

MENU

caffè letterario

INTRA MOENIA

BOSO
LETTI

5102



STUZZICHERIE

BRUSCHETTE

COPPETTA DI OLIVE	€ 2,00
POMODORO	€ 4,00
PATÈ DI TONNO	€ 4,00
PATÉ DI GORGONZOLA CON NOCI	€ 4,00
BURRO E ALICI	€ 4,00

INSALATE

CAPRESE mozzarella di bufala, pomodori, insalata, origano	€ 10,00
NIZZA tonno Callipo Riserva Oro, pomodori, insalata, rucola, capperi, olive	€ 10,00
GRECA formaggio greco feta, cetrioli, pomodori, insalata, cipolla, olive	€ 10,00
DUCALE scaglie di Grana Padano, pere, insalata, rucola, noci	€ 10,00

I NOSTRI PIATTI

LASAGNE

PARMIGIANA DI MELANZANE	€ 9,00
NAPOLETANA ragù di carne e pomodoro, ricotta, provola	€ 10,00
RICOTTA E SPINACI spinaci, provola, ricotta, besciamella	€ 10,00

CARPACCI

DI BRESAOLA bresaola, scaglie di Grana, rucola, insalata	€ 10,00
DI BACCALÀ fettine di baccalà su letto di insalata mista	€ 13,00

GASTRONOMIA

SELEZIONE DI FORMAGGI	per 1 € 10,00	per 2 € 18,00
ASSAGGIO		
DI SALUMI E FORMAGGI	per 1 € 10,00	per 2 € 18,00

PANINI

CLASSICO prosciutto e scamorza	€ 6 ⁰⁰
CAPRESE mozzarella di bufala, pomodoro, insalata, origano, basilico	€ 7 ⁰⁰
AL TONNO tonno Callipo Riserva Oro, insalata, pomodori	€ 7 ⁰⁰
ALLO SPECK speck, scamorza, pomodoro, rucola, insalata	€ 7 ⁰⁰
ITALIANO mortadella, mozzarella di bufala, pesto di pistacchio	€ 8 ⁰⁰
VEGGIE hummus di ceci, pomodori secchi, rucola	€ 7 ⁰⁰

BIRRE

CHIARA

NASTRO AZZURRO ALLA SPINA 20 cl - 5,1% vol.	€ 4 ⁰⁰
NASTRO AZZURRO ALLA SPINA 40 cl - 5,1% vol.	€ 6 ⁰⁰
ICHNUSA 33 cl - 4,7% vol.	€ 5 ⁰⁰
ICHNUSA NON FILTRATA 33 cl - 5% vol.	€ 5 ⁰⁰
CORONA 33 cl - 4,5% vol.	€ 5 ⁰⁰

ROSSA

LEFFE ROUGE 33 cl - 8,2% vol.	€ 6 ⁰⁰
---	-------------------

WEISS

FRANZISKANER 50 cl - 5% vol.	€ 6 ⁰⁰
--	-------------------

DOPPIO MALTO

PERONI GRAN RISERVA 50 cl - 6,6% vol.	€ 6 ⁰⁰
---	-------------------

ARTIGIANALE/ BIRRIFICIO DELL'ASPIDE

BLONDE 33 cl - 5,5% vol.	€ 7 ⁰⁰
NIRVANA 33 cl - 7,5% vol.	€ 7 ⁰⁰

BEER MIX

PANACHÉ (40 cl - 5,1% vol.) birra alla spina, cedrata	€ 6 ⁰⁰
---	-------------------

CALICI DI VINO

BIANCO

FALANGHINA DEL SANNIO Cantina del Taburno	€ 5,00
GRECO DI TUFO Don Andrea Santacosta	€ 5,00

ROSSO

AGLIANICO DEL VULTURE Verbo Cantina di Venosa	€ 5,00
NERO D'AVOLA Cusumano	€ 5,00

ROSATO

LUNA ROSA Tenuta le Lune del Vesuvio	€ 5,00
--	--------

PROSECCO

VALDOBBIADENE Brut DOCG Santa Margherita	€ 5,00
--	--------

APERITIVI

CAMPARI SODA	€ 4,00
CRODINO	€ 4,00
BITTER BIANCO / ROSSO	€ 4,00
APEROL BITTER	€ 5,00
CAMPARI BITTER	€ 5,00
MARTINI BIANCO	€ 5,00
PASTIS	€ 6,00
ASSENZIO	€ 7,00

