

onia armònia armònia armònia
armònia armònia armònia
onia armònia armònia armònia
armònia armònia armònia

O core 'e stu fatto

Armònia è un bistrot che nasce dall'incontro di tre menti appassionate. Unendo le loro esperienze e visioni, hanno creato un luogo dove la cucina tradizionale napoletana si fonde con l'innovazione, offrendo piatti ricercati in un ambiente accogliente e raffinato. Ogni dettaglio di Armònia è pensato per regalare un'esperienza unica, un equilibrio perfetto tra gusto, passione e ospitalità. Un viaggio sensoriale che celebra le radici e la modernità della cucina partenopea.

onia armònia armònia armònia
armònia armònia armònia
onia armònia armònia armònia
armònia armònia armònia

menù bistrot

PIZZICHERIA E MURZILL



Tagliere di salumi selezione Armònia

(per 2 persone) **15€**

1-3-5-6-7-8-9-10-11-12-13



Tagliere di formaggi selezione Armònia

(per 2 persone) **15€**

1-3-5-6-7-8-9-10-11-12-13



Tagliere di salumi e formaggi

(per 2 persone) **20€**

1-3-5-6-7-8-9-10-11-12-13



****Battuta di carne con croccante
di mais e maionese all'arancia**

(2 pezzi) **12€**

1-3-6-7-8-10-11-12-13



Parmigiana a modo mio

8€

1-7-8-9

Cocotte di Polpette e' mamma

(6 pezzi) **8€**

1-3-7-9



Montanare Miste

(4 pezzi) **8€**

(2 con pomodoro e stracciatella, 2 con genovese)

1-7-9-12

Pane, burro e alici

(4 pezzi) **8€**

1-3-4-7

PRIMI PIATTI

Ziti alla genovese

1-7-9-12

12€



Pasta e patate filante

1-7-9-12

9€

Spaghetti quadrati alla nerano

1-3-7-12

10€

SECONDI PIATTI

****Stracotto con chips di mais e cipollotto al profumo di bosco**

1-8-9-10-12

16€



****La Croccantezza della pancia... di maialino**

8-9-10-12

15€

Asado con patate, cicoria e nocciole di Avella

16€

CONTORNI DI STAGIONE

Patate al forno con olio evo e rosmarino

9

5€

*Patate fritte con buccia

5€

Zucchine alla scapece

12

5€

Scarola, olive nere e capperi

5-7

5€

Verdure grigliate

5€

DOLCI...ca profumano 'e casa

I CLASSICI



Tiramisù

1 - 3 - 7

6€

Cuore caldo al cioccolato

1 - 3 - 7 - 8

6€

Cheesecake ai frutti rossi

1 - 3 - 5 - 7 - 8

6€

I MODERNI

Crocante (all'amarena o al
caramello salato)

1 - 7 - 8

6€

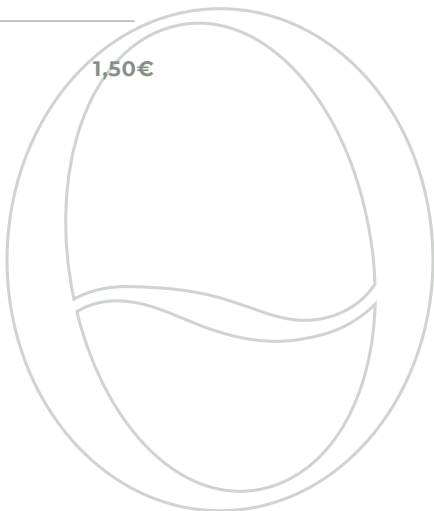
Millefoglie crema e amarena

1 - 3 - 7 - 12

6€

Coperto

1,50€



menù

B A R

APERITIVO o'Munaciello 10 EURO

Sfoglie di mais con salsa
piccante *Home made*

5-6-7-9-10-12



Montanarina con
pomodoro San Marzano,
Parmigiano e Basilico

1-7-9-12



Tarallino sugna e pepe
con mousse di ricotta

1-5-7-8-12



Cubo di frittatina
napoletana con crema
di latte

1-7-9-12



Calice di vino o
Cocktail

APERITIVO a' Bella Mbriana 15 EURO

Sfoglie di mais con salsa
piccante *Home made*

5-6-7-9-10-12



Montanarina con
pomodoro San Marzano,
Parmigiano e Basilico

1-7-9-12



Tarallino sugna e pepe
con mousse di ricotta

1-5-7-8-12



Cubo di frittatina
napoletana con crema
di latte

1-7-9-12



Polpetta e'mammà

1-3-7-9



Tuffolo alla genovese
fritto

1-7-9-12



Mini bun alle erbe aromatiche
con sfilacci di maiale

1-3-7-9-10-11-12



Calice di Vino o Cocktail

E ' murzill t' so piaciuti assai?

Ogni porzione singola dei nostri Murzill

(3 pezzi) 4€



5 Attimi di Armonia

Assaggi di due antipasti
Un primo piatto
Un secondo piatto
Dessert

25 EURO



LISTA ALLERGENI

- 1  **GLUTINE**
(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)
- 2  **CROSTACEI E DERIVATI**
(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi, paguri e simili)
- 3  **UOVA**
Tutti i prodotti composti con uova. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme.
- 4  **PESCE E DERIVATI**
(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)
- 5  **ARACHIDI E DERIVATI**
(Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
- 6  **SOIA E DERIVATI**
(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)
- 7  **LATTE E DERIVATI**
(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
- 8  **FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI**
(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)
- 9  **SEDANO E DERIVATI**
(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
- 10  **SENAPE E DERIVATI**
(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
- 11  **SEMI DI SESAMO E DERIVATI**
(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)
- 12  **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi, e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
- 13  **LUPINO E DERIVATI**
(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)
- 14  **MOLLUSCHI E DERIVATI**
(canestrello, cannolicchio, caparsanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)
- *  **CONGELATO o SURGELATO**
Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine
- **  **ABBATTUTO**
L'alimento destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3



GLUTEN FREE



VEGETARIANO



PREFERITI DELLO
CHEF

