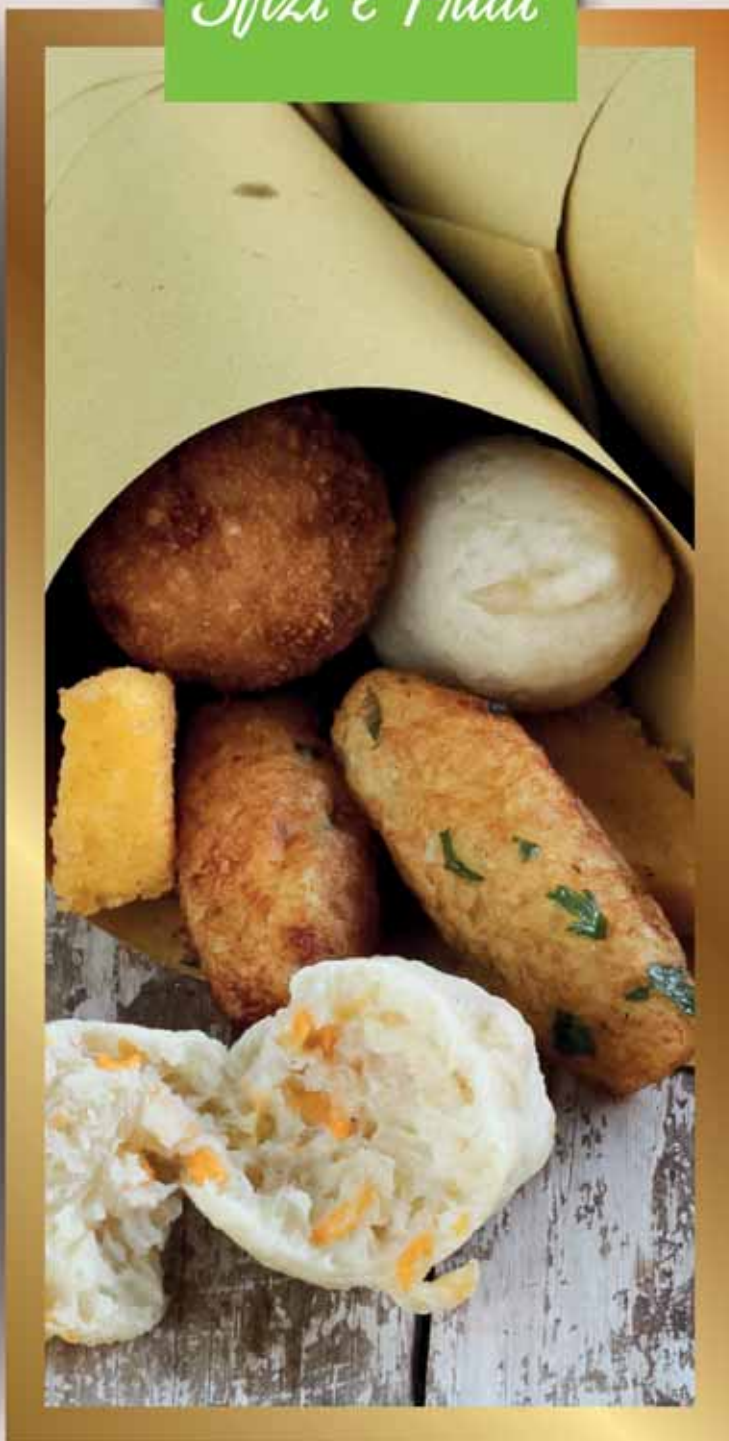


Menù
ALLA CARTA



Sfizi e Fritti



Coperto 2,50€

Cuoppo Napoletano 10,50€

6 Pezzi Misti: Crochè, Arancini, Calzoni, Frittatina. In aggiunta, Frittelle Napoletane e Patatine Fritte

6 mixed Pieces: potato croquettes, arancini, mini calzone, mini fried pasta mixed. Extra Neapolitan frittelle and French fries

Ciambellone di pizza fritta 12,50€

Pizza fritta con burrata campana, pomodorini e olive

Fried pizza dough with tomato sauce and parmesan cheese

Frittelle napoletane 5,00€

Impasto di Pizza Fritta con pomodoro e Parmigiano

Fried pizza dough with tomato sauce and parmesan cheese

Bruschette 8,00€

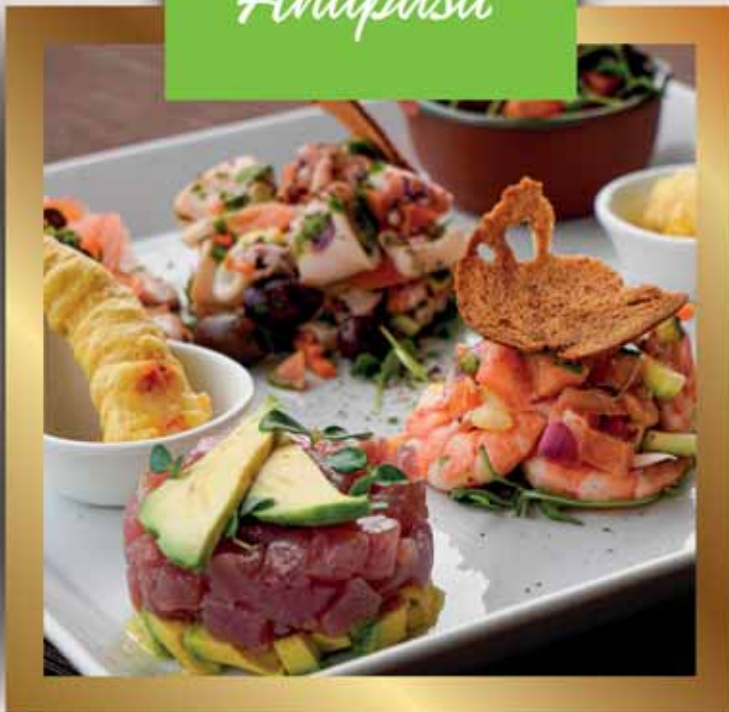
4 Bruschette con Pane casereccio al Pomodorino Piccadilly e Basilico.