COCKTAILS ANALCOLICI

BELLA CIAO mela, pompelmo rosa, fragola	€ 6,00
SUMMERTIME limonata, ananas, arancia, fragola	€ 6,00
VIRGIN BLOODY MARY succo di pomodoro, limone, tabasco, salsa worchester, sale e pepe	€ 6,00
VIRGIN MULE ginger beer, succo di lime, cetriolo, menta	€ 6,00
VIRGIN MOJITO acqua tonica, menta, lime, zucchero di canna	€ 6,00

COCKTAILS

SPRITZ

APEROL SPRITZ	€ 6 ⁰⁰
Aperol, prosecco, soda	
BASIL SPRITZ	€ 7 ⁰⁰
liquore al basilico, prosecco, soda	
LIMONCELLO SPRITZ	€ 6 ⁰⁰
limoncello, prosecco, tonica	
CAMPARI SPRITZ	€ 6 ⁰⁰
Campari, prosecco, soda	
CYNAR SPRITZ	€ 6 ⁰⁰
Cynar, prosecco, soda	
HUGO	€ 7 ⁰⁰
prosecco, liquore di sambuco, soda, menta	
ITALICUS SPRITZ	€ 9 ⁰⁰
Italicus, prosecco, soda	
CHAMBORD SPRITZ	€ 9 ⁰⁰
Chambord, prosecco, soda	

APERITIVI

AMERICANO	€ 8 ⁰⁰
Campari, vermouth rosso, soda	
BELLINI	€ 7 ⁰⁰
prosecco, succo di pesca	
BLOODY MARY	€ 8 ⁰⁰
vodka, succo di pomodoro, limone, tabasco, salsa worchester, sale e pepe	
BOULEVARDIER	€ 8 ⁰⁰
bourbon, Campari, vermouth rosso	
CAMPARI ORANGE	€ 8 ⁰⁰
Campari, spremuta d'arancia	
COCKTAIL MARTINI	€ 8 ⁰⁰
gin, vermouth dry	
ISOLA DELLE ROSE	€ 8 ⁰⁰
Cynar, Campari, vermouth rosso	
MI.TO.	€ 7 ⁰⁰
Campari, vermouth rosso	
NEGRONI	€ 8 ⁰⁰
gin, vermouth rosso, Campari	
NEGRONI SBAGLIATO	€ 8 ⁰⁰
Campari, vermouth rosso, prosecco	
MADAME NEGRONI	€ 11 ⁰⁰
Gin del Professore - à la Madame, vermouth Cocchi, Campari	
MEZCALONI	€ 9 ⁰⁰
Mezcal, vermouth rosso, Campari, liquore al caffè	

GIN

AVIATION	€ 8. ⁰⁰
gin, maraschino, limone, liquore alla violetta	
BRAMBLE	€ 8. ⁰⁰
gin, limone, zucchero, liquore alle more	
CLOVER CLUB	€ 8. ⁰⁰
gin, limone, lampone, albume	
LONDON MULE	€ 9. ⁰⁰
gin, ginger beer, lime, menta, cetriolo	
LONG ISLAND	€ 9. ⁰⁰
gin, vodka, Cointreau, rum, limone, Coca Cola	
PEGU CLUB	€ 8. ⁰⁰
gin, orange curaçao, lime, angostura, orange bitter	
SINGAPORE SLING	€ 10. ⁰⁰
gin, cherry, triple sec, Benedictine, granatina, ananas, lime, angostura	
SOUTHSIDE	€ 8. ⁰⁰
gin, limone, zucchero, menta, soda	

RUM / CACHAÇA

TIKI QUEEN	€ 10. ⁰⁰
cherry, rum bianco, orange curaçao, orzata, passion fruit, lime	
DARK AND STORMY	€ 8. ⁰⁰
rum scuro, ginger beer	
JAPANESE ICE TEA	€ 8. ⁰⁰
rum bianco, gin, vodka, Midori, limonata	
MAI TAI	€ 8. ⁰⁰
rum chiaro, rum scuro, orange curaçao, orzata	
MOJITO	€ 9. ⁰⁰
rum bianco, lime, menta fresca, zucchero, soda	
CAIPIRIÑA	€ 9. ⁰⁰
cachaça, lime, zucchero di canna	
DAIQUIRI	€ 8. ⁰⁰
rum bianco, succo di limone, zucchero	

