





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

[www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

[www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)

# Aperitivo

Accompagnato con un'entrée di fantasia del nostro chef



<b>Succo d'Ananas o Arancia</b>	3,50
<b>Flûte di spumante Glera</b> <i>(cuvée brut – az. Casa Gheller)</i>	4,50
<b>Pomada</b> <i>(gin bombay , tonica lemon , menta )</i>	7,50
<b>Sgroppino</b> <i>(sorbetto al limone, prosecco, vodka)</i>	7,50
<b>Florida</b> <i>(sciropo di granatina, succo di limone, succo d'arancia, succo di pompelmo)</i>	7,50
<b>Gin Tonic</b> <i>(gin Bombay, acqua tonica, fettine di lime)</i>	7,50
<b>Spritz</b> <i>(Aperol o Campari, prosecco, seltz)</i>	7,50
<b>Hugo</b> <i>(prosecco, sciropo ai fiori di sambuco, seltz, foglie di menta)</i>	7,50
<b>Negroni</b> <i>(vermut rosso ,bitter campari, gin )</i>	8,50

# 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)

- |  |       |
|--|-------|
| ✓ <b>Alici marinate con zucchine alla scapece</b><br><i>Marinated anchovies with zucchini</i>  | 14,00 |
| ✓ <b>Peperone 'mbuttunat alla napoletana</b><br><i>Neapolitan – style stuffed pepper</i>   | 12,00 |
| ✓  <b>Mezzi paccheri di gragnano con cozze e patate</b><br><i>Gragnano halp paccheri with mussels and potatoes</i> | 14,00 |
| ✓  <b>Linguettine alla putanesca</b><br><i>Puttanesca style tongues</i>   | 12,00 |
| ✓ <b>Cozze gratinate al pane bianco aromatizzato alle erbe</b><br><i>Mussels au gratin with white bread flavored with herbs</i>  | 16,00 |
| <b>Granatine alla napoletana con melanzane a funghetto</b><br><i>Neapolitan meat balls style grenadine served with aubergines</i>  | 14,00 |
| <b>Babà classico napoletano con crema chantilly e amarene</b><br><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

- Alici marinate con zucchine alla scapece** 14,00  
*Marinated anchovies with zucchini*
- Totarielli e gamberetti fritti con maionese al lime** 16,00  
*Fried squids and little shrimps with lime mayonnaise*
-  **Insalata di mare tiepida su fagioli cannellini** 18,00  
*Seafood salad on "cannellini" beans*
-  **Polpo in doppia cottura su schiacciata di patate agrodolci e rucola** 19,00  
*Octopus in double cooking on mashed sweet and sour potatoes and puntarelle*
-  **Crudo di pesce: Gambero rosso di Mazara, Gambero viola, scampo, ostrica de Bretagne, ostrica Gillardeau** 32,00  
*Raw fish: shrimp, lobster, oyster*
-  **Sformatino di melanzane alla parmigiana su passatina di pomodoro San Marzano e scaglie di grana** 10,00  
*Aubergine parmigiana flan over San Marzano tomato, Grana Padano flakes*
- Peperone 'mbuttunat alla napoletana** 12,00  
*Neapolitan – style stuffed pepper*
- Fritturina "Massa"** 12,00  
*Frittura all'italiana di prodotti freschi composta da: mozzarella in carrozza, arancino, frittatina di maccheroni, montanara, fiammiferi di zucchine, polpettina di melanzane, pacchero ripieno.*  
*"Massa" Fries-Italian frying of fresh products*
-  **"Degustazione a km zero"** 16,00  
*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*  
*"Zero km tasting" Local cheese and ham served with jam*



# Primi Piatti

-  **Mezzi paccheri di gragnano con cozze e patate** 14,00  
*Gragnano half paccheri with mussels and potatoes*
-   **Tortino di riso con scamorza e grana , crema di zucchini e gamberi** 14,00  
*Rice little cake with scamorza cheese , zucchini cream and shrimps*
-  **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”, zucchini, crema di fagioli cannellini e chimichurri partenopeo** 12,00  
*Vesuvi pasta with speck, zucchini, cream of beans and vegetables sauce*
-   **Linguettine alla putanesca** 12,00  
*Puttanesca style tongues*
-  **Tortelli artigianali fumè al pesto leggero con pomodorini scottati del Vesuvio** 16,00  
*Smoked artisanal tortelli with light pesto and scalded tomatoes*

# Il Pesce

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







# La Carne

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

### **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

### **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*

### **Lemon curd** 8,00

*Lemon curd*

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

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

### **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

### **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

## Gelati

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

## Frutta

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

# 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 \**

<b>Capricciosa</b>	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>	
<b>Deliziosa</b>	10,00
<i>Provola, zucchine, speck, basilico e olio Evo*</i>	
<i>Provola, aubergine, speck, basil and Evo oil *</i>	
<b>Completa</b>	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>	
<b>Napoletana con l'Antico pomodoro di Napoli</b>	11,00
<b>Antico pomodoro di Napoli</b>  , <i>acciuغه, olive nere, aglio, origano, basilico, olio Evo*</i>	
<i>Ancient Naples tomato, anchovies, black olives, garlic, oregano, basil, oil Evo*</i>	
<b>Fiorilli</b>	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>	
<b>Tonnara</b>	12,00
<i>mozzarella di bufala dop, tonno, cipolle, basilico, olio Evo*</i>	
<b>Regina</b>	12,00
<b>Antico pomodoro di Napoli</b>  , <i>mozzarella di bufala dop, basilico, olio Evo*</i>	
<i>Ancient tomato of Naples, buffalo mozzarella dop, basil, oil Evo*</i>	
<b>Mortadella</b>	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>	
 <b>Presidio Slow Food</b>	

## Pizza del mese:

<b>Fresca</b>	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*

<b>Calzone</b>	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>	
<b>Frusta rustica</b>	9,50
<i>provola di Agerola, melanzane, grana, olio Evo*</i>	
<i>provola cheese, eggplant, grana cheese, Evo oil*</i>	
<b>Fritta classica</b>	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

<b>Margherita</b>	9,00
<i>fior di latte di Agerola, pomodoro, grana, basilico, strutto</i>	
<i>mozzarella cheese, tomato, grana cheese, basil, lard</i>	
<b>Giallo oro</b>	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	5,00
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**