4 bruschetta with homemade bread, Piccadilly cherry tomatoes and fresh basil

Patatine fritte 5,00€

French fries

Antipasti



Tiella di cozze 12,00€

Tiella di Cozze al Pomodoro con pane casereccio
Mussels with tomato sauce with homemade bread

Moscardini alla Luciana 16,00€

Tegamino di Moscardini alla luciana (pomodoro e olive) con pane cafone
Baby octopus with tomato, olives and roasted bread

Fresella di mare 14,00€

Fresella napoletana con calamari, gamberi, polipo, seppie e verdure crude
Neapolitan fresella with squid, prawns, octopus, cuttlefish and raw vegetables

Unico di Pesce 22,00€

Insalata di mare, spada e zucchine alla scapece, moscardini alla luciana, tartare di tonno con mango, alici marinate e catalana di gamberi

Seafood Salad, swordfish and courgettes in scapece style, luciana-style octopus, tuna tartare with mango, marinated anchovies and prawn Catalan

Tartare di tonno 16,00€

Tartare di tonno con mango e sedano riccio
Tuna tartare with mango and curly celery

Burratina campana 12,50€

Burratina campana con rucola, pomodoro, olive e acciughe
Burratina from Campania with rocket, tomato, olives and anchovies

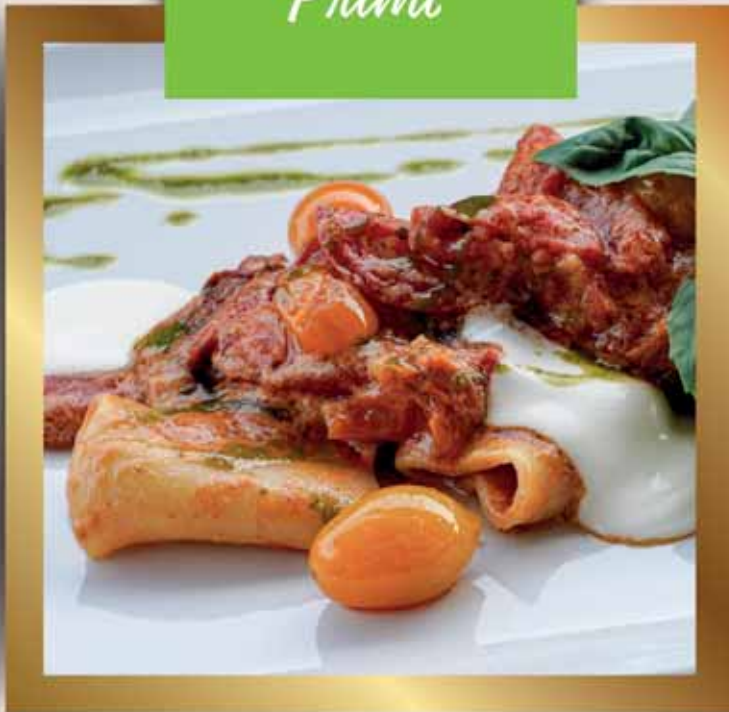
Caprese 13,00€

Mozzarella di bufala (250 gr) alla caprese
Buffalo mozzarella (250 gr) Caprese style

Carpaccio di spada 16,00€

Carpaccio di pesce spada con zucchine alla scapece, rucola, pomodorini confit e pinoli
Carpaccio of swordfish with scapece courgettes, rocket, confit cherry tomatoes and pine nuts

Primi



Paccheri ai 3 pomodori 12,50€

Paccheri campani ai 3 pomodori e burrata

Paccheri pasta from Naples with 3 tomatoes and burrata

Spaghetti allo scarpariello 15,00€

Spaghetti con pomodorino corbarino rosso e giallo, gamberi e pesto di basilico

Spaghetti pasta with red and yellow Corbara cherry tomatoes, prawns and basil pesto

Carbonara al pistacchio 14,00€

Spaghetti con guanciale, uova, pecorino romano e crema di pistacchi

Spaghetti pasta with bacon, eggs, pecorino romano and pistachio cream

Spaghetti alle vongole 15,00€

Spaghetti alle vongole e lupini, pomodorino giallo, prezzemolo e peperoncino

Spaghetti pasta with clams and lupins, yellow cherry tomatoes, parsley and chilli pepper