VODKA

ESPRESSO MARTINI	€ 8. ⁰⁰
vodka, liquore al caffè, espresso, zucchero	
MOSCOW MULE	€ 9. ⁰⁰
vodka, ginger beer, lime, cetriolo, menta	
SEX ON THE BEACH	€ 8. ⁰⁰
vodka alla pesca, succo d'arancia, cranberry	
CAIPIROSKA	€ 9. ⁰⁰
vodka, lime, zucchero di canna	
WHITE RUSSIAN	€ 8. ⁰⁰
vodka, liquore al caffè, crema di latte	

WHISKEY

OLD FASHIONED	€ 8. ⁰⁰
bourbon, zucchero, angostura	
MANHATTAN	€ 8. ⁰⁰
rye whiskey, vermouth rosso, angostura	
ISLAY FLOWER	€ 10. ⁰⁰
whisky Laphroieg, Campari, Chambord	

TEQUILA / MEZCAL

OAXACA MULE	€ 9 ^{.00}
mezcal, ginger beer, lime, passion fruit, menta	
PALOMA	€ 8 ^{.00}
tequila, lime, zucchero, soda di pompelmo rosa	
MARGARITA	€ 8 ^{.00}
tequila, Cointreau, succo di limone	
TOMMY'S MARGARITA	€ 8 ^{.00}
tequila, lime, sciroppo di agave	
TEQUILA SUNRISE	€ 7 ^{.00}
tequila, succo d'arancia, granatina	

SOURS

AMARETTO SOUR	€ 8 ^{.00}
amaretto Disaronno, limone, albume, zucchero	
MIDORI SOUR	€ 8 ^{.00}
Midori, succo di limone, albume, zucchero	
PISCO SOUR	€ 9 ^{.00}
pisco, succo di limone, albume, zucchero	
VODKA SOUR	€ 8 ^{.00}
vodka, succo di limone, albume, zucchero	
WHISKEY SOUR	€ 8 ^{.00}
bourbon, succo di limone, albume, zucchero	

I NOSTRI GIN TONIC

CON SELEZIONE DI ACQUA TONICA FEVER TREE

ITALIA

MALFY	€ 9 ^{.00}
CORRICELLA	€ 10 ^{.00}
SABATINI	€ 10 ^{.00}
DEL PROFESSORE - À LA MADAME	€ 12 ^{.00}
PORTOFINO	€ 14 ^{.00}

SPAGNA

MARE	€ 10 ^{.00}
ALKKEMIST FULL MOON	€ 13 ^{.00}

FRANCIA

GERMANIA

CITADELLE	€ 9 ^{.00}
------------------	--------------------

MONKEY 47 DRY	€ 14 ^{.00}
MONKEY 47 SLOE	€ 14 ^{.00}

REGNO UNITO

TANQUERAY	€ 8 ^{.00}
BULLDOG	€ 8 ^{.00}
HENDRICK'S	€ 9 ^{.00}
HENDRICK'S LUNAR	€ 12 ^{.00}
HENDRICK'S ORBIUM	€ 12 ^{.00}

GIAPPONE

ROKU	€ 10 ^{.00}
NIKKA COFFEY	€ 13 ^{.00}

ALCOLICI

BOURBON

WILD TURKEY	€ 8,00
MAKER'S MARK	€ 8,00
BUFFALO TRACE	€ 8,00

RYE

WILD TURKEY	€ 9,00
-------------	--------

TENNESSEE WHISKEY

JACK DANIEL'S	€ 7,00
---------------	--------

SCOTCH

JOHNNIE WALKER RED LABEL	€ 6,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	€ 7,00
GLENFIDDICH 12 Y	€ 10,00
LAPHROAIG 10 Y	€ 10,00
TALISKER SKYE	€ 10,00
OBAN 14 Y	€ 11,00
LAGAVULIN 16 Y	€ 14,00

IRISH WHISKY

TULLAMORE DEW	€ 7,00
JAMESON	€ 7,00

WHISKY GIAPPONESE

NIKKA DAYS	€ 10,00
NIKKA FROM THE BARREL	€ 14,00
HIBIKI SUNTORY	€ 16,00

RUM

FLOR DE CAÑA	€ 6,00
HAVANA CLUB 7 Y	€ 7,00
KRAKEN	€ 7,00
MATUSALEM 7 Y	€ 7,00
NATION DEMERARA SOLERA 14 Y	€ 8,00
FLOR DE CAÑA CENTENARIO 12 Y	€ 9,00
DON PAPA	€ 10,00
ZACAPA 23 Y	€ 12,00

