



**MENÙ**

# PER INIZIARE...



## Caponata di pesce spada alla siciliana

12,00 (1,4,6,9,12)

## Bruschetta alici

Bruschetta di pane con alici marinate

8,00 (1,4,7,11,12)

## Bruschetta classica

Bruschetta di pane al pomodoro

6,00 (1,11)

## Bruschetta tonno\*

Bruschetta di pane con stracciatella e tartare di tonno

10,00 (1,4,7,12)

## Tartare di tonno\* servita con frutta

16,00 (2,4)

## Tartare di gambero\* servita con frutta

18,00 (2,4,12)

## Cozze alla marinara

Pomodoro e basilico

14,00 (1,4,12,14)

## Pepata di cozze

12,00 (1,4,12,14)

## Cozze alla siracusana

Origano e limone

12,00 (1,4,12,14)

## Degustazione di crudi\*

Tartare di tonno, tartare di gambero, scampi, carpaccio di baccalà, carpaccio di spada affumicato, calamaro, bruschetta con alici marinate e gambero rosso

28,00 (1,2,4,11,12,14)



IMPOSSIBILE RESISTERGLI

## I NOSTRI FRITTI

### Patatine fritte stick con buccia\*

6,00 (6,1)

### Scrocchetta di mare\* (2pz)

Scrocchetta di patate con battuto di polpo alla citronette e prezzemolo

6,00 (1,4,7,10,12)

### Scrocchetta estiva\* (2pz)

Crocchetta di patate con alici, bufala campana e zest di limone

6,00 (1,3,4,6,7,12)

### Arancini Roma-Siracusa coast to coast\* (2pz)

Arancini cacio e pepe con tartare di gambero

7,00 (1,2,3,6,7,12)

### Cubotti di parmigiana siciliana fritta al parmigiano\* (2pz)

4,00 (1,6)



### Abbinata a:

Micol moscato bianco secco, terre siciliane IGP bio

Cantina Fausta Mansio



# PRIMI PIATTI

## Tonnarelli Cacio e pepe con tartare di gambero\*

16,00 (1,2,3,4,7)

## Tonnarelli ajo, ojo e peperoncino al mare

Con tonno e bottarga

15,00 (1,4,12)

## Gnocchi del pescatore\*

Cozze, calamari e gamberi

16,00 (1,2,3,4,12,14)

## Tonnarello con pistacchio e julienne di calamaro\*

15,00 (1,3,4,6,8,14)

## Tonnarello ai ricci\*

26,00 (1,3,4,12,14)

## Mezze maniche alla norma con melanzane e ricotta salata

12,00 (1,3,6,7)



# SECONDI PIATTI

## Polpo croccante\* servito con crema di patate

18,00 (4,7)

## Pesce bianco\* in guazzetto

16,00 (4,9,12)

## Fritto misto di calamari, gamberi e paranza\*

20,00 (1,2,4,6,12,14)



## DALLA GRIGLIA...

### Spada alla griglia\*

16,00 (1,4,12)

### Tagliata di tonno\*

18,00 (1,4)

### Calamaro alla griglia con salmoriglio\*

16,00 (1,4,12,14)

# BURGER SAMOA

## Nostromo\*

Tonno scottato, misticanza, cipolla croccante, mayo lime e pepe rosa

16,00 <sup>(1,3,4,6,10,11,12)</sup>

## Polpo di fulmine\*

Polpo croccante, crema di patate, Bufala affumicata Campana DOP

16,00 <sup>(1,4,7,12)</sup>

## Sei diventata nera\*

Salmone scottato, crema di avocado, stracciatina di bufala campana e misticanza con citronette

14,00 <sup>(1,4,6,7,8,10,12)</sup>



IMPOSSIBILE RESISTERGLI!

## I CONTORNI

### Patate al forno

5,00 <sup>(1,7)</sup>

### Insalata mista

5,00

### Verdura di stagione ripassata

Cicoria, cime di rapa, bieta

6,00

*le nostre*

## PIZZE TRADIZIONALI

### LE MARGHERITE

#### Margherita

Pomodoro San Marzano Nocerino DOP, Mozzarella fiordilatte, basilico e olio EVO locale

8,00 <sup>(1,7)</sup>

#### Margherita oro

Pomodorino giallo del Piennolo, Bufala Campana affumicata DOP, pepe nero tostato, basilico

9,00 <sup>(1,7)</sup>

## LE INSALATONE

### Caprese di tonno\*

Tataki di tonno con mozzarella di bufala

16,00 <sup>(1,4,7,11)</sup>

LA PREFERITA  
della chef

### La nostra caprese

Pomodoro fresco estivo e mozzarella di bufala, basilico e pane croccante

12,00 <sup>(1,7)</sup>

### Salmone Caesar

Salmone scottato, misticanza, scaglie di grana, crostini di pane e salsa Caesar

14,00 <sup>(1,4,7,10,11,12)</sup>



### Margherita di mare

Pomodoro San Marzano Nocerino DOP, Acciughe, mozzarella di Bufala Campana DOP, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi, pomodorino confit, origano e basilico

14,00 <sup>(1,4,12)</sup>

ASSOLUTAMENTE DA PROVARE!

