



arm ònia

BISTROT PARTENOPEO

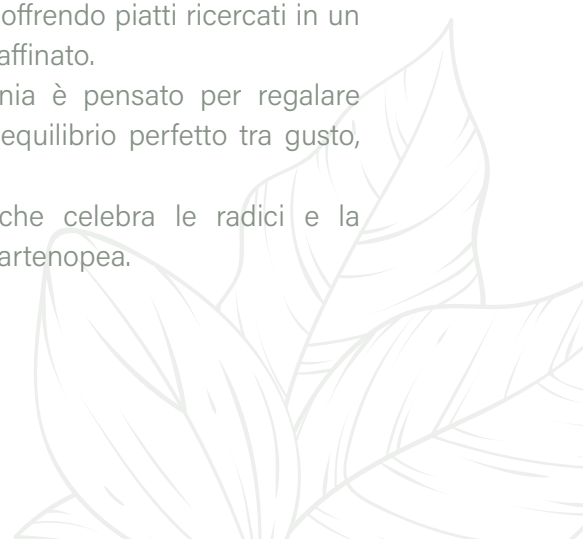
'O core 'e stu fatto

Armònia è un bistrot che nasce dall'incontro di due menti appassionate: lo Chef Francesco del Giudice e sua moglie Maria Cacciapuoti.

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.



Menu Bistrot

Pizzicheria & Murzill

	Tagliere di Salumi selezione Armònia 3-5-6-7-8-9-10-11-12-13	x 2 persone	17 €
		Tagliere di Formaggi selezione Armònia 3-5-6-7-8-9-10-11-12-13	x 2 persone 17 €
	Tagliere Salumi & Formaggi selezione Armònia 3-5-6-7-8-9-10-11-12-13	x 2 persone	24 €
		Parmigiana a modo mio 7-8-9	8 €
	Cocotte di Polpette e' Mamma 1-3-7-9	6 pezzi	8 €
	Montanare Miste 2 con pomodoro e stracciatella, 2 con genovese 1-7-9-12	4 pezzi	8 €
	Braciola a modo mio 1-5-8-9-12		8 €
	Vela di mais con battuta di carne e maionese all'arancia 3-5-8	2 pezzi	16 €
	Pane, burro e alici 1-3-4-7	4 pezzi	14 €
	Cheesecake di scampi siciliani 1-2-4-7		22 €
	Vela di mais con salmone agli agrumi insalata croccante e avocado 2-3-4	2 pezzi	20 €

Schiacciatina ai cereali

Prosciutto crudo, rucola, stracciatella di bufala e pomodorini semi dry 1-5-6-7-8-9-10-11-13	10 €
Hamburger di Scottona selez. Armònia, scarole alla napoletana e pomodorini semi dry 1-5-6-7-8-9-10-11-13	10 €

armònia

Primi Piatti

Candele alla genovese

1-7-9-12

13 €



Mista mancini con patate e scamorza filante

1-7-9-12

10 €

Tagliolini burro e tartufo nero

1-3-7

20 €

I Piatti dello Chef

**Fusilli avellinesi con datterini, pesto, stracciatella di bufala
e tarallo sbriciolato**

1-7-8

13 €

**Spaghettoni quadrato mancini alla nerano con fonduta di provolone
del monaco**

1-7

16 €

Mista mancini con ceci baccala e lime

1-4-9

15 €

Tagliolini cacio e pepe con carpaccio di gambero rosso

1-2-3-4-7

22 €

armenia

Secondi Piatti

-  **Stracotto di manzo con chips di mais e cipollotto al profumo di bosco** 18 €
8-9-10-12
-  **Entrecote selezione Armònia (300/400g) con contorno** 28 €
5-6-7-8-9-10-11-12-13
-  **Asado con patate, cicoria e nocciole di Giffoni IGP** 18 €
3-5-6-7-8-9-10-11-12-13
-  **Hamburger Scottona selezione Armònia** 8 €
5-6-7-8-9-10-11-12-13
- Polpo Scottato con crema di patate, pomodorini confit e tarallo napoletano** 18 €
2-4-5-7-8
- Baccala' in tempura provola e cicoria** 16 €
Antica Baccaleria Frattese
1-4
- Trancio di ricciola con pane aromatizzato alle erbe spontanee, carciofi e pomodorini arrostiti** 20 €
1-2-4-5-7
-  **Gamberi croccanti con semi di sesamo tostati e maionese all'aglio** 18 €
1-2-4-5-8-11