TEQUILA

ESPOLON	€ 6,00
EL JIMADORE	€ 7,00
HERRADURA	€ 9,00

MEZCAL

ALIPÙS SAN JUAN	€ 10,00
MONTELOBOS	€ 11,00

PISCO

TABERNERO ACHOLADO	€ 9,00
--------------------	--------

VODKA

MOSKOVSKAYA	€ 5 ⁰⁰
ZUBROWKA BISON GRASS	€ 6 ⁰⁰
BELVEDERE	€ 8 ⁰⁰

COGNAC, ARMAGNAC E BRANDY

BRANDY CARDENAL MENDOZA	€ 8 ⁰⁰
COGNAC HENNESSY	€ 9 ⁰⁰
ARMAGNAC DARTIGALONGUE	€ 10 ⁰⁰

AMARI

VECCHIO AMARO DEL CAPO	€ 5 ⁰⁰
CYNAR	€ 5 ⁰⁰
MONTENEGRO	€ 5 ⁰⁰
JÄGERMEISTER	€ 5 ⁰⁰
FERNET BRANCA	€ 5 ⁰⁰
BRANCA MENTA	€ 5 ⁰⁰
AMARO AMARA	€ 7 ⁰⁰
JEFFERSON AMARO IMPORTANTE	€ 7 ⁰⁰

LIQUORI

AMARETTO DISARONNO	€ 5 ⁰⁰
BAYLEYS	€ 5 ⁰⁰
LIMONCELLO	€ 5 ⁰⁰
FINOCCHIETTO	€ 5 ⁰⁰
NOCILLO	€ 5 ⁰⁰
MIRTO	€ 5 ⁰⁰
SAMBUCA	€ 5 ⁰⁰
CHAMBORD	€ 7 ⁰⁰
ITALICUS	€ 7 ⁰⁰

GRAPPE

NONINO	€ 5 ⁰⁰
OF LIGNEUM MOSCATO Bonollo	€ 7 ⁰⁰
LE DICIOTTO LUNE Marzadro	€ 7 ⁰⁰
OF AMARONE BARRIQUE Bonollo	€ 9 ⁰⁰

VERMOUTH

CARPANO	€ 5 ⁰⁰
PUNT E MES	€ 5 ⁰⁰
COCCHI	€ 6 ⁰⁰
CARPANO ANTICA FORMULA	€ 7 ⁰⁰

VINI LIQUOROSI

PORTO ROSSO Sandeman	€ 5 ⁰⁰
KABIR MOSCATO DI PANTELLERIA Donnafugata	€ 7 ⁰⁰

BIBITE

ACQUA MINERALE (l. 0,50)	€ 1,50
COCA COLA / COCA COLA ZERO	€ 4,00
TÈ FREDDO al limone / alla pesca	€ 4,00
ARANCIATA LURISIA	€ 4,50
LIMONATA LURISIA	€ 4,50
CEDRATA TASSONI	€ 4,00
CHINOTTO LURISIA	€ 4,50
MENTA / ORZATA	€ 3,50
ACQUA TONICA SCHWEPES	€ 4,00
ACQUA TONICA FEVER TREE	€ 4,50
RED BULL	€ 4,50
GINGER BEER	€ 4,50

SUCCHI DI FRUTTA

SPREMUTA D'ARANCIA	€ 5,00
SUCCO DI FRUTTA arancia, pesca, mela verde, pera, pompelmo, ananas	€ 4,00
SUCCO DI MIRTILLO	€ 4,50
ARANCIA-CAROTA-LIMONE	€ 4,00

GELATI ARTIGIANALI DI PIZZO CALABRO

TARTUFO BIANCO crema fior di latte con ripieno di panna al caffè	€ 6,00
TARTUFO NERO gelato alla nocciola, cioccolato, fondente di cioccolato	€ 6,00
NOCCIOLA IMBOTTITA nocciola, panna alla nocciola, scaglette di cioccolato	€ 6,00
PISTACCHIO gelato al pistacchio con cuore di crema di pistacchio ricoperto da granella di pistacchio	€ 6,00
BERGAMOTTO gelato al bergamotto con cuore di gelato al limoncello	€ 6,00
FRAGOLA IMBOTTITA gelato alla fragola con ripieno di panna alla fragola	€ 6,00

