





SlowFood®

Alleanza dei Cuochi

Il nostro locale aderisce all'Alleanza Slow Food, un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti del territorio e salvare la biodiversità

I produttori nostri fornitori

Pecorino Laticauda - Antonio Corso - Casalbore (Av)


Papaccella napoletana in aceto - Eccellenze Nolane Soc. Coop. Agricola - Nola (Na)

Antico pomodoro di Napoli - Eccellenze Nolane Soc. Coop. Agricola - Nola (Na)

Capperi di Salina - Az. Agr. Roberto Rossello di Maurizio De Lorenzo - Malfa (Me)

Partners Slow Food nostri fornitori

Pastificio Di Martino Gaetano & F.lli

 I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.slowfood.it

www.fondazione Slow Food.it



Aperitivo

Accompagnato con un'entrée di fantasia del nostro chef

Succo d'Ananas o Arancia	3,50
Flûte di spumante Glera <i>(cuvee brut – az. Casa Gheller)</i>	4,50
Sgroppino <i>(sorbetto al limone, prosecco, vodka)</i>	7,50
Florida <i>(sciropo di granatina, succo di limone, succo d'arancia, succo di pompelmo)</i>	7,50
Gin Tonic <i>(gin Bombay, acqua tonica, fettine di lime)</i>	7,50
Spritz <i>(Aperol o Campari, prosecco, seltz)</i>	7,50
Hugo <i>(prosecco, sciropo ai fiori di sambuco, seltz, foglie di menta)</i>	7,50

Menù della Tradizione

**Per degustare una selezione delle nostre proposte
in un percorso gastronomico di 4 portate tra le antiche ricette campane**
€ 40,00 a persona escluso coperto

*Servito esclusivamente per tutto il tavolo
(served for the whole table)*

*(To Taste a selection of our proposals in a four-course gastronomic journey
through the ancient recipes of Campania € 40.00 per person excluded cover)*

- | | |
|---|-------|
| ✓ Alici marinate con zucchine alla scapece
<i>Marinated anchovies with zucchini</i> | 14,00 |
| ✓ Caponata alla napoletana
<i>Neapolitan caponata with anchovies, mozzarella cheese, black olives, tomatoes</i> | 12,00 |
| ✓  Linguettine pastificio Di Martino con cozze, lupini e pomodorini ciliegino
<i>Gragnano pasta with mussels, lupins and cherry tomatoes</i> | 14,00 |
| ✓  Fusilloni di Gragnano alla mediterranea
<i>Fusilloni pasta with mozzarella cheese, grana cheese and tomato</i> | 12,00 |
| ✓ Cozze gratinate al pane bianco aromatizzato alle erbe
<i>Mussels au gratin with white bread flavored with herbs</i> | 16,00 |
| Granatine alla napoletana con melanzane a funghetto
<i>Neapolitan meat balls style grenadine served with aubergines</i> | 14,00 |
| Babà classico napoletano con crema chantilly e amarene
<i>Classic Neapolitan babà with chantilly cream and black cherries</i> | 7,50 |






Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal nostro personale di servizio.

Il menù della tradizione non è disponibile la domenica





Antipasti e Fritture

Totarielli fritti con maionese al lime <i>Squid basket with lime mayonnaise</i>	12,00
Alici marinate con zucchine alla scapece <i>Marinated anchovies with zucchini</i>	14,00
 Insalata di mare tiepida su fagioli cannellini <i>Seafood salad on "cannellini" beans</i>	18,00
 Polpo in doppia cottura su schiacciata di patate agrodolci e rucola <i>Octopus in double cooking on mashed sweet and sour potatoes and puntarelle</i>	19,00
 Crudo di pesce: Gambero rosso di Mazara, tartare di salmone, scampo, ostrica de Bretagne <i>Raw fish: shrimp, salmon tartare, lobster, oyster</i>	28,00
 Crudo di pesce: Gambero rosso di Mazara, Gambero viola, tartare di salmone, scampo, ostrica de Bretagne, ostrica Gillardeau <i>Raw fish: shrimp, salmon tartare, lobster, oyster</i>	35,00
 Sformatino di melanzane alla parmigiana su passatina di pomodoro San Marzano e scaglie di grana <i>Aubergine parmigiana flan over San Marzano tomato, Grana Padano flakes</i>	10,00
Caponata alla napoletana <i>Neapolitan caponata with anchovies, mozzarella cheese, black olives, tomatoes</i>	12,00
Fritturina "Massa" <i>Frittura all'italiana di prodotti freschi composta da: mozzarella in carrozza, arancino, frittatina di maccheroni, montanara, fiammiferi di zucchine, polpettina di melanzane, pacchero ripieno.</i> <i>"Massa" Fries-Italian frying of fresh products</i>	12,00
 "Degustazione a km zero" <i>Capocollo di maialino nero casertano dop, Mortadella di bufalo, pecorino laticada , provolone del monaco dop, peschiole di Vairano Patenora, papaccelle napoletane , pane carasau, confettura di mele annurche e noci</i> <i>"Zero km tasting" Local cheese and ham served with jam</i>	16,00