armònia

Contorni di Stagione

Patate al forno con olio evo e rosmarino	5 €
*Patate fritte con buccia	5 €
Cicoria ripassata	5 €
Scarola alla napoletana	5 €
Insalata dell'orto	5 €

Le Insalate

Insalata di Pollo Insalata, pollo, pomodorini, scaglie di parmigiano, crostini 1-7	10 €
Insalata di Tonno Insalata, tonno, pomodorini, olive, nocciole di Avella 8-12	10 €
Insalata Armònia Insalata, rucola, salmone agli agrumi, noci pecan, pomodorini semi-dry 4-8	12 €

armenia

Dolci

ca profumano 'e casa

I Classici



Tiramisù

1-3-7

7 €

Cuore caldo al cioccolato

1-3-7-8

7 €

Cheesecake ai frutti rossi

1-3-5-7-8

7 €

I Moderni

Tartelletta Flambata

1-3-5-7

7 €



Caprese con salsa alla vaniglia

3-7-8

7 €

Caprese al Limone

3-7-8

7 €

Coperto 2€

armènia



5 Attimi di armònia

- UN ASSAGGIO DI 2 ANTIPASTI
- UN PRIMO PIATTO
- UN SECONDO PIATTO
- DESSERT

25€



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**
Isolati (sali solforosi e solfiti) in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l (espresso 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, capasanta, 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



Menu Bar

APERITIVO

'O Munaciello

10 EURO

- Sfoglie di mais con salsa piccante Home made
- Montanarina con pomodoro San Marzano, Parmigiano e Basilico
- Tarallino sugna e pepe con mousse di ricotta
- Cubo di frittatina napoletana con crema di latte
- Calice di vino o Cocktail

'A bella mbriana

15 EURO

- Sfoglie di mais con salsa piccante Home made
- Montanarina con pomodoro San Marzano, Parmigiano e Basilico
- Tarallino sugna e pepe con mousse di ricotta
- Cubo di frittatina napoletana con crema di latte
- Polpetta e'mammà
- Tuffolo alla genovese fritto
- Mini bun alle erbe aromatiche con sfilacci di maiale
- Calice di vino o Cocktail

armènia

Pizzicheria & Murzill

 Cubo di frittatina napoletana con crema di latte 1-7-12	3 pezzi	5 €
 Montanarina con pomodoro San Marzano, parmigiano e basilico 1-7-12	3 pezzi	5 €
Polpetta e' mamma 1-3-7-12	3 pezzi	5 €
Tufolo alla genovese fritto 1-7-12	3 pezzi	5 €
Mini bun alle erbe aromatiche con sfilacci di maiale 1-7-12	3 pezzi	5 €
 Mozzarella in carrozza 1-7	2 pezzi	5 €
 Bombette pugliesi e patate con buccia 1-8	4 pezzi	8 €

'A schiacciata

Schiacciata Armònia Rucola, prosc. Crudo, stracciatella di bufala e pomodorini semi-dry	18 €
Schiacciata Vegetariana Melanzane alla scapece, cipolla caramellata, scaglie di provolone piccante	15 €
Schiacciata 'e mamma Melanzane a funghetti, polpette	20 €
Schiacciata Summer Edition Iceberg, Salmoni agli agrumi, Guacamole	20 €

armònia

Carta dei Vini

Al Calice

Bollicine

Cuvèe Brut

Pinot Nero, Chardonnay

Franciacorta Ammonites Brut

Pinot Nero, Chardonnay

G Cuvèe Brut

Glera, altre varietà bacca bianca

Bollinger

Francia - Ay

Camilucci

Lombardia

Gheller

Veneto

15 €

s.a.

