>Peperoni, melanzane, zucchine, provoletta affumicata, pomodorini della Costiera, basilico</u> Peppers, aubergines, zucchini, smoked potato, cherry tomatoes, Evo oil, fresh basil	
LA NERANO	€ 12,00
Crema di zucchine, <u>zucchini fritte, provoletta di Agerola, Parmigiano Reggiano, olio Evo, basilico fresco</u> Zucchini cream, fried zucchini, provoletta of Agerola, Parmigiano Reggiano, Evo oil, fresh basil	
LA ROMANA	€ 12,00
<u>Provoletta di Agerola, prosciutto cotto, mais, panna fresca - Provoletta of Agerola, ham, corn, fresh cream</u>	
LA FOCACCINA Bread of pizza	€ 6,00
PANÈ € COPERTO Bread and cover	€ 2,50



HOrdinar€ minimo x 2 person€ - 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% € Servizio. La disponibilità di alcuni piatti è legata alla reperibilità delle materie prime.

DOLCI/SWEET

BABÀ	€ 4,00	PASTIERA NAPOLETANA	€ 6,00
BABÀ CON PANNA	€ 5,00	PROFITEROLES	€ 6,00
BIG BABÀ	€ 7,00	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 AL€ 75 cl	€ 16,00
ACQUA FERRARELL€ 0.92 lt	€ 4,00	BIRRA CHIAJA STRONG AL€ 33 cl	€ 7,50
ACQUA NATIA 0.92 lt	€ 4,00	BIRRA CHIAJA GOLDEN AL€ 75 cl	€ 16,00
COCA COLA 0.92 lt	€ 7,00	BIRRA CHIAJA GOLDEN AL€ 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
SPUMANT€ 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 / LIQUIRIZIA	€ 3,50
JEFFERSON AMARO	€ 12,00	THÈ	€ 2,00



un pò di storia

La storia di Zi 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 "Zi 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 Zi 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 zeppoline "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 di Curtis (Totò), i fratelli Di Filippo, Greta Garbo, Sophia Loren e tantissimi altri. La lista di questi personaggi si è allungata e ancora oggi Zi Teresa vanta una prestigiosissima clientela. Nel 1952 ritiratasi nella sua casetta del Borgo Marinaro, posta proprio di fronte al ristorante, Zi Teresa, dov'era affacciandosi dal balconcino, con il suo binocolo continuava a tenere "tutto sotto controllo". Zi Teresa si spense il 25 maggio 1953 e quello che successero 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 Zi 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 Zi Teresa è ancora lì.