Primi Piatti

-  **Linguettine pastificio Di Martino con cozze, lupini e pomodorini ciliegino** 14,00
Gragnano pasta with mussels, lupins and cherry tomatoes
-  **Insalata di riso alla pescatora con riduzione di aceto balsamico** 14,00
Rice salad with mussels, squid, shrimp, octopus, tuna, green beans, fennel, tomato and reduction of balsamic vinegar
-  **Gemelli fatti in casa con vongole veraci e "fiorilli"** 18,00
"Gemelli" homemade pasta with clams and zucchini flowers
- Tagliatelle paglia e fieno con bocconcini di astice e pomodorini** 26,00
Homemade pasta with lobster morsels and cherry tomatoes
- Vesuvi Ducato d'Amafi con speck "dell'Imperatore", zucchine, crema di fagioli cannellini e chimichurri partenopeo** 12,00
Vesuvi pasta with speck, zucchini, cream of beans and vegetables sauce
-  **Fusilloni di Gragnano alla mediterranea** 12,00
Fusilloni pasta with mozzarella cheese, grana cheese and tomato
-  **Tortelli artigianali fumè al pesto leggero con pomodorini scottati del Vesuvio** 16,00
Smoked artisanal tortelli with light pesto and scalded tomatoes

Il Pesce

Cozze gratinate al pane bianco aromatizzato alle erbe <i>Mussels au gratin with white bread flavored with herbs</i>	16,00
 Filetto di baccalà* in foglia di radicchio, crema di finocchi, polvere di barbabietola e perle di aceto balsamico <i>Cod fillet* in radicchio leaf with shrimp heart, fennel cream, beet powder and balsamic vinegar beads</i>	22,00
 Bianco di pesce su spinaci leggermente piccanti con salsa agli agrumi e julienne di finocchi <i>Fish whites on slightly spicy spinach with citrus sauce and julienne of fennel</i>	24,00
Frittura di pesce con patate fiammifero e salsa tartara (secondo disponibilità del pescato) <i>Fried sea food with match potatoes and tartare sauce</i>	24,00
Filetto di pescato in cartoccio di crosta di pane con patate <i>Fish fillet in bread crust with potatoes</i>	26,00
 Ricciola in umido con patate, capperi di Salina , cipolline, e olive nere di Gaeta <i>Curly stew with potatoes, onions, black olives of Gaeta and capers of salt</i>	28,00








La Carne

Granatine alla napoletana con melanzane a funghetto <i>Neapolitan meat balls style grenadine served with aubergines</i>	14,00
 Filetto di maialino con caponatina di verdure, corallo di patate e salsa agli agrumi di Sorrento <i>pork fillet with vegetable caponata, potato coral and citrus sauce of Sorrento</i>	22,00
 Tagliata di manzo con pomodorino giallo confit, rucola, patate fresche fritte e verdure grigliate <i>Cut beef with yellow tomatoes, arugula, potato fried and grilled vegetables</i>	28,00

 Presidio Slow Food

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

Insalate e Contorni

- 
-  **Insalata mista** 6,00
Mixed salad
-  **Verdure saltate in padella (secondo disponibilità)** 6,00
Sautéed vegetables (according to availability)
-  **Verdure grigliate (secondo disponibilità)** 6,00
Grilled vegetables (according to availability)
-  **Patate fresche fritte o al forno** 6,00
Fresh fried or baked potatoes
-  **Insalata bufalina** 10,00
(stracciata di bufala, bresaola di bufalo, melone cantalupo, mais, misticanza, dressing limone e zenzero)
Buffalo salad
(shredded buffalo, buffalo bresaola, melon, corn, mystical, lemon and ginger dressing)
-  **Insalata di pollo del contadino** 12,00
(iceberg, melanzane alla griglia, mandorle, radicchio, rucola e aceto balsamico)
Grilled chicken salad with iceberg salad, grilled eggplant, almonds, red lettuce, arugula and balsamic vinegar

Carta dei Dessert

Dessert della nostra pasticceria

I nostri desserts di fattura artigianale, sono prodotti con materie prime selezionate e naturali, privi di grassi idrogenati ed aromi artificiali.

