



ANTIPASTI e FRITTURE

“Cuoppo” di calamarelle* fritte con pepe e lime

✂ Tortino di patate con tartare di salmone, salsa alla catalana, germogli ed insalatina di campo

Gamberi fasciati di *pancetta*, stufato di scarola su fonduta di *provolone del monaco*, fiori e misticanza

Seppia scottata al pane panko su passatina di ceci, vegetali al salto e porro fritto

✂ Soutè di vongole veraci al forte con crostini di pane della casa fritti

✂ “Delizie di mare”
Percorso gastronomico dei nostri antipasti di mare in un piatto unico

✓ Sformatino di melanzane alla parmigiana su passatina di pomodoro tipo *San Marzano* e scaglie di grana

Fritturina “Massa”
Frittura all’italiana di prodotti freschi artigianali con salsa di rucola e *caciocavallo vicano*

✂ Straccetti di manzo marinati all’olio Evo e le sue spezie

✂ “Degustazione a km zero”
Salsiccia secca di “pelatiello”, fiocco di culatello del Matese, bresaola di bufalo, “Fabula” formaggio molle di bufala, vaccino alle 12 erbe, nodino di bufala campana dop serviti con maionese e yogurt, pesto di rucola e marmellata di castagne

“Trilogia del buongustaio”
Parmigiana di zucchine, straccetti di manzo, carciofi ripieni alla napoletana

I PRIMI

✂ Spaghettoni alla genovese di polpo con pomodorino datterino e *caciotta di bufala*

✂ Scialatielli dell’autore con vongole veraci e *noci di Sorrento*

Mezzi paccheri di Gragnano con scorfano e limone al pesto di pomodoro secco, bottarga e fiori

✓ Struffoli di pasta con brunoise vegetariana su crema di patate rosse e scaglie di *provolone del Monaco*


✂ Tagliatelle all’uovo fatte in casa alla bolognese di *maialino nero casertano* e *cacioricotta*

✓ ✂ Risotto allo zafferano con carciofi, mantecato al grana padano


✓ Tortelli ripieni di provola affumicata e *ricotta di bufala*, vellutata di zucca, pistacchi e *caciocavallo vicano*




IL PESCE

 Trancio di baccalà arrostito su crema di ceci, peperone verde al salto e germogli

Filetto di salmone al sale Màldon in crosta di pasta phyllo con riduzione di aceto balsamico su julienne di radicchio


 Polpo arrostito su crema di zucca, spicchi di carciofo e misticanza

 Scottato di tonno al sesamo, riso nero selvatico, insalatina, *formaggio di capra* e maionese al lime


Frittura di pesce del mediterraneo in doratura di semola


 Pesce in lisca secondo disponibilità

LA CARNE

 *Pancetta di maialino* cotto a bassa temperatura con patate al forno, stufato di verza e salsa di *mele annurche*

 Guance di manzo alla birra artigianale con tortino di *“friarielli”*

 Tagliata di *bufalo casertano* al coriandolo con spinaci scottati e pomodorini confit

 Entrecôte di angus con patate chips in buccia e verdure grigliate


 Misto alla griglia “Terra di Lavoro”
Tagliata di bufalo casertano, filetto di maiale, arrosticini di agnello con patate al forno, verdure grigliate e scamorzina arrostita

VEGETARIANO

 Spiedini di frittatina, *caciocavallo vicano* e cavolfiore

LE INSALATE

 Insalata di puntarelle e baccalà con mele rosse, noci e salsa citronette

 Insalata di pollo del contadino, melanzane all’olio Evo e mandorle con condimento balsamico



Vegetariano



Senza glutine

Tutte le pietanze ad eccezione delle frittiture, possono essere elaborate anche con ingredienti senza glutine. Chiedete informazioni al nostro personale.

* Le pietanze elaborate con ingredienti freschi, non sempre disponibili sul mercato, possono prevedere l’utilizzo di prodotti trattati con la catena del freddo.



LE PIZZE CLASSICHE

... impasto soffice e leggero grazie a una lievitazione lenta e controllata (24/48h)

Napoletana

(pomodoro, aglio, origano, pomodorini, olio Evo*)

Margherita "Verace Pizza Napoletana"

(fior di latte di Agerola, pomodoro, Grana, basilico, olio Evo*)

Bufalina

(mozzarella di bufala a fette, pomodoro, olive nere di Gaeta, Grana, basilico, olio Evo*)

Capricciosa

(fior di latte di Agerola, pomodoro, prosciutto cotto, funghi, origano, olive nere di Gaeta, Grana, olio Evo*)

Massa

(mozzarella di bufala, pomodorini, Grana, basilico, olio Evo*)

Carabinieri

(fior di latte di Agerola, pomodoro, salame piccante, olive nere di Gaeta, origano, peperoncino, olio Evo*)