Spaghetti gamberi e pistacchi 16,50€

Spaghetti con pesto di pistacchi, gamberi e burrata

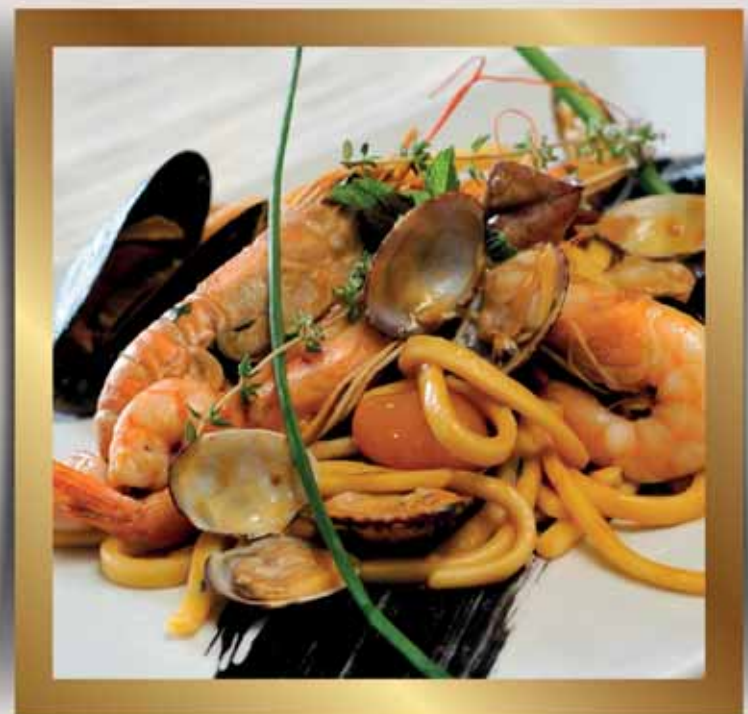
Spaghetti pasta with creamy Pistachio, prawns and burrata

Scialatielli alla Positano 18,00€

Scialatielli campani alla Positano con cozze, vongole, calamari, gamberi e scampi

Scialatielli pasta in Positano style with mussels, clams, squid, prawns and scampi

Tutti i nostri Primi sono fatti con pasta fresca trafilata al torchio
All our first courses are made with fresh, press-extruded pasta



Secondi



Coperto 2,50€

Frittura di pesce 18,50€

Frittura di pesce del Golfo di Napoli (Calamari, gamberi, scampo e verdure)

Fried seafood from the Gulf of Naples (squid, prawns, scampi and vegetables)

Scoglio misto 22,00€

Cozze, vongole, calamari, gamberi, moscardini, scampi e pane cafone

Mussels, clams, squid prawns baby octopus, scampi and roasted bread

Tataki di tonno 18,00€

Tataki di tonno ai semi di sesamo con verdure scottate di stagione

Sesame seed tuna tataki with seared seasonal vegetables

Salmone al pistacchio 18,50€

Salmone al pistacchio con verdure di stagione e yogurt

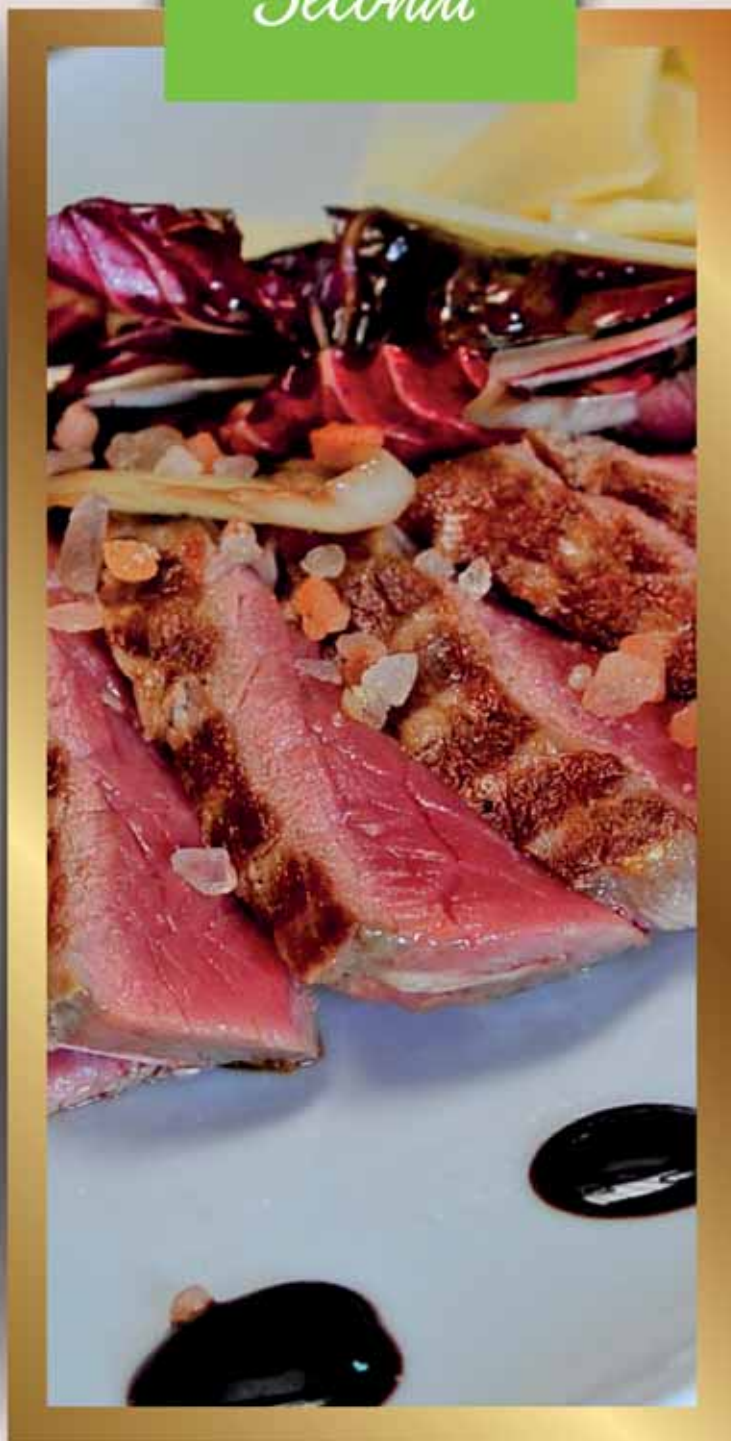
Grilled Salmon with creamy pistachio sauce, seasonal vegetables and yogurt