10 €

s.a.

5 €

Vini Bianchi

La Fuga

Chardonnay

Devon

Greco di Tufo

Ribolla Gialla

Ribolla Gialla

Fiano 79

Fiano IGP

Greco 55

Greco di Tufo

Viente voria

Falanghina

Falanghina 73 DOC

Falanghina

420 Bio Pecorino DOC

Pecorino

Bakàn Bio Passerina

Passerina

Cerasuolo 420 DOC

Cerasuolo

Donnafugata

Sicilia

A. Caggiano

Campania

Mandi

Friuli Venezia Giulia

Podere 1925

Campania

Podere 1925

Campania

Castelvenere

Campania

Podere 1925

Campania

Torri

Abruzzo

Torri

Abruzzo

Torri

Abruzzo

2024

5 €

2024

6 €

2024

5 €

2024

5 €

2024

5 €

2024

5 €

2024

5 €

2024

5 €

2024

5 €

2024

5 €

armènia

Al Calice

Vini Rossi

Aglianico 25

Aglianico

Piedirosso 28 C. Flegrei

Piedirosso

Passo del Cardinale

Primitivo di Manduria

Malvasia Mora Mora

Malvasia

420 Bio Montepulciano

Montepulciano

Bonarda DOC

Bonarda dell'oltrepò Pavese

Sangue di Giuda DOC

Sangue di Giuda dell'oltrepò Pavese

Refosco DOC

Refosco dal peduncolo rosso

Podere 1925

Campania

Podere 1925

Campania

Paolo Leo

Puglia

Paolo Leo

Puglia

Torri

Abruzzo

Giorgi

Lombardia

Giorgi

Lombardia

Mandi

Friuli Venezia Giulia

2024

5 €

2024

6 €

2024

6 €

2024

6 €

2024

5 €

2024

5 €

2024

5 €

2024

5 €

Vini da Dessert

Ben Rye passito

Zibibbo

Kabir

Zibibbo

Zighidi

Zibibbo

Passito di Moscato IGT

Moscato Bianco

Donnafugata

Sicilia

Donnafugata

Sicilia

Duca di Salaparuta

Sicilia

Zaccagnini

Abruzzo

2022

9 €

2022

6 €

6 €

6 €

armènia

Champagne & Bollicine Italiane

Tra metodo classico e Martinotti

Cuvée Brut Pinot Nero, Chardonnay	Bollinger Francia - Ay	s.a.	90 €
Cuvée Prestige Brut Pinot Nero, Chardonnay	Taittinger Francia - Reims	s.a.	70 €
Brut Classic Pinot Nero, Chardonnay, P. Meunier	Deutz Francia - Loira	s.a.	95 €
Crémant de Loire C T Brut Chenin Blanc	Baumard Francia	s.a.	33 €
Crémant de Loir Brut Reserve Chenin Blanc, Chardonnay	Langlois Francia	s.a.	33 €
Franciacorta Ammonites D.Z. Pinot Nero, Pinot bianco, Chardonnay	Camillucci Lombardia	s.a.	38 €
Franciacorta Brut Animante Pinot Nero, Pinot bianco, Chardonnay	Barone Pizzini Lombardia	s.a.	38 €
Franciacorta Miledi Brut Chardonnay	Ferghettina Lombardia	2021	50 €
La Versa 1905 Brut Pinot Nero	La Versa Lombardia	s.a.	28 €
Franciacorta Brut DOCG Alma Assemblage Pinot Nero, Pinot bianco, Chardonnay	Bellavista Lombardia		50 €
Franciacorta Cuvée Prestige Pinot Nero, Pinot bianco, Chardonnay	Cà del Bosco Lombardia		60 €
Prosecco Valdobbiadene Millesimato Prestige Prosecco	Gheller Veneto	2023	18 €
Cuvée 85 Trento DOC Chardonnay e Pinot Nero	Monfort Trentino Alto Adige	2025	35 €
Ribolla Ribula Ribolla Gialla	Conte D'Attamis-Maniago Friuli Venezia Giulia	2025	25 €