Contadina

(provola, salsiccia, friarielli, Grana, olio Evo*)

Completa

(fior di latte di Agerola, prosciutto crudo, rucola, scaglie di Grana, olio Evo*)

LE PIZZE GOURMET

... i prodotti DOP incontrano la pizza e ne fanno una prelibatezza

Piennolo

(fior di latte di Agerola, pomodorini del "piennolo", salame Napoli, Grana, basilico, olio Evo*)

Datterina

(fior di latte di Agerola, datterini gialli, scaglie di Grana, basilico, olio Evo*)

Deliziosa

(provola, zucchine, speck, Grana, basilico, olio Evo*)

Orchidea

(provola, ricotta, radicchio, granella di pistacchi, basilico, olio Evo*)

Ghiotta

(fior di latte di Agerola, cipolle caramellate, guanciale di maiale, Grana, basilico, olio Evo*)

Boscaiola

(provola, salsiccia, funghi porcini, Grana, basilico, olio Evo*)

Raffinata

(fior di latte di Agerola, crema di noci e formaggio, speck, basilico, olio Evo*)

Nostromo

(fior di latte, baccalà, patate, olive nere di Gaeta, capperi, basilico, olio Evo*)

* Acronimo di Olio Extra Vergine di Oliva

ristorantemassa.it - info@ristorantemassa.it



LE PIZZE RIPIENE

... il gusto del ripieno per un prodotto unico e saporito

Calzone

(fior di latte di Agerola, ricotta, pomodoro, salame tipo Napoli, Grana, basilico, olio Evo*)

La Frusta Rustica

(provola, melanzane, Grana, olio Evo*)

La Frusta Montanara

(provola, prosciutto cotto, funghi, olio Evo*)

Ripieno di scarole

(fior di latte di Agerola, scarole, capperi, olive nere di Gaeta, filetti di acciughe, olio Evo*)

LE PIZZE INTEGRALI

... per un piatto leggero, dietetico ma saporito ed invitante

Pummarò

(fior di latte di Agerola, pomodoro, pomodorini del "piennolo", datterino giallo, Grana, basilico, olio Evo*)

Zucca

(fior di latte, salame piccante, sauté di zucca, Grana, basilico, olio Evo*)

Ortolana

(fior di latte di Agerola, melanzane, zucchine, pomodorini, Grana, basilico, olio Evo*)

Valtellina

(fior di latte di Agerola, bresaola, rucola, scaglie di Grana, olio Evo*)

LE PIZZE ALLA CANAPA

... un impasto speciale, antico, dalle straordinarie proprietà nutrizionali, ricco di fibre, acidi essenziali con ottimo rapporto proteico

Campagnola

(fior di latte di Agerola, gorgonzola, pere, Grana, basilico, olio Evo*)

Sfiziosa

(provola, ricotta, prosciutto cotto, granella di pistacchi, Grana, basilico, olio Evo*)

Giallo Oro

(fior di latte di Agerola, datterini gialli acciughe, basilico, olio Evo*)

Mortadella

(fior di latte, mortadella, crema di pistacchi, scaglie di grana, basilico, olio Evo*)

LE PIZZE SENZA GLUTINE



Prepariamo artigianalmente la pizza con procedure e prodotti per Celiaci (AIC)

* Acronimo di Olio Extra Vergine di Oliva

ristorantemassa.it - info@ristorantemassa.it



CARTA DEI DESSERT

La nostra pasticceria

Semisfera di bavarese ai tre cioccolati con salsa all'arancia e frutta candita

“Bombamisù”

Delizia al limone

Babà classico napoletano con crema chantilly e amarene

Tortino di ricotta e pere con salsa al caramello ✂

Flan caldo al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia

Il dessert del menù della tradizione

GELATI

Cioccolato, nocciola ✂ , vaniglia ✂ , fragola ✂ , limone ✂

FRUTTA

Frutta fresca di stagione



MENÙ BAMBINI

Nodini di mozzarella con prosciutto crudo di Parma o bresaola ✂

Crema tiepida di piselli, ricotta e mozzarella fresca ✂

Farfalle al pesto leggero con pomodorini e Grana (anche ✂)

Ruote con zucchine e prosciutto cotto (anche ✂)

Polpettine di tonno e parmigiano con semi di sesamo ed insalatina mista ✂

Fettina di vitello con panatura integrale aromatizzata e patate filanti

Macedonia pasticciata al gelato ✂

Capresina al cioccolato con yogurt alla vaniglia ✂

✂ senza glutine

I nostri prodotti sono preparati al momento. Vi suggeriamo di sceglierli contestualmente all'ordinazione.

ristorantemassa.it - info@ristorantemassa.it