Sciuscià

**La tradizione della cucina partenopea,
l'ospitalità napoletana, e la volontà
di soddisfare la vostra curiosità.**

il menù

gli sfizi della casa

Fritto misto (per 2 persone) — **9,50 €**
Crocchette di patate, montanare con ragù napoletano, melanzane fritte, zeppoline di alghe di mare

Crocchè di patate (2 pz) — **4 €**
Crocchetta di patata avvolta con crudo di Parma 30 mesi

E ciurill (2 pz) — **4 €**
Fiori di zucca con ricotta

Montanarine al ragù napoletano (2 pz) — **4 €**

Sfizi di gorgonzola (6 pz) — **6 €**
Tocchetti di gorgonzola impanati e fritti

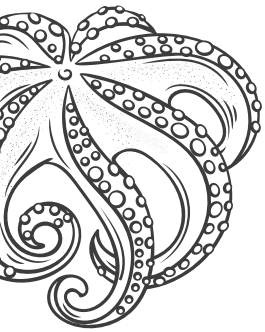
Mozzarella di Bufala Campana DOC (125 gr) — **4,50 €**

Mozzarella in carrozza — **5 €**

Alici marinate — **12,50 €**

Alici fritte — **12,50 €**

Alici nduratt e fritt — **13 €**
Alici indorate nell'uovo e fritte



Sauté di frutti di mare — **15 €**

Impepata di cozze — **12 €**

Insalata di mare — **14,50 €**
Polipo, calamari e gamberetti serviti con iceberg, radicchio, rucola, pomodorini, sale, limone e prezzemolo

Misto mare Sciuscià (per 2 persone) — **25 €**
Insalata di mare, alici fritte, zeppoline di alghe di mare, crostini di pane fritto con scarola e polipetti e gamberi in guazzetto con pomodorini

Misto casa del Mare — **13 €**
Alici fritte, marinate e zeppoline di mare

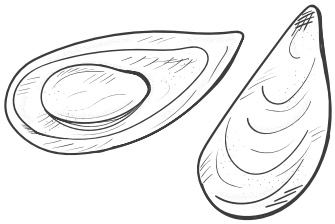
Misto dell'ortolano — **10 €**
Friarielli napoletani, zucchine, melanzane, peperoncini verdi saltati in padella

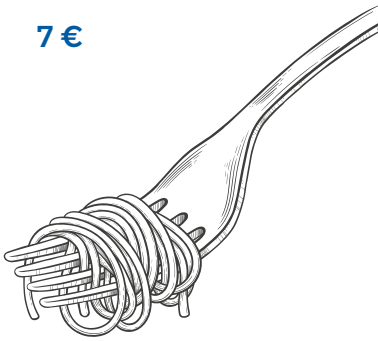
Tortino di melanzane 7,50 €
Parmigiana di melanzane con aggiunta di prosciutto cotto

Parmigiana di melanzane fritte 7 €

Zucchine fritte alla scapece 6,50 €
Rondelline di zucchine fritte con aceto

Friarielli napoletani 7 €





i primi di mare

Spaghetti alla ravello 11 €
Tonno, pomodorini del Piennolo, olive e capperi

Spaghetti cozze e pecorino 12 €
Cozze e pecorino romano

Spaghetti alle vongole, fiori di zucca e pomodorini 12,50 €
Vongole, fiori di zucca e pomodorini del Piennolo

Paccheri napoletani o Scialatielli o Gnocchi ai frutti di mare 14 €
Cozze, vongole, gamberone argentino, polipetti e pomodorini

Ziti corti pesto e alici 10 €
Pesto ligure e alici fresche sbollentate

Spaghetti o rigatoni napoletani alla Luciana 11,50 €
Polipetti, pomodoro, olive e capperi

Pasta mista fagioli e cozze 10,50 €
Fagioli cannellini e cozze

Paccheri spada e melanzane 13 €
Melanzane a dadini, trancio di spada fresco
e pomodorini del Piennolo

Risotto alla pescatora 13,50 €
Cozze, moscardino, calamari, code di mazzancolle

i primi della casa

Gnocchi o pennette alla Sorrentina — **10 €**
Ragù napoletano e mozzarella

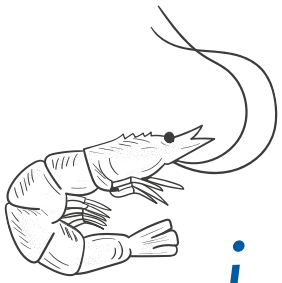
Pasta mista con patate e provola — **10 €**
Tocchetti di patate con provola affumicata
e Parmigiano Reggiano

Piatti della nonna — **10 €**
Pasta e cavoli
Pasta e piselli
Pasta e lenticchie

Candele corte alla siciliana — **10 €**
Ragù napoletano, melanzane a dadini fritte e mozzarella

La Genovese Napoletana — **10 €**
Brasato di cipolle sfumato con vino rosso Aglianico Campano