DOLCI

CORNETTO	€ 2,00
TORTA DI YOGURT E MELE	€ 5,00
TORTA CAPRESE AL LIMONE mandorle, cioccolato bianco e limone	€ 5,00
TORTINO DI CIOCCOLATO con cuore caldo	€ 5,00
TORTINO DI PISTACCHIO con cuore caldo	€ 5,00

CAFFETTERIA

CAFFÈ / DECAFFEINATO / D'ORZO	€ 2,50
CAFFÈ DOPPIO	€ 3,50
CAFFÈ AMERICANO	€ 3,00
BRASILIANO	€ 3,50
CAPPUCCINO / CAFFELLATTE	€ 3,50
CAPPUCCINO / CAFFELLATTE con latte di soia	€ 4,00
CAFFÈ FRAPPÈ caffè, zucchero, ghiaccio	€ 4,50
CAFFÈ LECCESE caffè, latte di mandorla, ghiaccio	€ 4,50
CIOCCOLATA CALDA	€ 5,00

TE E INFUSI

TÈ ENGLISH BREAKFAST	€ 4,00
TÈ NERO ASSAM	€ 4,00
TÈ EARL GREY	€ 4,00
TÈ VERDE	€ 4,00
TÈ VERDE ALLO ZENZERO	€ 4,00
CAMOMILLA	€ 4,00
INFUSO ALLA FRUTTA BIO	€ 4,00
INFUSO DI KARKADÈ	€ 4,00
INFUSO DI ROSA CANINA	€ 4,00
INFUSO DI MIRTILLI ROSSI	€ 4,00
INFUSO DI ZENZERO E MELA	€ 4,00
INFUSO DI ANICE, FINOCCHIO, CUMINO, CAMOMILLA	€ 4,00

DRINK CALDI

IRISH COFFE	€ 8,00
GROG AL RUM	€ 7,00
PUNCH AL MANDARINETTO	€ 7,00
VIN BRULÉ	€ 7,00

IL CAFFÈ LETTERARIO INTRA MOENIA

Intra Moenia, il primo caffè letterario di Napoli, è stato fondato nel 1989 a piazza Bellini, in vicinanza della murazione greco-romana del IV secolo a.C. che segnava il confine della antica Neapolis; da qui il nome del locale che in latino vuol dire “dentro le mura”.

Agli inizi degli anni '90 piazza Bellini versava in uno stato di degrado ed era ridotta a parcheggio abusivo. Grazie all'impegno culturale ed imprenditoriale di Intra Moenia la piazza è stata il primo esempio di pedonalizzazione di un'area del centro antico, diventando un punto di aggregazione culturale e giovanile nel quale si sono successivamente inseriti altri locali.

Intra Moenia oltre ad organizzare mostre, incontri letterari, concerti e visite guidate al centro storico, è anche una casa editrice particolarmente attenta alla storia di Napoli, alla fotografia e alle tematiche sociali.

piazza Bellini 70, 80138 Napoli

tel. 081451652

www.intramoenia.it

e-mail: info@intramoenia.it

facebook: [intramoenia.napoli](https://www.facebook.com/intramoenia.napoli)

instagram: [caffeletterariointramoenia](https://www.instagram.com/caffeletterariointramoenia)

password WI-FI: piazzabellini



Piazza Bellini così come appariva negli anni '70 e '80: a destra della foto, un parcheggio abusivo che deturpava anche la realtà monumentale delle antiche mura greche poste al centro dell'area.



La piazza nel 1992, dopo la pedonalizzazione realizzata grazie alle iniziative culturali del Caffè letterario Intra Moenia (al centro).



Negli anni successivi la piazza ha ospitato altri locali, diventando un riferimento per una aggregazione culturale e giovanile.

