





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)*

Olive nere Aitane – *Gesa Società Agricola a r.l.*

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

www.fondazione Slow Food.it

Aperitivo



Succo d'Ananas o Arancia	3,50
Flûte di spumante Glera <i>(cuvèe brut)</i>	5,00
Pomada <i>(gin bombay, tonica lemon, menta)</i>	7,50
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
Negroni <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

€ 45,00 a persona

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 € 45.00 per person)

Antipasti

Seppia ripiena alla napoletana 14,00
Stuffed cuttlefish Neapolitan

 **Sformatino di melanzane alla parmigiana su passatina
di pomodoro San Marzano e scaglie di grana** 12,00
Aubergine parmigiana flan over San Marzano tomato, Grana Padano flakes

Primi

 **Eliche di Gragnano mantecati con baccalà, capperi di Pantelleria,
cipolla rossa caramellata e olive nere Aitane** 16,00 
Gragnano fusilli creamed with cod, capers, red onion and black olives

 **Pennoni rigati di Gragnano allo "scarpariello"
con guancia di maiale e pecorino** 14,00
Pennoni pasta with tomatoes, pork cheek and pecorino cheese

Secondi

 **Filetto di baccalà* su salsa mediterranea** 24,00
Cod fillet on Mediterranean sauce*

Granatine alla napoletana con friarielli 16,00
Meatballs with sauce and friarielli

Desert

Babà classico napoletano con crema chantilly e amarene 7,50
Classic Neapolitan babà with chantilly cream and black cherries

 **Presidio Slow Food**

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

Seppia ripiena alla napoletana <i>Stuffed cuttlefish Neapolitan</i>	14,00
Totarielli fritti con maionese al lime <i>Fried squids with lime mayonnaise</i>	18,00
 Polpo in doppia cottura su schiacciata di patate agrodolci e rucola <i>Grilled octopus served on potatoes and aruola</i>	20,00
 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>	12,00
Fritturina "Massa" <i>Frittura all'italiana di prodotti freschi composta da: mozzarella in carrozza, crochè, arancino, frittatina di maccheroni, montanara, fiammiferi di verdure, polpettina di melanzane, triangoli di mozzarella in carrozza.</i> <i>"Massa" Fries-Italian frying of fresh products</i>	14,00
 Girello di vitello arrosto con soffice e soffritto di carciofo, salsa verde e croccante di quinoa <i>Soft and fried artichoke, roast veal roast, crispy green quinoa sauce</i>	16,00
 Tagliere "Terra di Lavoro" <i>Capocollo di maialino nero casertano dop, Mortadella di bufalo, pecorino laticauda , provolone del monaco dop, peschiole di Vairano Patenora, papaccelle napoletane , pane "carta musica", confettura di mele annurche e noci</i> <i>"Zero km tasting" Local cheese and ham served with jam</i>	18,00

Primi Piatti

-  **Eliche di Gragnano mantecati con baccalà, capperi di Pantelleria, cipolla rossa caramellata e olive nere Aitane**  16,00
Gragnano fusilli creamed with cod, capers, red onion and black olives
-  **Vesuvi Ducato d'Amalfi con ragù di totani, lenticchie e chimichurri partenopeo** 16,00
Vesuvi pasta served with totani sauce, lentils and vegetables sauce
-  **Linguettine di Gragnano con pomodorino giallo, vongole veraci e barilotto Casa Madaio** 18,00
Linguettine pasta with yellow tomato, clams and cheese Casa Madaio
- Minestra di legumi, cereali e funghi porcini con ciuffi di ricotta di bufala e crostone di pane cafone** 10,00
Vegetable, cereal and porcini mushrooms soup with tufts of buffalo ricotta and bread
-  **Pennoni rigati di Gragnano allo "scarpariello" con guanciale di maiale e pecorino** 14,00
Pennoni pasta with tomatoes, pork cheek and pecorino cheese
-  **Risotto con parmentier di pere, blù di bufala, polvere di liquirizia e pera disidratata** 14,00
Risotto with parmentier of pears, blue buffalo cheese, dried liquorice and pear powder
- Scialatielli fatti in casa alla genovese di carciofi** 16,00
Neapolitan Genovese pasta with onion and meet and artichokes