Sono preparati al momento e suggeriamo di sceglierli all'atto dell'ordinazione.

Homemade desserts

Tortino al cioccolato fondente con cuore caldo di cioccolato e gelato alla panna 8,50

Dark chocolate little cake with hot chocolate heart and cream ice cream

Proposto in abbinamento con: Passito Ben Ryè - Sicilia - Az. Donnafugata € 7,00

Lemon curd 8,00

Lemon curd

Proposto in abbinamento con: Pass the cookies Passito di Verduzzo -

Friuli Venezia Giulia - Az. Di Lenardo € 5,00

Semifreddo al caffè con interno liquido al cioccolato, zuppa di cocco 7,50

Coffee semifreddo with inside chocolate liquid, coconut soup

Proposto in abbinamento con: Passito Ben Ryè - Sicilia - Az. Donnafugata € 7,00

 **Biscotto ghiacciato con carpaccio di ananas** 7,50

cookie with pineapple

Proposto in abbinamento con:

Don Fa vino rosso aromatizzato con foglie di amarene - Avellino - Az. De Beaumont € 6,00

  **Tramezzino al pistacchio, ciliegia e vaniglia con gelato fior di latte** 8,50

Pistachio, cherry and vanilla sandwich with ice cream of milk

Proposto in abbinamento con:

Don Fa vino rosso aromatizzato con foglie di amarene - Avellino - Az. De Beaumont € 6,00

Babà classico napoletano con crema chantilly e amarene 7,50

Classic Neapolitan babà with chantilly cream and black cherries

Proposto in abbinamento con: Pass the cookies Passito di Verduzzo - Friuli Venezia Giulia - Az. Di Lenardo € 5,00

Pizza alla nutella con granella di nocciole e zucchero a velo 7,50

Nutella pizza with hazelnuts and icing sugar

Gelati

 Nocciola,  panna,  fragola, cioccolato, limone 5,00

Frutta

Composizione di frutta fresca di stagione 5,00
Composition of fresh seasonal fruit

Coperto - Cover charge € 3,00

Pizze e Impasti

Selezioniamo e lavoriamo le farine nel pieno rispetto del disciplinare dell'Associazione Verace Pizza Napoletana ma con un occhio rivolto all'innovazione. Sviluppiamo e diversifichiamo la nostra proposta di impasti per offrire ai nostri clienti un'esperienza unica e ricca di sapori.

IMPASTO TRADIZIONALE

Una miscela in parti uguali di farine 0 e 00 e una maturazione di 24/48 ore a temperature controllate che rendono la pizza digeribile e fragrante.

IMPASTO INTEGRALE

La farina integrale, nutriente e ricca di fibre, miscelata in parti uguali con farine 00 rende la pizza saporita e leggera.

IMPASTO ALLA CANAPA

La farina di canapa è un prodotto antico, ricco di proteine vegetali, fibre e possiede tutti gli aminoacidi essenziali.

Le sue proprietà organolettiche donano all'impasto un gusto deciso e croccante.

IMPASTO MULTICEREALI

La farina ai multicereali conferisce all'impasto tantissime proprietà benefiche. Sali minerali, vitamine, fibre, accompagnano fragranza e sapore ricco.

IMPASTO SENZA GLUTINE

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

We prepare pizza by hand with procedures and products for Celiacs (AIC)

Pizza integrale + € 2,00

Pizza multicereali + € 2,00

Pizza alla canapa + € 2,00

Pizza senza glutine + € 2.00

Senza lattosio + € 2.00

**Acronimo di Olio Extra Vergine di Oliva*

**Abbreviation of Extra Virgin Olive Oil*

Le Pizze

Abbina con l'impasto che preferisci

Marinara

6,50

*Pomodoro, aglio, origano, olio Evo**
*Tomato, garlic, oregano, Evo oil**

Margherita "Verace Pizza Napoletana"

7,50

*Fior di latte di Agerola, pomodoro, grana, basilico, olio Evo**
"True Neapolitan Pizza"
*Mozzarella cheese, tomato, grana cheeses, basil, Evo oil**

Massa

8,50

*Mozzarella di bufala dop, pomodorini, grana, basilico, olio Evo**
*Buffalo, mozzarella cheese, little tomatoes, grana cheese, basil Evo oil**