LE ANTICHE

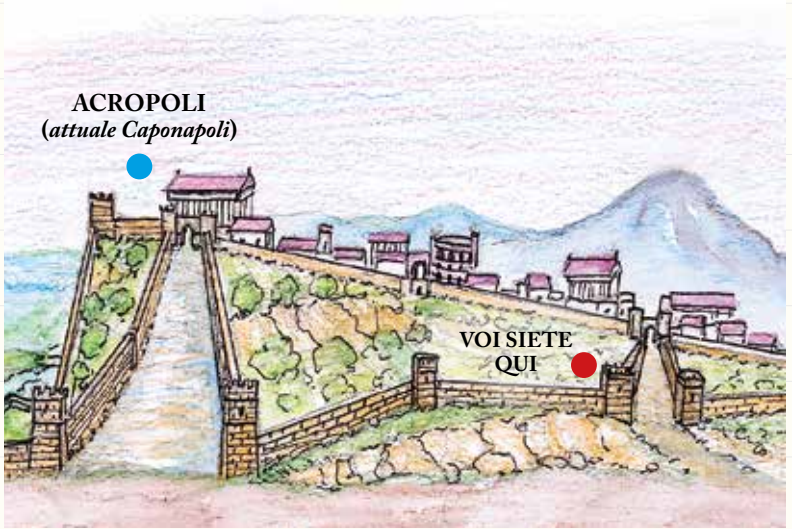


Intra Moenia vuol dire “dentro le mura”. Il nostro caffè letterario è infatti ubicato subito dopo l’ingresso della città greca, come è appunto testimoniato dalle mura che vedete nella piazza e che risalgono al IV secolo a.C. Questi massicci blocchi di tufo erano dunque il confine della città alle sue origini e proprio in prossimità di queste vi era una delle porte d’entrata all’antico perimetro urbano.

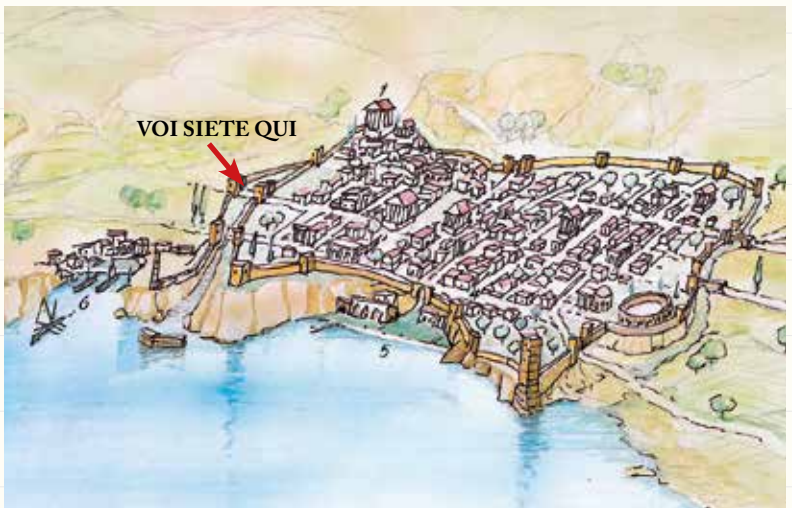


Ecco come si presentava Neapolis alla sua fondazione da parte dei coloni greci nel 470 a.C. Il puntino rosso indica l’ingresso della città proprio dove in questo momento voi siete e proprio dove è appunto collocato il nostro caffè letterario. Il disegno vi permette anche di notare l’impianto “ippodameo” della città greca: tre lunghe strade parallele (i decumani) intersecate da strette stradine (i cardini).

MURA GRECHE



Questa era la linea di fortificazione della città. Il pallino rosso vi indica dove ora voi siete e le mura continuavano in salita intersecando l'area oggi occupata dallo scalone alla vostra sinistra (un tempo era un convento ed ora è sede universitaria). Poi la murazione proseguiva lungo il crinale della collina oggi denominata Caponapoli. L'attuale collina di Caponapoli era l'Acropoli della città greca e cioè il suo punto più alto: in questo luogo sorgevano i più grandi templi della città.



Nel versante opposto, e cioè alla vostra destra, le mura digradavano progressivamente verso il mare. Resti di mura le potete ammirare a poca distanza da qui: all'interno del palazzo Corigliano in piazza San Domenico e all'interno dell'Università Federico II. Da quest'ultimo punto nell'antica Neapolis avremmo visto a picco sotto di noi le onde del mare che all'epoca era in una posizione molto più avanzata dell'attuale.

*In copertina: murale di Francisco Bosoletti
salita San Raffaele, Materdei - foto di Sergio Siano*

caffè letterario e casa editrice

INTRA MOENIA

PIAZZA BELLINI - NAPOLI

*bistrot - wine bar
libreria - oggetti d'arte*