Il Pesce

-  **Filetto di baccalà* su salsa mediterranea** 24,00
Cod fillet on Mediterranean sauce*
- Frittura di pesce con patate fiammifero e salsa tartara** 24,00
(secondo disponibilità del pescato)
Fried sea food with french fries
-  **Trancio di ricciola in olio cottura con caponata di pomodri rossi e gialli, capperi di Pantelleria e olive nere Aiatine** 29,00
Meerkat slice in cooking oil with caponata of red and yellow tomato, capers and black olives
- Filetto di dentice in cartoccio di crosta di pane con patate** 29,00
Fish fillet in bread crust with potatoes

La Carne

- Granatine alla napoletana con friarielli** 16,00
Meatballs with sauce and friarielli
-  **Flat Steak alla piastra su salsa bernese, fior di broccolo e riso soffiato** 24,00
Flat Steak grilled on Bernese sauce, broccoli and puffed rice
-  **Filetto di maialino casertano marinato al whisky e miso con agolit di patate e finocchio fondente** 28,00
Fillet of pork marinated with whisky and miso, agolit of potatoes and dark fennel

 **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 Zuppe 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 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 9,50

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

Proposto in abbinamento con: Passito turbè - Pantelleria – Salvatore Murana € 8,50

Zeppola di San Giuseppe al forno 7,50

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

Semifreddo mandorlato al caramello con salsa all'arancia, spugna di nocciola e alchechengi 8,50

Almond caramel semifreddo with orange sauce, sponge of hazelnut and alchechengi

Proposto in abbinamento con:

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

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

  **Tiramisù della casa** 7,50

Homemade tiramisù

Proposto in abbinamento con: Passito Turbè - Pantelleria – Salvatore Murana € 8,50

Pizza alla nutella con granella di nocciole e zucchero a velo 8,50

Nutella pizza with hazelnuts and icing sugar

Gelati

    **Nocciola, panna, fragola, cioccolato, limone** 6,00

Frutta

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

Coperto – Cover charge € 4,00

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
<i>Pomodoro, aglio, origano, olio Evo*</i> <i>Tomato, garlic, oregano, Evo oil*</i>	
Margherita "Verace Pizza Napoletana"	7,50
<i>Fior di latte di Agerola, pomodoro, grana, basilico, olio Evo*</i> <i>"True Neapolitan Pizza"</i> <i>Mozzarella cheese, tomato, grana chees, basil, Evo oil*</i>	
Massa	8,50
<i>Mozzarella di bufala dop, pomodorini, grana, basilico, olio Evo*</i> <i>Buffalo, mozzarella cheese, little tomatoes, grana cheese, basil Evo oil*</i>	
Carabinieri	8,50
<i>Fior di latte di Agerola, pomodoro, salame piccante, olive nere di Gaeta, origano, peperoncino, olio Evo*</i> <i>mozzarella cheese, tomato, spicy salami, black olivers, oregano, chilli, Evo oil*</i>	
Ortolana	8,50
<i>Fior di latte di Agerola, melanzane, zucchine, pomodorini, grana, basilico, olio Evo*</i> <i>mozzarella cheese, aubergine, zucchini, little tomatoes, grana cheese, basil, Evo oil*</i>	
Ghiotta	9,00
<i>Fior di latte di Agerola, guanciale, cipolla caramellata, basilico, olio Evo*</i> <i>Mozzarella cheese, pillow, caramelized onion, basil, Evo oil*</i>	
Nerano	9,00
<i>Fior di latte di Agerola, zucchine, provolone del Monaco, grana, pepe, basilico, olio Evo*</i> <i>Mozzarella cheese, zucchini, provolone cheese, grana cheese, pepper, basil, Evo oil*</i>	
Pummarò	10,00
<i>Fior di latte di Agerola, pomodorini rossi del piennolo, pomodorini gialli, basilico, olio Evo*</i> <i>Mozzarella cheese, red tomatoes, yellow tomatoes, basil, Evo oil *</i>	
Contadina	10,00
<i>Provola di Agerola, salsiccia, friarielli, grana, basilico e olio Evo*</i> <i>Agerola provola cheese, sausage, friarielli, cheese, basil and Evo oil *</i>	

