

# RISTORATORE DELLA VILLA DI NAPOLI.

Prezzi d'ogni Pietanza per una Persona.

Gli Articoli che non v'è il prezzo mancano.

PIATTI DI RINFORZO.	Grani.	Seguitano l'Entrate.	Grani.	Seguitano l'Intramè.	Grani.	PASTICCERIA.	Grani.
<b>O</b> STRICHE del Fusaro la dozzina. . . . .	12	Ragù di Vaccina	8	Pomi d'Oro al forno. . . . .	12	Torta di pasta frolla <i>Con frutta</i>	10
Butirro fresco . . . . .	10	» detto guarnito . . . . .	10	» detti Farsiti. . . . .	12	» detta di sfoglio di	10
Radice . . . . .	10	Filetto lardato . . . . .	15	Cetosella al Butirro. . . . .	12	Pasticciotti di <i>fogliata</i>	10
Ovi da bere due . . . . .	10	Bisteck sotté . . . . .	18	Cavolfiori alla Parmigiana . . . . .	12	Torroncini . . . . .	10
Alice salate . . . . .	10	» detto guarnito . . . . .	18	» detti in salsa bianca . . . . .	12	Gattò di	10
Cetriuoli in Aceto . . . . .	10	Amecchia alla Genovese . . . . .	12	» detti al Butirro . . . . .	12	Budino all' Inglese . . . . .	15
Peparoli <i>idem</i> . . . . .	10	» detta guarnita . . . . .	12	Broccoli alla Romana . . . . .	8	» detto di	15
Olive bianche . . . . .	10	Rognone al Vino . . . . .	12	Cipollette al sugo . . . . .	8	Sciariotta di Pomi . . . . .	10
Capparini . . . . .	10	» detto trifolato . . . . .	12	Saurckreaut . . . . .	8	» detta di Cerase . . . . .	10
Composta con Alice salate . . . . .	10			Gattò di	10	Crocchante d'Amendole . . . . .	15
Aringa . . . . .	10			Ovi al piatto . . . . .	10	Biscotti . . . . .	10
Tonno sott'olio . . . . .	10			» dette puscè con Spinaci . . . . .	12	Crema montata . . . . .	10
Carcioffi crudi due . . . . .	10			» dette alla trippa . . . . .	12	Pò di Crema . . . . .	10
Fichi freschi . . . . .	10			Frittata con erbeta . . . . .	18	Crema al piatto . . . . .	10
Melone . . . . .	10			<i>Detta con Confezzura</i>	18	Pomi gileppati . . . . .	10
				<b>FRITTURE.</b>		Pera <i>idem</i> . . . . .	10
				Fritto misto . . . . .	12	Albicocchi <i>idem</i> . . . . .	12
				Granelli . . . . .	12	Cerase <i>idem</i> . . . . .	12
				Cervella . . . . .	18	Frittata montata . . . . .	25
				Fegato . . . . .	12	Bignè di Pomi . . . . .	15
				Testa di Vitella . . . . .	12	» detti d'Albicocchi	15
				Piedi . . . . .	12	Gelatina di Framboase . . . . .	20
				Marinato di Pollo . . . . .	18	» detta di Grosej . . . . .	10
				Crocchette di detto . . . . .	18	Cerase in Acquavita . . . . .	10
				Schinalli . . . . .	18	Prune <i>idem</i> . . . . .	10
						Albicocchi <i>idem</i> . . . . .	10
						<b>FORMAGGI.</b>	
						Parmigiano . . . . .	12
						Svizzero . . . . .	10
						Inglese . . . . .	10
						Stracchino di Milano . . . . .	10
						Fiore di Roma . . . . .	10
						» detto d'Olanda . . . . .	10
						Roquefort . . . . .	10
						Schabziger . . . . .	10
						<b>FRUTTI.</b>	
						Fragole con Zucchero . . . . .	20
						Framboase con detto . . . . .	15
						Frutto misto . . . . .	15
						Pera . . . . .	10
						Uva . . . . .	10
						Mela . . . . .	10
						Cerase . . . . .	10
						Amendole . . . . .	10
						Albicocchi . . . . .	10
						Persiche . . . . .	10
						Noce . . . . .	10
						Nocelle . . . . .	10
						Portogalli . . . . .	10
						<b>SECCHI.</b>	
						Fichi . . . . .	10
						Noce . . . . .	10
						Nocelle . . . . .	10
						Uva . . . . .	10
						Castagne . . . . .	10
						Verdura mista . . . . .	4
						Selleri . . . . .	4
						Finoocchi . . . . .	4
						Caroselle . . . . .	4
						<b>VINI A BUTTIGLIA.</b>	
						<i>Catania</i> . . . . .	30
						Vino usuale . . . . .	10
						Somma . . . . .	15
						Ischia bianco . . . . .	15
						Vino vecchio . . . . .	20
						Gragnano . . . . .	15
						Capri rosso . . . . .	25
						» detto bianco . . . . .	25
						Calabria rosso . . . . .	30
						» detto bianco . . . . .	30
						Greco . . . . .	20
						Lipari . . . . .	20
						Lagrima Cristi . . . . .	40
						Pagliarella . . . . .	50
						Marsalle . . . . .	50
						Malvasia di Lipari . . . . .	40
						<i>Sorviti e Serrano</i> . . . . .	40
						Sciampagno . . . . .	40
						Bordò rosso . . . . .	40
						» detto bianco . . . . .	40
						Sotterno . . . . .	1
						Grave . . . . .	1
						Madera . . . . .	1
						Borgogna . . . . .	1
						Porto-Porto . . . . .	1
						Malaga . . . . .	1
						Moscato di Lunello . . . . .	1
						» detto di Frontignano . . . . .	1
						Tintiglia di Spagna . . . . .	1
						Birra Inglese . . . . .	10
						» detta del Paese . . . . .	10
						<b>VINI A PRESA.</b>	
						Malaga . . . . .	40
						Moscato di Lunello . . . . .	40
						» detto di Frontignano . . . . .	40
						Malvasia . . . . .	40
						Tintiglia . . . . .	40
						Marsalle . . . . .	40
						<b>LIQUORI A PRESA.</b>	
						Rosolio di Fragole . . . . .	1
						» Framboase . . . . .	1
						» Stomatica . . . . .	1
						» Quirasone d'Olanda . . . . .	1
						» Maraschino . . . . .	1
						» Acqua d'Oro . . . . .	1
						» Crema di Ponceio . . . . .	1
						Cinaprio . . . . .	1
						Hrsek-Wasser . . . . .	1
						Cognac . . . . .	1
						Rum . . . . .	1
						Caffè di Levante con Zucchetto la Tazza . . . . .	1
						Ponceio caldo . . . . .	1
						» detto con Ovo . . . . .	1

20 *Polonaise alla Milanese - 18*  
*Marachetta Sordito - 12*  
*Detto Sordito - 18*