Grigliata mista di pesce 25,00€

Filetto di branzino, gamberone, calamari, scampi e tonno

Grilled seabass fillet, prawns, squid, scampi and tuna

Secondi



Tagliata di manzo 22,00€

Tagliata di manzo con rucola e grana

Sliced beef with rocket salad and parmesan cheese

Hamburger di bufalo 18,00€

Hamburger di bufalo (200 gr) con uovo, cipolla caramellata, pomodoro e patatine fritte

Buffalo burger (200gr) with egg, caramelized onion, tomato and french fries

Tagliata di pollo 14,50€

Tagliata di pollo al rosmarino con verdure scottate e Grana padano

Sliced rosemary chicken with grilled vegetables and grana cheese

Polipo arrosto 22,00€

Polipo arrosto con gamberi e verdure

Roasted octopus with prawns and vegetables

Pescato del giorno (min.500g.) 6,00€/hg

Pescato del giorno (acqua pazza, griglia o forno)

Fish of the day (type of cooking grilled or cooking oven)

Coperto 2,50€

Contorni



Patate al forno 5,00€

Roasted potatoes

Patatine fritte 5,00€

French fries

Verdure scottate 6,00€

Seared vegetables

Verdure grigliate 6,00€

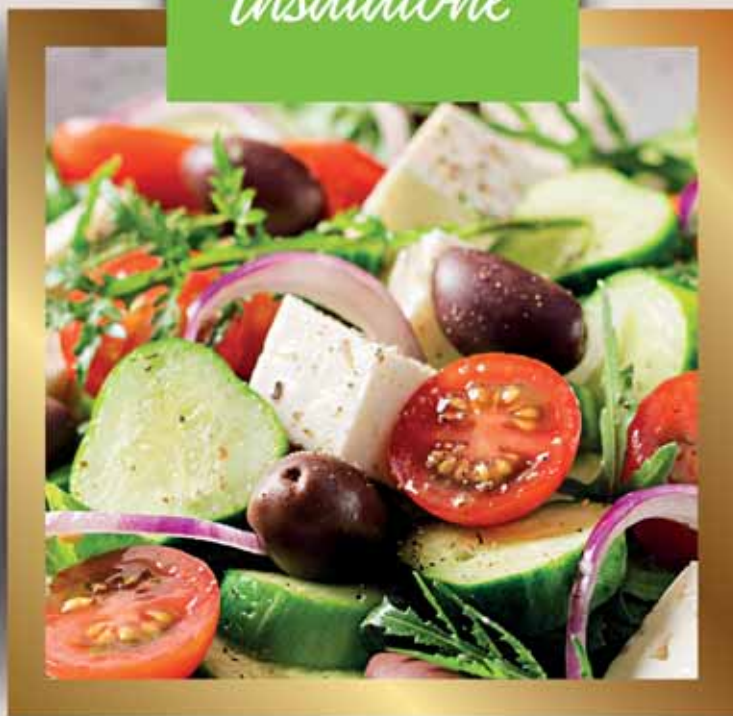
Grilled vegetables

Insalata mista 6,00€

Mixed salad

Coperto 2,50€

Insalatone



Fai da te

13,00€

Componi la tua insalata scegliendo 6 Ingredienti:
Misticanza, Mozzarella, Prosciutto cotto, Rucola,
Pomodorini, Patate, Mais, Carciofi, Uova, Carote,
Tonno, Olive, Brie, Grana, Porchetta

Compose your salad by choosing 6 ingredients:
Mixed salad, mozzarella, cooked ham, rocket, cherry
tomatoes, potatoes, corn, artichokes, eggs, carrots, tuna,
olives, brie, parmesan, porchetta

Eventuali aggiunte variano da 0,50€ a 2,00€

You can add any other ingredients from 0,50 to 2,00

Coperto 2,50€

Greca

12,00€

**Misticanza, pomodori, cetrioli, olive nere,
cipolla di Tropea e feta greca**

Mixed salad, tomatoes, cucumbers, black olives, Tropea
onion and Greek feta cheese

Caesar Salad

12,50€

**Misticanza, cipolla, cetrioli, olive nere, pollo,
grana e yogurt**

Mixed salad, onion, cucumber, black olives, chicken,
parmesan cheese and yogurt

Caprese

11,00€

**Misticanza, pomodori, mozzarella, olive,
acciughe**

Mixed salad, tomatoes, mozzarella, olives, anchovies

Norwegia

14,00€

**Riso venere, verdure, misticanza, salmone
marinato, mela verde e semi di sesamo**

Venere rice, small vegetables, mixed salad, marinated
salmon, green apple and sesame seeds

Mediterranea

13,00€

**Misticanza, uova, tonno, cipolla, olive,
pomodoro e acciughe**

Mixed salad, eggs, tuna, onion, olives, tomato and
anchovies

Panini Gourmet



Gli unici Hamburger cotti a bassa temperatura!