## LE PIZZE SAMOA

### Campana

Pesto di basilico e crema di fiori di latte, mozzarella fior di latte, pomodorino giallo e rosso confit, ciliegine di Bufala Campana DOP, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi e basilico 15,00 <sup>(1,6,7,8)</sup>

### Estiva

Crema di pomodoro fresco estivo, ciliegine di Bufala Campana DOP, pomodorino rosso confit, basilico fresco e olio EVO 14,00 <sup>(1,7)</sup>

### Polpo\* e patate

Crema di patate Parmentier, polpo croccante, scaglie di cacio cavallo locale, olive nere alla siciliana e prezzemolo fresco 16,00 <sup>(1,7,4)</sup>

### Parmigiana 2.0\*

Mozzarella fior di latte, parmigiana tradizionale cotta in teglia (riduzione di pomodoro, melanzane fritte e basilico), prosciutto cotto, crema d'uovo e scaglie di Parmigiano Reggiano 14,00 <sup>(1,3,6,7)</sup>

### Mortazza e pistacchio

Mozzarella fior di latte, Mortadella di Bologna IGP, pistacchio siciliano tostato, pesto di pistacchio siciliano, burrata pugliese e basilico locale 16,00 <sup>(1,6,7,8)</sup>

### Sorrento

Mozzarella fior di latte, ciliegine di Bufala Campana DOP, scorze di limone femminiello Siracusa IGP, miscela di pepi tostati grattato fresco, Basilico e Olio EVO 12,00 <sup>(1,7)</sup>

### Tonnarella

Filetti di tonno, pomodoro giallo, cipolla rossa in agrodolce, misticanza, olive nere alla siciliana e basilico locale 16,00 <sup>(1,4,12)</sup>

LA PIÙ FRESCA

### Spadaccina

Pomodoro San Marzano Nocerino DOP, parmigiana di melanzane tradizionale cotta in teglia (riduzione di pomodoro, melanzane fritte e basilico), carpaccio di spada affumicato, olive nere locali condite alla siciliana, mozzarella di Bufala Campana affumicata in crudo, basilico e olio EVO 18,00 <sup>(1,4,7,12)</sup>

IMPOSSIBILE RESISTERLE

### 'Ndujia e bufala

Mozzarella di Bufala Campana DOP, 'nduja di Spilinga, pomodorino giallo e rosso confit, cipolla rossa di Tropea in agrodolce e Caciocavallo locale 14,00 <sup>(1,7,10,12)</sup>



la nostra  
polpa e patate

## LE ROMANE PIÙ SOTTILI, PIÙ CROCCANTI!

### Carbonara

Mozzarella fior di latte, guanciale romano azienda CIOLI ariccina, crema d'uovo al Pecorino romano, Pecorino romano DOP e miscela di pepi aromatici tostati 14,00 <sup>(1,7,3)</sup>

### Cacio e pepe

Mozzarella di Bufala Campana DOP, miscela di pepi aromatici tostati, Pecorino romano DOP, olio EVO e crema al Parmigiano Reggiano 12,00 <sup>(1,7)</sup>

### Amatriciana

Pomodoro San Marzano Nocerino DOP, guanciale romano azienda CIOLI ariccina, crema al Parmigiano Reggiano, Pecorino romano DOP buccia nera, miscela di pepi aromatici tostati e pomodorino rosso confit 14,00 <sup>(1,7)</sup>

### Ehilà Gambero!\*

Vellutata di broccoli, stracciatella di Bufala Campana DOP, tartare di gambero, Mayo lime e pepe rosa e nocciole tostate 19,00 <sup>(1,2,3,4,6,7,8,10,12)</sup>

ASSOLUTAMENTE DA PROVARE!

### Messinese 2.0

Indivia riccia, Caciocavallo locale, mozzarella fior di latte, acciughe, olive nere alla siciliana, datterino giallo e rosso confit 12,00 <sup>(1,4,6,7,10,12)</sup>

### Baciata estiva

Straciatella di Bufala Campana DOP, misticanza, prosciutto crudo di Norcia, scaglie di Parmigiano Reggiano, crema al Parmigiano Reggiano 12 mesi e basilico 15,00 <sup>(1,7)</sup>

### Marinara del capitano

Crema di pomodoro fresco estivo, acciughe locali, origano dei monti Etna, olio all'aglio, olive nere condite alla siciliana, pomodorino rosso confit e basilico 12,00 <sup>(1,4,12)</sup>

### Fuori dalla norma

Pomodoro San Marzano nocerino DOP, melanzane fritte, Burrata pugliese, ricotta salata locale e basilico 14,00 <sup>(1,7,6)</sup>



**ORDINALA, SCATTALE UNA FOTO E  
POSTALA SU INSTAGRAM TAGGANDOCI  
@SAMOACLUB**

*concludi in dolcezza*

## CON I NOSTRI DESSERT

### Tiramisù

7,00 <sup>(1,3,7)</sup>

### Cheesecake

7,00 <sup>(1,6,7)</sup>

### Zuppa inglese

7,00 <sup>(1,3,6,7)</sup>

### Brownies con gelato\*

7,00 <sup>(1,6,7,12)</sup>

### Tortino cuore caldo al cioccolato con gelato\*

7,00 <sup>(1,6,7,12)</sup>



\*In mancanza di prodotto fresco verrà utilizzato prodotto decongelato

**SERVIZIO E COPERTO €2,50**

## ALLERGENI

Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale, saprà metterti in condizione di evitare i cibi ai quali sei allergico o intollerante. Ti segnaliamo comunque che gli alimenti offerti in questo locale sono prodotti in un ambiente in cui possono essere presenti i seguenti allergeni e che per tanto non è possibile escludere una contaminazione crociata.

### 1. GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

### 2. LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

### 3. UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

### 4. FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci pecan, anacardi e pistacchi

### 5. PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

### 6. SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

### 7. ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccoli dosi

### 8. SOIA

Prodotti derivanti come: latte di soia, spaghetti di soia e simili

### 9. LUPINI

Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari

### 10. SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

### 11. MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capesante, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...

### 12. CROSTACEI

Marini d'acqua dolce, gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

### 13. SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

### 14. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cini sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc...