



menu ristorante

VARCADORO
MARINA DI VARCATURO • 1959





DON PASQUALE 1974

Nel 1959 il nome scelto per il lido doveva essere Barca d'Oro.
 Un richiamo semplice al mare e al viaggio.
 Ma serviva un'insegna, che dalla strada dicesse: qui, verso il mare,
 c'è un lido. Don Pasquale mandò uno dei suoi uomini
 un bagnino tutt'fare, poco istruito. L'uomo scrisse quello che per
 lui era naturale. E così comparve Varca d'Oro.
 Perché a Napoli la barca è 'a varca. Don Pasquale se ne accorse
 subito. Era un errore. Ma era anche un nome che suonava vero.
 Scaramantico e uomo di mare, decise di non cambiarlo.
 E così Varca d'Oro è rimasto.
 Un nome nato dalla lingua parlata, diventato la nostra storia.

*In 1959, the name chosen for the beach club was meant to be
 Barca d'Oro. A simple tribute to the sea and to the idea of a
 journey. But a sign was needed, one that from the road would
 clearly say: here, toward the sea, there is a lido. Don Pasquale
 sent one of his men — a handyman lifeguard with little schooling.
 The man wrote what felt natural to him. And so Varca d'Oro
 appeared. Because in Neapolitan dialect,
 a boat is 'a varca. Don Pasquale noticed immediately. Technically,
 it was a mistake. But it was also a name that sounded true.
 Superstitious and a man of the sea, he chose not to change it.
 And so Varca d'Oro remained.
 A name born from the spoken language, that became our story.*



LIDO 1963



INGRESSO LIDO 1961



LIDO 1959

Antipasti di mare

Mélange di mare (cozze, vongole, totano, mazzancolle e polpo) <i>Mixed seafood selection: mussels, clams, squid, prawns and octopus (served as a tasting plate).</i> Allergeni - Allergen (2,14)	18€
Gambero in pasta kataifi e mayo al lime (4 pz) <i>Crispy kataifi-wrapped prawns with lime mayonnaise (4 pieces).</i> Allergeni - Allergen (1,2,3)	14€
Salmonе marinato alle erbe con burro di Normandia e mayo agli agrumi + crostino di pane al timo (6 fette) <i>Herb-cured salmon with Normandy butter and citrus mayonnaise, served with thyme toasts.</i> Allergeni - Allergen (1,3,4,7)	16€
Cheesecake con gambero di Mazara tarallo e formaggio morbido <i>Savory cheesecake topped with Mazara red prawn, served with a soft creamy cheese.</i> Allergeni - Allergen (1,2,3,7)	18€
Baccalà al panko su vellutata di ceci e spinaci ripassati (2 pz) <i>Panko-crusted cod on a smooth chickpea cream with sautéed spinach (2 pieces).</i> Allergeni - Allergen (1,4)	16€

Antipasti di terra

Fiore di zucca in tempura con ricotta e basilico <i>Tempura-fried zucchini flower filled served with ricotta and basil.</i> Allergeni - Allergen (1,7)	8€
Polpette di melanzane su fonduta di provola e ristretto di pomodoro (3 pz) <i>Eggplant meatballs on melted provola cheese fondue with a tomato reduction (3 pieces).</i> Allergeni - Allergen (7)	10€
Bun artigianale con hamburger di manzo e scarola (2 pz) <i>Mini artisan bun with beef burger and Neapolitan-style escarole (2 pieces).</i> Allergeni - Allergen (1)	10€

VARCADORO
MARINA DI VARCATURO • 1959

I numeri sotto ai piatti corrispondono agli **allergeni**, vedere la tabella nel retro del menu.
*The numbers shown under each dish correspond to **allergens**; please refer to the table on the back of the menu.*





Antipasto Varcadoro

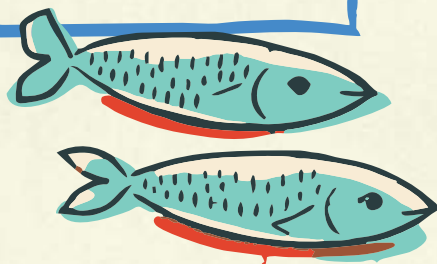
degustazione Mare & Terra (x2 persone)

3 portate di mare + 3 portate di terra

Chef's tasting for two:

6 small courses (3 seafood + 3 land).

40€





Primi di mare

Pacchero con astice e pomodorino

25€

Paccheri pasta with lobster and cherry tomatoes.

Allergeni - Allergen (1,2)

Linguine con scampi e lime

22€

Linguine with scampi and fresh lime.

Allergeni - Allergen (1,2)

Risotto cozze, fagioli e polipetti

20€

Risotto with mussels, beans and baby octopus.

Allergeni - Allergen (14)

Primi di terra

Gnocco ripieno di bufala con datterino giallo e rosso

20€

e basilico cristallizzato

Stuffed gnocchi with buffalo mozzarella,

yellow & red datterino tomatoes and crispy basil.

Allergeni - Allergen (1,7)

Colonna pompeiana con ragù di maialino nero casertano

18€

e scaglie di provolone del Monaco

Pasta "Colonna Pompeiana" with

Casertana black pig ragù and shavings of

Provolone del Monaco cheese.