Unico 4.0

15,00€

Hamburger 100% manzo, medaglioni di scamorza frita, pancetta, pomodoro, insalata con il nostro buon pane artigianale (+ Patatine)

100% beef burger, fried scamorza medallions, bacon, tomato, salad with our good artisan bread

Bronte

16,00€

Hamburger 100% manzo, mortadella, pesto di pistacchi, burrata campana con il nostro buon pane artigianale (+ Patatine)

100% beef hamburger, mortadella, pistachio pesto, burrata from Campania with our good artisan bread

Pulcinella

15,00€

Salsiccia di maiale, friarielli campani con aglio, olio e peperoncini, provola affumicata, pomodorini confit con il nostro buon pane artigianale (+ Patatine)

Pork sausage, broccoli from Campania with garlic, oil and chillies, smoked provola, confit cherry tomatoes with our good artisan bread

Coperto 2,50€

Pizze Napoletane



Coperto 2,50€

Caserta

13,00€

Fior di latte, provola affumicata, salsiccia fresca di maialino nero casertano, friarielli con aglio e olio, stracciatella di bufala, tarallo napoletano sbriciolato

Fior di latte, smoked provola, fresh Caserta black pig sausage, broccoli with garlic and oil, buffalo stracciatella, crumbled Neapolitan tarallo

Nerana

12,00€

Fior di latte, crema di zucchine, pancetta, provola, Grana Padano

Fior di latte, Courgette cream, bacon, provola, Grana Padano

Caprese

12,50€

Focaccia con rucola, pomodorini, olive, mozzarelle, basilico e olio EVO

Focaccia with rocket, cherry tomatoes, olives, mozzarella, basil and EVO oil

Crudaiola

13,00€

Fior di latte, prosciutto crudo di Parma, rucola, grana

Fior di latte, Parma ham, rocket, parmesan

Margherita 3 pomodori

11,00€

Pomodoro San Marzano, pomodoro del Piennolo, pomodoro giallo, fior di latte, basilico e olio EVO

San Marzano tomato, Piennolo tomato, yellow tomato, fior di latte, basil and EVO oil

Margherita

8,50€

Pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico e olio EVO

San Marzano tomato, fior di latte, basil and EVO oil

Parmigiana

11,00€

Pomodoro San Marzano, fior di latte, provola, Grana padano, parmigiana di melanzane, basilico

San Marzano tomato, fior di latte, provola, Grana Padano cheese, aubergine parmigiana, basil

Uchia

15,00€

Fior di latte, spada affumicato, burrata, granella di pistacchio

Fior di latte, smoked swordfish, burrata, chopped pistachios

Cacio e pepe

13,00€

Fior di latte, fonduta di formaggi, pomodoro giallo, pancetta, pepe, basilico

Fior di latte, cheese fondue, yellow tomato, bacon, pepper, basil

Positano

13,50€

Pomodoro campano, acciughe, mozzarella di bufala di Battipaglia, pomodorini confit, basilico fresco

Campania tomato, anchovies, Battipaglia buffalo mozzarella, confit cherry tomatoes, fresh basil

Coperto 2,50€

Montesanto

13,00€

Fior di latte, mortadella, fiocchi di ricotta, pesto di pistacchi, granella di pistacchi, limone grattugiato, basilico

Fior di latte, mortadella, ricotta flakes, pistachio pesto, chopped pistachios, grated lemon, basil

Portofino

14,00€

Pomodoro San Marzano, burrata campana, fior di latte, pesto di basilico fatto in casa, culatta di Parma, pomodoro confit

San Marzano tomato, burrata from Campania, fior di latte, homemade basil pesto, Parma culatta, confit tomato

Stella italiana

13,00€

Porchetta artigianale, pomodorino marinato, friarielli, fior di latte, stracciatella, basilico

Artisan porchetta, marinated cherry tomatoes, broccoli, fior di latte, stracciatella, basil

Rosy

13,50€

Fior di latte, pomodorini gialli del Vesuvio, prosciutto crudo di Parma, burrata campana, pesto di basilico

Fior di latte, yellow cherry tomatoes from Vesuvius, Parma ham, burrata from Campania, basil pesto

Pizze Napoletane



Coperto 2,50€

Tropea

13,00€

Pomodoro San Marzano, fior di latte, cipolla di Tropea, salamino piccante, olive, pomodoro secco

San Marzano tomato, fior di latte, Tropea onion, spicy salami, olives, dried tomato

Bufalina DOP

12,00€

Pomodoro San Marzano, bufala DOP, pomodorino DOP, basilico

San Marzano tomato, DOP buffalo mozzarella, DOP cherry tomato, basil

Ortolana

11,00€

Pomodoro San Marzano, fior di latte, verdure cotte al forno (zucchine, melanzane, peperoni)

San Marzano tomato, fior di latte, baked vegetables (courgettes, aubergines, peppers)

Regina Margherita

11,00€

Fior di latte, pomodorino giallo del Vesuvio, pomodoro rosso di Corbara, pesto di basilico, bufala DOP

Fior di latte, yellow cherry tomatoes from Vesuvius, red tomatoes from Corbara, basil pesto, DOP buffalo mozzarella

Totò

11,50€

Friarielli campani, salsiccia, provola

Friarielli from Campania, sausage, provola

Calzone al forno 11,00€

Pomodoro San Marzano, fior di latte, funghi, prosciutto cotto di Parma

San Marzano tomato, fior di latte, mushrooms, Parma cooked ham

Saporita 11,50€

Porchetta artigianale, melanzane a funghetto, provola affumicata, grana a scaglie, basilico