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>	
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
<i>Antico pomodoro di Napoli , acciughe, olive nere, aglio, origano, basilico, olio Evo*</i>	
<i>Ancient Naples tomato, anchovies, black olives, garlic, oregano, basil, oil Evo*</i>	
Regina	12,00
<i>Antico pomodoro di Napoli , mozzarella di bufala dop, basilico, olio Evo*</i>	
<i>Ancient tomato of Naples, buffalo mozzarella dop, basil, oil Evo*</i>	
Scarpariello	12,00
<i>Fior di latte di Agerola, salsa di pomodorini, guanciale, pecorino, basilico e olio Evo *</i>	
<i>Mozzarella cheese, cherry tomato sauce, bacon, pecorino cheese, basil and Evo oil *</i>	
Boscaiola	14,00
<i>Provola di Agerola, funghi porcini, speck croccante, noci, grana, basilico, olio Evo*</i>	
<i>Agerola provola cheese, mushrooms, speck, nuts, cheese, basil, Evo oil*</i>	

Pizza del mese:

Ripieno lasagna	14,00
<i>Mozzarella di bufala, polpette di vitello, pomodoro, ricotta di bufala, grana, basilico</i>	
<i>Buffalo mozzarella dop, tomato, buffalo ricotta, meatball whit veal, grana cheese, basil</i>	

Le pizze ripiene

il gusto del ripieno per un prodotto unico e saporito

Calzone

8,50

*fior di latte di Agerola, ricotta, pomodoro, salame tipo Napoli, grana, basilico, olio Evo**
*mozzarella cheese, ricotta cheese, tomato, salami, grana cheese, basil, Evo oil**

Frusta rustica

9,50

*provola di Agerola, melanzane, grana, olio Evo**
*provola cheese, eggplant, grana cheese, Evo oil**

Fritta classica

10,00

*provola di Agerola, ricotta, salame dolce, olio Evo**
*Agerola provola cheese, buffalo ricotta, salami, Evo oil**

Le pizze nel ruoto

Margherita

9,00

fior di latte di Agerola, pomodoro, grana, basilico, strutto
mozzarella cheese, tomato, grana cheese, basil, lard

Il sabato sera le pizze nel ruoto non sono disponibili

Vini Passiti

Privilegio Passito di Fiano	Avellino	Feudi San Gregorio	6,50
Passito Pantelleria Turbè	Sicilia	Salvatore Murana	8,50
Pass the Cookies Passito di Verduzzo	Friuli Venezia Giulia	Di Lenardo	5,00

Brandy E Cognac

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

Whisky

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

Rum

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

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

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

Grappe

Acquavite di Albicocche del Vesuvio Alba Chiara	Campania	Sorrentino	9,00
Grappa Bassano 24 Carati Oro	Veneto	Jacopo Poli	3,50
Grappa Santa Massenza bianca/barrique	Trentino Alto Adige	Santa Massenza	6,00
Grappa di Amarone	Veneto	F.Ili Marolo	6,00
Grappa Villaprato bianca/barrique	Piemonte	Dist. Berta	3,50
Grappa di Moscato "Apres" 5 anni	Piemonte	F.Ili Marolo	5,00
Grappe al miele di rododentro	Piemonte	F.Ili Marolo	6,00
Grappa Roccanivo Riserva di Barbera	Piemonte	Dist. Berta	9,00
Grappa di Barolo 15 anni	Piemonte	F.Ili Marolo	10,00
Grappa Magia Riserva	Piemonte	Dist. Berta	10,00
Grappa Tre Soli Tre	Piemonte	Dist. Berta	12,00
Grappa di Barolo 10 anni Sherry	Piemonte	F.Ili Marolo	15,00
Grappa Riserva del Fondatore	Piemonte	Dist. Berta	16,00



Scansiona il QR Code e leggi la
CARTA DEI VINI



Scansiona il QR Code e leggi il
MENU SUL WEB