Carabinieri

8,50

Fior di latte di Agerola, pomodoro, salame piccante, olive nere di Gaeta,
*origano, peperoncino, olio Evo**
*mozzarella cheese, tomato, spicy salami, black olives, oregano, chilli, Evo oil**

Ortolana

8,50

Fior di latte di Agerola, melanzane, zucchine, pomodorini, grana,
*basilico, olio Evo**
*mozzarella cheese, aubergine, zucchini, little tomatoes, grana cheese, basil, Evo oil**

Ghiotta

9,00

*fior di latte di Agerola, guanciale, cipolla caramellata, basilico, olio Evo**
*mozzarella cheese, pillow, caramelized onion, basil, Evo oil**

Nerano

9,00

fior di latte di Agerola, zucchine, provolone del Monaco, grana, pepe,
*basilico, olio Evo**
mozzarella cheese, zucchini, provolone cheese, grana cheese, pepper,
*basil, Evo oil**

Pummarò

10,00

fior di latte di Agerola, pomodorini rossi del piennolo, pomodorini gialli,
*basilico, olio Evo**
*mozzarella cheese, red tomatoes, yellow tomatoes, basil, Evo oil **

Capricciosa	10,00
<i>fior di latte di Agerola, pomodoro, prosciutto cotto, funghi, origano, olive nere di Gaeta, grana, olio Evo*</i>	
<i>mozzarella cheese, tomato, ham, mushrooms, oregano, black olives, grana cheese, Evo oil*</i>	
Deliziosa	10,00
<i>Provola, zucchine, speck, basilico e olio Evo*</i>	
<i>Provola, aubergine, speck, basil and Evo oil *</i>	
Completa	11,00
<i>Fior di latte di Agerola, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana, olio Evo*</i>	
<i>Mozzarella cheese, ham, arugula, grana cheese, Evo oil*</i>	
Napoletana con l'Antico pomodoro di Napoli	11,00
Antico pomodoro di Napoli  , <i>acciughe, olive nere, aglio, origano, basilico, olio Evo*</i>	
<i>Ancient Naples tomato, anchovies, black olives, garlic, oregano, basil, oil Evo*</i>	
Fiorilli	11,00
<i>fior di latte di Agerola, fiori di zucca, salame Napoli, basilico, olio Evo*</i>	
<i>mozzarella cheese, zucchini flowers, salami, basil, Evo oil*</i>	
Tonnara	12,00
<i>mozzarella di bufala dop, tonno, cipolle, basilico, olio Evo*</i>	
Regina	12,00
Antico pomodoro di Napoli  , <i>mozzarella di bufala dop, basilico, olio Evo*</i>	
<i>Ancient tomato of Naples, buffalo mozzarella dop, basil, oil Evo*</i>	
Mortadella	12,50
<i>Fior di latte di Agerola, mortadella igp, stracciata di mozzarella, granella di pistacchi, basilico, olio Evo*</i>	
<i>Mozzarella cheese, igp mortadella, mozzarella crumb, pistachio seeds, basil, Evo oil*</i>	

 Presidio Slow Food

Pizza del mese:

Fresca	9,50
<i>Focaccia con pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala dop, pesto di basilico, olio Evo*</i>	
<i>Focaccia with tomato, buffalo mozzarella dop, basil pesto, Evo oil*</i>	

Le pizze ripiene

il gusto del ripieno per un prodotto unico e saporito

Calzone	8,50
<i>fior di latte di Agerola, ricotta, pomodoro, salame tipo Napoli, grana, basilico, olio Evo*</i>	
<i>mozzarella cheese, ricotta cheese, tomato, salami, grana cheese, basil, Evo oil*</i>	
Frusta rustica	9,50
<i>provola di Agerola, melanzane, grana, olio Evo*</i>	
<i>provola cheese, eggplant, grana cheese, Evo oil*</i>	
Fritta classica	10,00
<i>provola di Agerola, ricotta, salame dolce, olio Evo*</i>	
<i>Agerola provola cheese, buffalo ricotta, salami, Evo oil*</i>	

Le pizze nel ruoto

Margherita	9,00
<i>fior di latte di Agerola, pomodoro, grana, basilico, strutto</i>	
<i>mozzarella cheese, tomato, grana cheese, basil, lard</i>	
Giallo oro	11,00
<i>pomodorini gialli, pomodoro, olive nere di Gaeta, colatura di alici, basilico, strutto</i>	
<i>yellow tomatoes, black olives, colatura di alici, basil, lard</i>	