Artisan porchetta, mushroom aubergines, smoked provola, flaked parmesan, basil

Peperina 12,50€

Pomodoro San Marzano, fior di latte, salamino, 'nduja, peperoni, cipolla di Tropea

San Marzano tomato, fior di latte, salami, 'nduja, peppers, Tropea onion

Reginella 11,00€

Pomodoro San Marzano, basilico fresco, mozzarella di bufala DOP in cottura

San Marzano tomato, fresh basil, DOP buffalo mozzarella being cooked

Capricciosa 11,00€

Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto di Parma, olive, carciofini, funghi di stagione

San Marzano tomato, fior di latte, Parma ham, olives, baby artichokes, seasonal mushrooms

Diavola 9,50€

Pomodoro San Marzano, fior di latte, ventricina piccante, basilico

San Marzano tomato, fior di latte, spicy ventricina, basil

Patatosa 9,50€

Pomodoro San Marzano, fior di latte, patatine fritte

San Marzano tomato, fior di latte, french fries

Viennese 9,00€

Pomodoro San Marzano, fior di latte, würstel

San Marzano tomato, fior di latte, würstel

Provola 11,50€

Fior di latte, melanzane a funghetto, provola, salsiccia, basilico

Mozzarella, mushroom aubergines, provola, sausage, basil

Coperto 2,50€

*Piadi
Pizze*



Coperto 2,50€

Piadi Montesanto 12,00€

Mortadella, pistacchio, ricotta, mozzarella

Mortadella, pistachio, ricotta, mozzarella

Piadi Totò 12,00€

Friarielli, salsiccia, provola

Friarielli, sausage, provola

Piadi Unico 11,50€

Prosciutto cotto, peperoni, gorgonzola, mozzarella

Cooked ham, peppers, gorgonzola, mozzarella

Piadi Orto 10,00€

Zucchine, melanzane, peperoni, pomodorini, mozzarella

Courgettes, aubergines, peppers, cherry tomatoes, mozzarella

Piadi Saporita 10,50€

Fiordilatte, melanzane a funghetto, porchetta, provola

Mozzarella, mushroom aubergines, porchetta, provola

Piadi Crudaiola 11,50€

Prosciutto crudo di Parma, mozzarella, pomodorini, rucola e Grana padano

Parma ham, mozzarella, cherry tomatoes, rocket and Grana padano cheese

Pizze Fritte



Oro di Napoli

11,50€

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Battipaglia, ricotta di bufala, salame Napoli

San Marzano tomato, Battipaglia fior di latte, buffalo ricotta, Napoli salami

Mamma Rosa

11,50€

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Battipaglia, ricotta di fuscella, pepe, basilico

San Marzano tomato, Battipaglia fior di latte, fuscella ricotta, pepper, basil

Coperto 2,50€

Scegli uno dei Menù per tuo figlio e trascorri una piacevole serata mentre lui potrà colorare le nostre tovagliette

Choose one of the menus for your child and spend a pleasant evening while he can color our placemats

Menù Primo

10,00€

Pasta a scelta (pomodoro, ragù, panna e prosciutto o in bianco) con patatine e bibita

Pasta of your choice (tomato, ragù, cream and ham or plain) with french fries and drink

Menù Secondo

10,00€

Secondo a scelta (cotoletta o petto di pollo alla griglia, würstel alla griglia) con patatine e bibita

Second course of your choice (chicken cutlet, grilled chicken breast, grilled sausage) with chips and drink