Allergeni - Allergen (1,7)



VARCADORO

MARINA DI VARCATURO • 1959



**Pasta con
pescato del giorno**

*Fresh pasta with today's catch
(priced per 100g).*

8€ l'etto

Allergeni - Allergen (1,4,14)

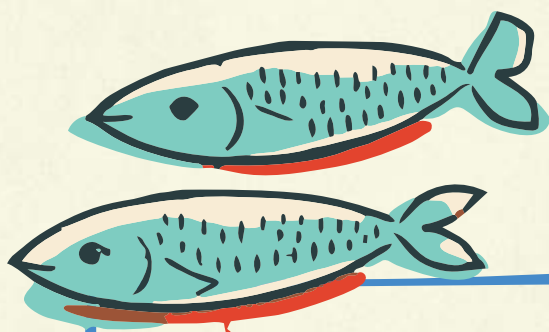


Secondi di mare

- Tagliata di pesce spada** con pomodorini confit,
rucola e chips di patate **20€**
*Sliced grilled swordfish with confit cherry tomatoes,
rocket salad and potato chips.*
Allergeni - Allergen (4)
- Cubo di tonno ai cereali**, salsa teriyaki e mayo agli agrumi **22€**
*Seared tuna cube coated in grains,
with teriyaki sauce and citrus mayonnaise.*
Allergeni - Allergen (1,3,4,6)
- Calamaro e gamberi fritti** **18€**
Fried calamari and prawns.
Allergeni - Allergen (1,2,14)
- Tentacolo di polpo alla brace** su purè di patate al lime **22€**
Chargrilled octopus tentacle on lime-flavoured mashed potatoes.
Allergeni - Allergen (14)

Secondi di terra

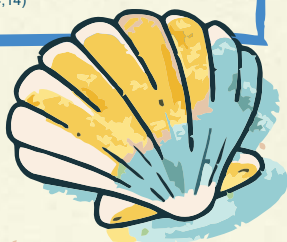
- Filetto di manzo** con salvia, burro di Normandia e funghi cardoncelli **23€**
*Beef fillet with sage, Normandy butter and cardoncelli mushrooms
(Italian wild oyster mushrooms).*
- Tagliata di manzo** **22€**
*Sliced beef steak, grilled and served medium-rare
(Italian-style "tagliata").*



Pescato del giorno
Catch of the day

Prezzo secondo il mercato (chiedere al maître)
Market price (please ask our maître).

Allergeni - Allergen (4,14)





Contorni

Insalata mista Mixed salad.	6€
Verdure grigliate Grilled seasonal vegetables.	6€
Patate al forno Roasted potatoes.	6€
Patate fritte French fries.	6€
Contorno del giorno Side of the day.	6€

Dessert

Crostata scomposta con crema e amarena <i>Deconstructed tart with custard cream and sour cherry</i> Allergeni - Allergen (1,3,7)	6€
Brownies nocciola e cioccolato con namelaka al caramello e salsa al cioccolato <i>Hazelnut & chocolate brownie with caramel namelaka (silky cream) and chocolate sauce</i> Allergeni - Allergen (1,3,7)	6€
Delizia al limone al bicchiere <i>Lemon "Delizia" dessert served in a glass (lemon cream cake style)</i> Allergeni - Allergen (1,3)	6€
Babà napoletano <i>Neapolitan rum baba (soft yeast cake soaked in syrup)</i> Allergeni - Allergen (3,7,8)	6€
Caprese al cioccolato con mousse alla vaniglia <i>Chocolate Caprese cake (flourless almond cake) with vanilla mousse</i>	6€



Bibite – Soft Drinks

Acqua 0,75 – Water 0.75 L	2,5€
Fanta	2,5€
Sprite	2,5€
Tè freddo – Iced tea	2,5€
Succhi di frutta – Fruit juices	3€
Spremuta – Freshly squeezed orange juice	5€

Alla Spina – Draft Drinks

Coca Cola	3,5€
Coca Cola Zero	3,5€
Acqua Tonica – Tonic water	4€
Tonica al limone – Lemon tonic	4€

Birre – Beers

N' Artigiana Rossa – Craft beer (Red)	5€
N' Artigiana Ambrata – Craft beer (Amber)	5€
N' Artigiana Oro – Craft beer (Golden)	5€
N' Artigiana doppio malto – Craft beer (Double malt)	5€
N' Artigiana senza glutine – Craft beer (Gluten-free)	5€
Brooklyn IPA	5€
Ichnusa	5€
Poretti 4 luppoli – 4 hops	5€
Birra Corona	5€
Birra Tennets	5€
Birra Analcolica – Non-alcoholic beer	5€

Birre alla spina – Draft beers:

Carlsberg piccola – Small	3,5€
Carlsberg grande – Large	6€
Grinbergen piccola – Small	4,5€
Grinbergen grande – Large	7€
Poretti 4 luppoli piccola – Small	3,5€
Poretti 4 luppoli grande – Large	6€



**Alcuni prodotti se non disponibili freschi
potrebbero essere surgelati.**

Tabella di numerazione allergeni

1- Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), 2- Crostacei, 3- Uova, 4- Pesce, 5- Arachidi, 6- Soia, 7- Latte e derivati, 8- Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, ecc.), 9- Sedano, 10- Senape, 11- Semi di sesamo, 12- Anidride solforosa e solfiti, 13- Lupini, 14- Molluschi

Allergen numbering table.

1- Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut) - 2- Crustaceans - 3- Eggs - 4- Fish - 5- Peanuts - 6- Soybeans - 7- Milk and dairy products - 8- Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, etc.) - 9- Celery - 10- Mustard - 11- Sesame seeds - 12- Sulphur dioxide and sulphites - 13- Lupin - 14- Molluscs



**"Sempre disponibile menù cucina
vegana e/o gluten free"**

Lascia una recensione positiva



VARCADORO
MARINA DI VARCATURO • 1959