armènia

Vini Bianchi

Via del Campo Irpinia Falanghina	Quintodecimo Campania	2024	58 €
Fiano di Avellino Colli di Lapio Fiano	Romano Clelia Campania	2024	38 €
Devon Greco di Tufo	A. Caggiano Campania	2024	28 €
Sauvignon Sauvignon	Torre Rosazza Friuli Venezia Giulia	2024	23 €
La Fuga Chardonnay	Donnafugata Sicilia	2024	24 €
Gewurztraminer Gewurztraminer	San Michele Eppan Alto Adige	2023	28 €
Blangè Arnies	Ceretto Piemonte	2024	35 €
Kratos Cilento DOP Fiano	Luigi Maffini Campania		35 €
Vetere Paestum Rosato Aglianico	T. San Salvatore Campania	2024	28 €
420 Bio Cerasuolo DOC Cerasuolo	Torri Abruzzo	2024	20 €
Biancolella Biancolella	Carlo Mazzella Campania	2024	25 €
Fiano di Avellino DOCG Fiano	Cantine di Marzo Campania		25 €
Ribolla Gialla Ribolla Gialla	Mandi Friuli Venezia Giulia	2024	20 €
420 Bio Pecorino DOC Pecorino	Torri Abruzzo	2024	20 €

Vini Bianchi

Bakàn Bio Passerina

Passerina

Fiano 79

Fiano

Falanghina 73 DOC

Greco di Tufo

Greco 55

Greco di Tufo

Vigna Cicogna DOCG

Greco di Tufo

Fiano di Avellino DOCG

Fiano

Greco di Tufo DOCG

Greco di Tufo

Giallo d'Arles

Greco di Tufo

Chardonnay

Chardonnay

Gewürztraminer

Gewürztraminer

Elemento Lucano Stelvin

Turbiniana

Montorsolo Grechetto

Grechetto

Gegè Verdicchio di Matelica

Verdicchio

Torri

Abruzzo

Podere 1925

Campania

Podere 1925

Campania

Podere 1925

Campania

Benito Ferrara

Campania

Di Meo

Campania

Di Meo

Campania

Quintodecimo

Campania

Monfort

Trentino Alto Adige

Maso Cantanghel

Trentino Alto Adige

Olivini

Lombardia

Peppucci

Umbria

Cavalieri

Marche

2024

20 €

2024

20 €

2024

20 €

2024

20 €

2024

35 €

2024

32 €

2024

32 €

2024

58 €

2024

27 €

2024

27 €

2025

27 €

2024

25 €

2023

28 €

armenia

Vini Bianchi

12 Filari Catarratto

Catarratto

Loureiro

Loureiro

Vermentino

Vermentino

Falanghina Lulù

Falanghina

Ebe

Malvasia Istriana

Falanghina

Falanghina

Coda di Volpe

Coda di Volpe

Ribolla Gialla

Ribolla Gialla

Ronco Broilo

Malvasia, Friulano, Ribolla Gialla.