Menù Baby



Dolci



Pastiera napoletana

Neapolitan pastiera

5,50€

Tiramisù

Tiramisù

6,00€

Sgroppino

Sgroppino

5,00€

Delizia al limone

Lemon delight

6,00€

Cheesecake ai frutti di bosco

Cheesecake with berries

6,00€

Sbrodolone

Sbrodolone

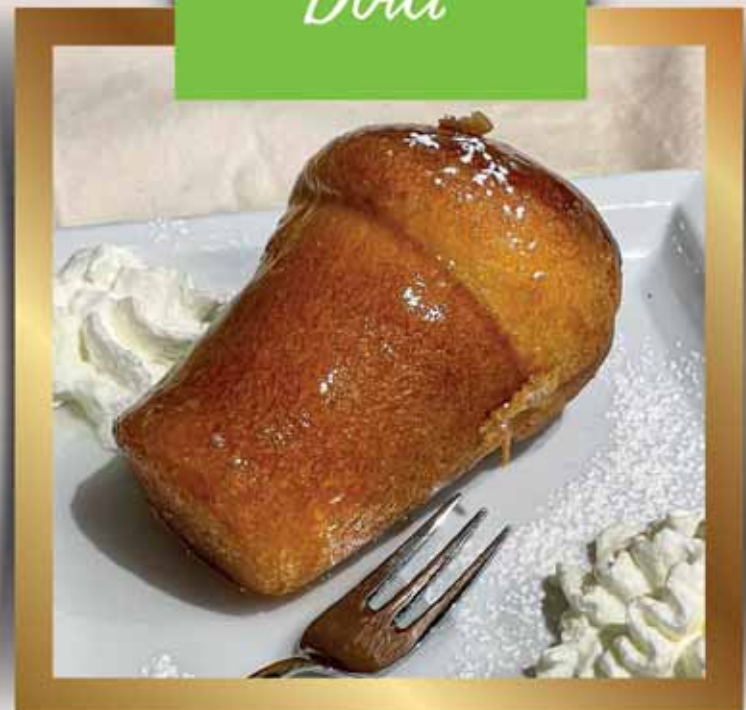
5,50€

Babà napoletano

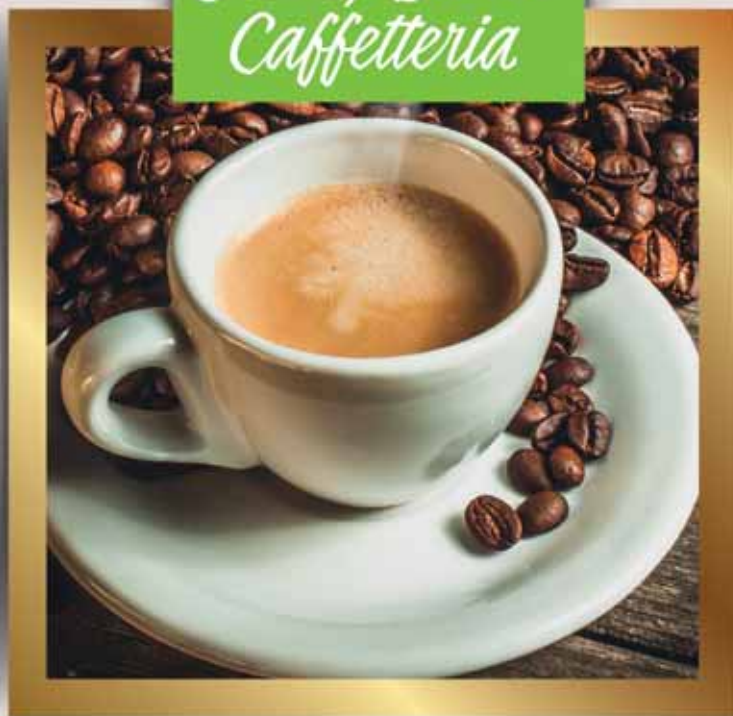
Neapolitan babà

6,00€

Dolci



Bibite, Drink Caffetteria



Acqua naturale Tavina (0,75 l.)	3,00€
Acqua frizzante Tavina (0,75 l.)	3,00€
Coca Cola Zero (0,33 l.)	3,00€
Coca Cola (0,33 l.)	3,00€
Fanta, Sprite, Thé (limone/pesca)	3,00€
Schweppes (lemon/tonica)	3,50€
Chinò San Pellegrino	4,00€
Moretti zero (0,33 l.)	4,50€
Gingerino	4,00€
Crodino	4,00€
Cedrata	4,00€

Coperto 2,50€

APERITIVI

Spritz (Aperol, Campari, Hugo)	4,50€
Negroni	7,00€
Gin Tonic	8,00€
Vodka Tonic	8,00€

VINI

Calice di Prosecco	da 4,00 a 6,00€
Calice di Vino Rosso	da 4,00 a 7,00€
Calice di Vino Bianco	da 4,00 a 7,00€
Caraffa di Vino Bianco (500ml.)	9,00€
Caraffa di Vino Rosso (500 ml.)	9,00€
Caraffa di Prosecco (500 ml.)	9,00€

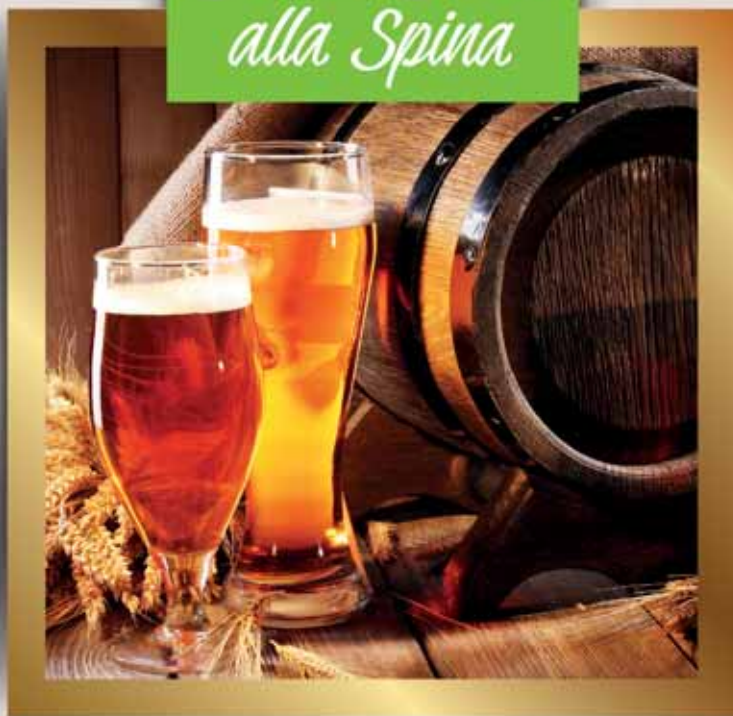
CAFFETTERIA

Caffè espresso	1,50€
Caffè corretto	2,00€
Caffè macchiato	1,80€
Macchiatone	2,00€
Caffè deka	1,60€
Orzo	1,60€
Ginseng	2,00€
Cappuccino	2,50€