Il sabato sera le pizze nel ruoto non sono disponibili

Vini Passiti

Pass the Cookies Passito di Verduzzo	Friuli Venezia Giulia	Az. Di Lenardo	5,00
Privilegio Passito di Fiano	Avellino	Az. Feudi San Gregorio	6,50
Passito Ben Rìe	Sicilia	Az. Donnafugata	7,00

Brandy E Cognac

Brandy Cardenal Mendoza	Spagna	Sanchez Romate Hnos	5,00
Cognac Dobbe	Francia	Az. Dobbe	6,50
Armagnac V.S.O.P. Samalens	Francia	La Maisons Samalens	6,00

Whisky

Yamazakura Blended 16 anni	Giappone	Sasanokava Shuzo	7,00
Lagavulin 16 anni Islay Single Malt	Scozia	Az. Lagavulin	11,00
The Whistler Irish Whisky e Honey	Irlanda	Boann Distillery	6,00
Laphroaig Single Malt 10 anni	Scozia	Johnston & Co.	6,50

Rum

Vieux Agricole XO 6 anni	Martinica	Clement.	8,00
Ryoma Rhum Japonais 7 anni	Giappone	Kikosui Distillery	7,00
Bacardì Gran Riserva 8 anni	Cuba	Bacardì	4,50
Dorly's XO	Barbados	Four Square	6,00
Vieux Agricole VSOP 4 anni	Martinica	Lamauny Dist.	8,00
Cubaney XO 21 anni	R. Dominicana	Oliver & Oliver	8,50
Single estate Rum Lazy Dodo	Mauritius	Grays Inc. LTD	6,00
Belizean blue	Belize	Travellers	6,00

Bevande

Acqua minerale Ferrarelle o Natia	0,75 l	2,50
Acqua minerale Ferrarelle maxima	0,75 l	3,00
Acqua naturizzata frizzante o naturale	1.00 l	1,50
Coca cola/Coca cola Zero/Aranciata	0,33 l	3,50
Birra chiara alla spina	0,30 l	4,00
Caffè		2,00

Amari E Liquori

Alba Chiara Acquavite di Albicocche Vesuvio	Campania	Az. Sorrentino	6,50
AmaRè Infuso alle Erbe del Giardino Inglese	Campania	Az. Petrone	3,50
Folletto Amaro Proibito	Trentino Alto Adige	Az. Heritage	3,50
Amaro Rupes Black Edition	Trentino Alto Adige	Az. Rupes	3,50
Amaro Autentico Matto	Campania	Az. Opificio Botanico	4,50
Liquore alle Foglie di Amarene	Campania	Az. De Beaumont	6,00
Nucillo Crù Vesuvio	Campania	Az. E' Curti	4,50
Nurchito Mela Annurca Campana igp	Campania	Az. Alambicco Rosso	4,50
Amaro di Arancia Rossa di Sicilia	Sicilia	Az. Rossa Agricola	4,50
Amaro il 28 di San Nicolao	Piemonte	Az. Berta	4,00
Amaro Importante Jefferson	Calabria	Az. Vecchio M.D	4,50
Amaro Tintura Stomatica	Trentino Alto Adige	Az. Folletto	5,00
Alma Nera Liquirizia	Trentino Alto Adige	Az. Alma De Lux	5,00
Amaro, limoncello			3,00

Grappe E Acquaviti d'uva

Villaprato bianca/barrique	Piemonte	Dist. Berta	3,50
Grappa Bassano 24 Carati Oro	Veneto	Jacopo Poli	3,50
Grappa di Gewurztraminer	Veneto	F.Ili Marolo	5,00
Grappa di Moscato "Apres" 5 anni	Piemonte	F.Ili Marolo	5,00
Grappa di Barolo 9 anni	Piemonte	F.Ili Marolo	6,00
Magia Riserva	Piemonte	Dist. Berta	10,00
Roccanivo Riserva di Barbera	Piemonte	Dist. Berta	9,00
Tre Soli Tre	Piemonte	Dist. Berta	12,00
Grappa di Asprinio Primus	Campania	Tenuta Fontana	7,00
Grappa di Amarone	Veneto	F.Ili Marolo	5,00
Grappa la Morbida	Trentino Alto Adige	Roner	5,00
Grappa Riserva del Fondatore	Piemonte	Dist. Berta	12,00



Scansiona il QR Code e leggi la
CARTA DEI VINI



Scansiona il QR Code e leggi il
MENU SUL WEB