Pinot Grigio

Pinot Grigio

Friulano

Tocai Friulano

Malvasia

Malvasia Istriana

Sauvignon

Sauvignon Blanc

Case Alte

Sicilia

Quinta de Gomariz

Portogallo

Perda Rubia Lanura

Sardegna

Zannini

Campania

Zannini

Campania

Venditti Benevento

Campania

Venditti Benevento

Campania

Conte d'Attimis Maniago

Friuli Venezia Giulia

Conte d'Attimis Maniago

Friuli Venezia Giulia

Conte d'Attimis Maniago

Friuli Venezia Giulia

Conte d'Attimis Maniago

Friuli Venezia Giulia

Conte d'Attimis Maniago

Friuli Venezia Giulia

Conte d'Attimis Maniago

Friuli Venezia Giulia

2024

28 €

2024

25 €

2025

27 €

2025

20 €

2025

20 €

2025

18 €

2025

18 €

2025

25 €

2023

30 €

2025

25 €

2024

25 €

2024

28 €

2025

25 €

Vini Rossi

Ottouve Gragnano Frizzante

Piedirosso, Aglianico

Aglianico Campania

Aglianico

Taurasi DOCG Renonno

Aglianico

Rosso 57

Primitivo

Pinot Nero

Pinot Nero

Barolo

Nebbiolo

Langhe Nebbiolo

Nebbiolo

Barbera d'Alba

Barbera

Valpolicella di Ripasso Superiore

Corvina, Rondinella, Oseleta

Brunello di Montalcino

Sangiovese grosso

Morellino di Scansano Ribro

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Cinque Querce

Aglianico

Cannonau

Cannonau

S. Martusciello

Campania

Villa Raiano

Campania

Molettieri

Campania

Moio

Campania

Torre Rossazza

Trentino - Alto Adige

Cossetti

Piemonte

Angelo Negro

Piemonte

Angelo Negro

Piemonte

Zenato

Veneto

Poggi Salvi

Toscana

Roccapesta

Toscana

Molettieri

Campania

Argiolas

Sardegna

2022

25 €

2023

22 €

2017

50 €

s.a.