Spaghettone aglio, olio e peperoncino — **8 €**



i secondi di mare

Calamaro alla brace — **20,50 €**
Con contorno di insalata mista

Spigola al forno con patate, olive e carciofi — **20,50 €**

Orata ai ferri — **20 €**
Con contorno di insalata mista

Spigola all'acqua pazza — **19,50 €**
Acqua, aglio, olio, prezzemolo, pomodorini e vino bianco

Cestino fritto con Polipetti alla Luciana — **12 €**
Cestino di pizza fritta con polipetti in umido,
pomodorini, olive e capperi

Fritto misto di mare — **20 €**
Gamberetti, calamari e alici con contorno di insalata mista

Misto di mare ai ferri 25 €
Pesce spada, calamaro, filetto di orata, gamberi argentini
con contorno di insalata mista

Pesce spada ai ferri 19,50 €
Con contorno di insalata mista

Pesce spada in cassuola 20,50 €
Pomodorini, olive, capperi

Cuore di baccalà fritto 17,50 €
Trancio di cuore di baccalà infarinato e fritto

Cuore di baccalà in cassuola 20 €
Trancio di cuore di baccalà, pomodorini, olive, capperi

Gamberoni ai ferri 19,50 €
Con contorno di rucola, pomodorini, salsa al prezzemolo

i secondi della casa

Cotoletta alla milanese 12,50 €
Con patate e insalata mista

Salsiccia al forno con friarielli 13 €

Insalata caprese 10 €

Provoletta affumicata in tegame con speck 14 €

Polpette al sugo o fritte 13,50 €

Costata o Fiorentina ai carboni 50 €/kg

Filetto ai ferri 25 €

Tartare di manzo 20 €
Con uovo e lime o pesto di rucola e parmigiano

Prosciutto crudo e mozzarella 12 €

Il piatto dell'ortolano 13,50 €
Verdure miste con mozzarella di 125 g

Misto Sciuscià 13 €
Friarielli, parmigiana, mozzarella, un fiore di zucca

le pizze di Gigino
pizza a metro

Margherita 15 €
Pomodoro, Fior di Latte, Basilico, Parmigiano Reggiano 30 mesi

Bufalina 19,50 €
Pomodoro, Bufala DOC, Basilico, Parmigiano Reggiano 30 mesi

Bufalina al filetto 20 €
Pomodorini Pachino e Piennolo, Bufala DOC,
Basilico, Parmigiano Reggiano 30 mesi

Provola e Pepe 17 €
Pomodoro, Provola affumicata, Pepe nero macinato fresco,
Basilico, Parmigiano Reggiano 30 mesi

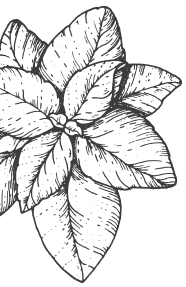
Caprese 19 €
Pomodorini Pachino e Piennolo, Provola affumicata,
Basilico, Parmigiano Reggiano 30 mesi

Diavola 20 €
Pomodoro, Fior di Latte, Spianata calabra, Basilico,
Parmigiano Reggiano 30 mesi

Cotto 20 €
Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto Cotto,
Basilico, Parmigiano Reggiano 30 mesi

Crudo 20 €
Fior di Latte, Prosciutto Crudo di Parma 30 mesi,
Ricotta fresca, Basilico, Parmigiano Reggiano 30 mesi

Nanuzza 20 €
Provola affumicata, Friarielli napoletani, Basilico,
Salsiccia a punta di coltello



Scarola 20 €
Provola affumicata, Scarola in padella, Basilico

Rucola 20 €
Fior di Latte, Pomodorini Pachino e Piennolo,
Prosciutto Crudo di Parma 30 mesi, Rucola, Basilico,
Scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi

6 Formaggi 19 €
Emmenthal, Fontina, Gorgonzola, Provola affumicata, Basilico,
Parmigiano Reggiano 30 mesi, Scaglie di Pecorino Romano fresco

Bologna 19 €
Provola affumicata, Mortadella, Pistacchi

A'bagnarota 19 €
Pomodoro, Olive nere, Cipolla rossa, Acciughe,
Parmigiano Reggiano 30 mesi

Marinara Gigino 19 €
Pomodoro, Pomodorini Pachino e Piennolo, Origano,
Pecorino fresco, Scaglie di Pecorino Umbro DOCG

Napoli 20 €
Pomodoro, Bufala, Acciughe, Origano, Basilico,
Parmigiano Reggiano 30 mesi

Gusto 19 €
Pancetta, Patate al forno, Provola affumicata, Basilico,
Parmigiano Reggiano 30 mesi

Nonna Anna 19 €
Provola affumicata, Ciccioli napoletani, Ricotta fresca,
Pepe macinato fresco, Gocce di Pomodoro, Basilico,
Parmigiano Reggiano 30 mesi

Nonna Maria 20 €
Provola affumicata, Ricotta fresca, Pepe macinato fresco,
Carne trita di Vitello e Bovino adulto, Gocce di Pomodoro,
Parmigiano Reggiano 30 mesi

Fresca 22 €
Focaccia bianca con ingredienti serviti a crudo
Pomodori Ramati, Bufala DOC, Basilico,
Parmigiano Reggiano 30 mesi