AMARI E DIGESTIVI

Amari	5,00€
Grappe	6,00€

Birre e Bibite alla Spina

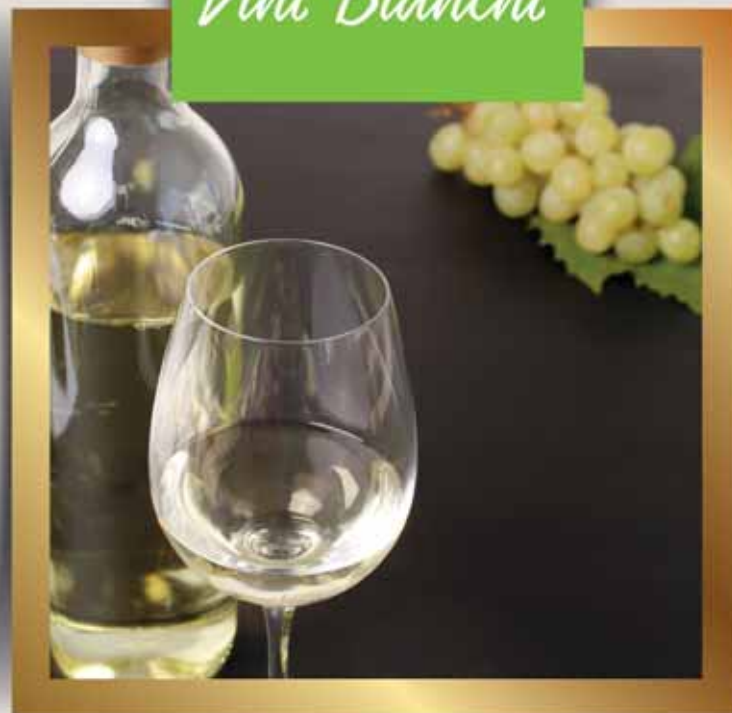


Coca Cola	0,30 l. 3,50€ 0,40 l. 5,00€
Birra Bionda	0,20 l. 3,50€ 0,40 l. 6,00€ 0,50 l. 7,00€
Birra Rossa	0,20 l. 4,00€ 0,40 l. 6,50€ 0,50 l. 7,50€

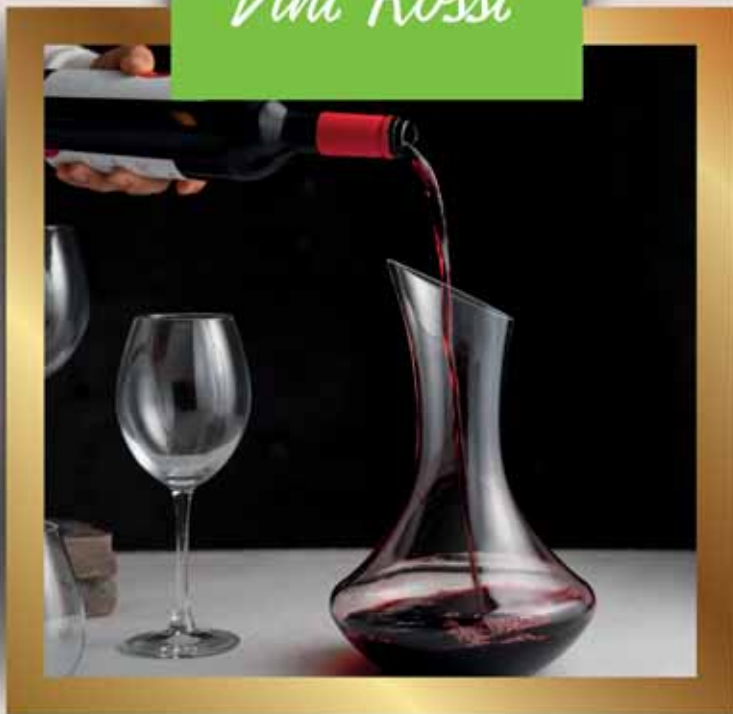
BOTTIGLIE DI VINO BIANCO

Pinot Grigio DOC Campo Crè	20,00€
Pinot Bianco DOC Campo Crè	20,00€
Manzoni Bianco DOC Anima Franca	25,00€
Chardonnay DOC Anima Franca	25,00€
Friulano DOC Alturis	28,00€
Ribolla Gialla Alturis	28,00€
Sauvignon Alturis	28,00€
Greco di Tufo Feudi	32,00€
Lacrima Christi Feudi	30,00€
Falanghina del Sannio Feudi	30,00€
Fiano di Avellino Feudi	32,00€

Vini Bianchi



Vini Rossi



BOTTIGLIE DI VINO ROSSO

Cabernet Sauvignon Alturis	28,00€
Merlot DOC Alturis	28,00€
Refosco Collio Alturis	28,00€
Cabernet Franc DOC Alturis	28,00€
Malbec DOC Baccichetto	22,00€
Carmenere Anima Franca	28,00€

BOLLICINE

Vedova Valdobbiadene Treviso DOCG	26,00€
Nino Franco Valdobbiadene DOCG	28,00€
Ballancin Salighetto Treviso	20,00€
Spumante Vedova DOC	18,00€

Bollicine



www.unicoristoranti.it



*Puoi gustare la Vera Cucina Napoletana
nei seguenti Ristoranti **Unico***

Mestre

Viale Ancona 12
041 5322158
info@unicoristorante.it

Mogliano

Via Degli Alpini 8
041 5226925
info@unicoristorante.it

Treviso

Viale Graziano Appiani 2
0422 1498057
info@unicoristorante.it

Jesolo

Via Giuseppe Verdi 134
0421 371241
info@unicoristorante.it