20 €

2023

22 €

2020

68 €

2020

25 €

2023

25 €

2020

35 €

2020

50 €

2023

25 €

2021

35 €

2021

28 €

armènia

Vini Rossi

Passo del Cardinale

Primitivo di Manduria

Kleos Cilento DOP

Aglianico

Firriato Sant'Agostino

Syrah-nero d'Avola

Peppoli Chianti Classico

Sangiovese, Merlot, Syrah

MoRa MoRa

Malvasia Nera

Falerno del Massico Riserva

Primitivo

Aglianico

Aglianico

Taurasi DOCG

Taurasi

Il Bruciato Bolgheri DOC

Sauvignon, Merlot, Syrah

Bourgogne

Pinot Nero

Monopole

Bordeaux

Aglianico 25

Aglianico

Piedirosso 20 C. Flegrei

Aglianico

12 e Mezzo

Negroamaro Salento

Paolo Leo

Puglia

Luigi Maffini

Campania

Baglio Rosso DOC

Sicilia

Antinori

Toscana

Paolo Leo

Puglia

Campierti

Campania

Di Meo

Campania

Cassandra

Campania

Antinori

Toscana

Regnard

Francia

Kressmann

Francia

Podere 1925

Campania

Podere 1925

Campania

Varvaglione

Puglia

2022 **22 €**

2023 **36 €**

2018 **35 €**

2023 **28 €**

2023 **25 €**

2021 **30 €**

2021 **30 €**

2021 **22 €**

2023 **45 €**

2023 **45 €**

2020 **35 €**

2024 **20 €**

2024 **22 €**

2021 **22 €**

armènia

Vini Rossi

Nero D'avola DOC

Nero D'avola

420 Bio Montepulciano

Montepulciano

Morellino di Scansano DOCG

Montepulciano

Terra D'Eclano

Aglianico

Pinot Nero

Pinot Nero

Meme Chianti Superiore

Chianti

16 Filari Nero d'Avola

Nero d'Avola

Sembro Tinto

Iberian

Aglianico

Aglianico

Barbetta Sannio Barbera

Barbera Barbetta

Cusumano

Sicilia

Torri

Abruzzo

Podere 414

Toscana

Quintodecimo

Campania

Di Leonardo Bicc

Friuli Venezia Giulia

Petrognano

Toscana

Case Alte

Sicilia

Ribera del Duero

Spagna - Castilla y León

Venditti Benevento

Campania

Venditti Benevento

Campania

2023

22 €

2024

20 €

2022

32 €

2024

70 €

2025

27 €

2024

27 €

2023

28 €

2024

27 €

2024

18 €

2024

28 €

armenia

Drink List

Soft Drink

Ferrarelle Frizzante	2 €
Ferrarelle Elcta Naturale	2 €
Coca Cola	2,5 €
Coca Cola Zero	2,5 €
Fanta	2,5 €
Sprite	2,5 €
FuzeTea alla Pesca	2,5 €
FuzeTea al Limone	2,5 €
Lurisia Chinotto	3,5 €
Lurisia Limonata	3,5 €
Lurisia Arancia Rossa	3,5 €
Fever Tree Tonica Mediterranean	4 €
Fever Tree Tonica Indian	4 €
Red Bull	4,5 €
Tassoni	3 €
Crodino	5 €

Birre Artianali

Karma Birra Karisma	5 €
Karma Birra Marily	5 €
Karma San Diego gluten free	5 €

armenia

Aperitivi

Spritz Aperol	6 €
Spritz Campari	6 €
Hugo Spritz	6 €
Spritz Veneziano	6 €
Cocktail alla frutta ANALCOLICO	6 €
Cocktail alla frutta ALCOLICO	6,5 €
Negroni	7 €
Negroni Sbagliato	7 €
Negroni con Wisky	7 €
Americano	7 €
Bellini	7 €
Milano-Torino	7 €

Cocktail

Gin Tonic	7 €
<i>Citadelle Original Pouring</i>	12 €
<i>Martin Miller's Original 2024</i>	12 €
<i>MG Paradiso</i>	12 €
<i>Gin Mare</i>	12 €
<i>Bombay</i>	12 €
<i>Roku</i>	12 €
<i>GIL Authentic Rural</i>	12 €
<i>Distilled Gin Pompelmo Rosa</i>	12 €

armènia

Amari & Liquori

Amaro del Capo	4 €
Jefferson Amaro	7 €
Lucano	4 €
Amaro Essenza	6 €
Limoncello	4 €
Limoncello Spritz	5 €
Mela Annurca	4 €
Meloncello	4 €
Nocillo	4 €
Roger Amaro Tenere	7 €
Giocondo Caffè	5 €
Montenegro	5 €
Cynar	5 €
Jegermeister	4 €

Distillati

Armagnac Meregalli	9 €
Delamain XO	12 €
Francois Peyrot Cognac & Poire	8 €
Grappa Amarone XO	7 €
Grappa Marc De Champagne Moët & Chandon	7 €
Grappa Oro	7 €
Rum Zacapa 23 Anos	9 €
Navy Island Rum Xo Reserve	9 €
Calvados Coquerel	7 €
Zacapa XO Reserve	9 €
Planteray Original Dark	8 €
Planteray Pineapple	8 €
Pampero Special	6 €
Whisky Jack Daniel's	5 €
Whisky Loch Lomond Original Single Malt	8 €
Whisky Mc Connell's 5 Yo	8 €
Vodka Absolute	4,5 €
Tequila	4 €
Tequila Scura	4,5 €
Kyoto Whisky (Kuro-Obi)	12 €
Gin MISTERO	12 €

Linea Mantovani

Amaro Caramello Salato	5 €
Doppio Spirito	6 €
Gin Rosa	6 €
Grappa Miele di Tiglio	5 €
Grappa Morbida	4 €
Grappa Riserva	6 €
Liquirizia	5 €
Liquore Cacao e Nocciole	5 €
Liquore Caramello Salato	5 €
Rosso Imperiale	6 €

armenia



arm ònia

BISTROT PARTENOPEO