Carolina 20 €
Provola affumicata, Prosciutto Crudo di Parma 30 mesi,
Melanzane a funghetto, Peperoncino macinato fresco,
Basilico, Parmigiano Reggiano 30 mesi

Ortolana 20 €
Bufala DOC, Friarielli napoletani, Melanzane sott'olio,
Pomodorini Pachino e Piennolo, Basilico,
Parmigiano Reggiano 30 mesi

Carciofina 20 €
Provola affumicata, Vellutata di carciofi, Prosciutto Crudo
di Parma 30 mesi, Basilico, Parmigiano Reggiano 30 mesi

Porcina 20 €
Provola affumicata, Porcini e Porcinelli, Basilico,
Parmigiano Reggiano 30 mesi

1/4 di Margherita o Marinara	8,50 €
1/4 di altre pizze a scelta	10 €

i panuozzi

Crudo — **20 €**
Fior di latte di Agerola, Prosciutto Crudo di Parma 30 mesi, Ricotta

Salsiccie e friarielli — **20 €**
Friarielli napoletani, Provola affumicata, Salsiccia napoletana

Cotto — **20 €**
Fior di latte di Agerola, Prosciutto Cotto, Pomodorini Pachino e Piennolo

Paesano — **20 €**
Fior di latte di Agerola e Melanzane a funghetto

A marénna — **20 €**
Ciccioli napoletani, Ricotta e Provola

i calzoni fritti

Prosciutto — **9,50 €**
Fior di latte di Agerola, ricotta, prosciutto cotto

Salame — **9,50 €**
Fior di latte di Agerola, ricotta, salame napoletano

Scarole — **9,50 €**
Provola affumicata, scarole in padella

Salsiccia e friarielli — **9,50 €**
Provola affumicata, friarielli e salsiccia napoletana

Fritto con Ciccioli — **9,50 €**
Fior di latte di Agerola, ricotta, ciccioli, pomodoro, pepe

Fritto napoletano — **9 €**
Provola affumicata, pomodoro, pepe

La Montanara — **9 €**
Pizza fritta condita con ragù napoletano, mozzarella di bufala, basilico e Parmigiano Reggiano 30 mesi

Fior di latte di Agerola: mozzarella ottenuta con latte intero vaccino proveniente da una o più mungiture consecutive da effettuare nell'arco di sedici ore, consegnato crudo al caseificio entro 24 ore dalla prima mungitura, condimento ideale per la farcitura di pizze napoletane.

gli aperitivi

Aperol Spritz — **6 €**
Aperol, Berlucchi 61, Soda

Campari Spritz — **7 €**
Bitter Campari, Prosecco, Soda

Select Spritz — **6 €**
Aperitivo Select, Prosecco, Soda

Limoncello Spritz — **6 €**
Limoncello, Prosecco, Soda

St. Germain Cocktail — **8 €**
St. Germain Liqueur, Prosecco, Soda, Lime, Menta fresca

Gin Tonic — **8 / 10 €**

Negroni — **7 €**

Negroni Sbagliato — **7 €**

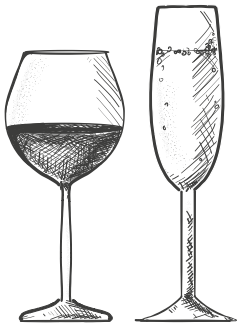
le bibite

Acqua 75 cl — **3,50 €**
Natia - Naturale
Ferrarelle - Leggermente Gassata
Ferrarelle Maxima - Estremamente Gassata

Bibite gassate 33 cl — **3,50 €**
Coca Cola - Zero - Senza Caffeina
Fanta
Sprite

Birra alla spina 40 cl — **7 €**

i vini



Vini della casa

Vino bianco frizzante

Calice	6 €
50 cl	11 €

Vino bianco Falanghina

Calice	6 €
50 cl	11 €

Vino rosso Aglianico

Calice	6 €
50 cl	11 €

Per la selezione delle bottiglie rivolgersi agli addetti in sala

per concludere

Caffè napoletano	**2 €**
Limoncello / Meloncello	**3,50 €**
Amari	**4 €**
Distillati di uva	**4 / 5 / 6 €**
Frutta di stagione	**5 €**
Dolci della casa	**6 €**

Carrello di dolci di preparazione fresca della nostra pasticceria

Coperto **€3,50**

Pane, Prosecco di benvenuto, Limoncello e Caffè napoletano

Sciuscià nasce dal desiderio di far incontrare due culture molto diverse tra loro: quella milanese della moda, del design e del business e quella partenopea DOC del fatalismo, della filosofia, dell'arte di "arrangiarsi".

Entrambe accomunate, però, da un unico interesse:
il mangiar bene!!

Così viene alla luce ***Sciuscià***, questo luogo dove è possibile vivere l'arte della cucina e della pizza napoletana ammirando i golfi che hanno reso famosa questa nobile arte.

L'elenco degli allergeni contenuti nei nostri piatti è disponibile su richiesta al nostro personale

Tutti i nostri piatti vengono lavorati all'origine con prodotti freschi o secchi ma non surgelati

Sciuscià

via Procaccini, 68
Milano
02.91669787

www.sciusciamilano.it
sciuscia_mi