





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)*

Papacella 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 Irenzo – 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.fondazioneSlowFood.it

Aperitivo

Succo d'Ananas o Arancia 3,50

Flûte di spumante Glera 5,00
(*cuvèe brut*)

Pomada 7,50
(*gin bombay, tonica lemon, menta*)

Sgroppino 7,50
(*sorbetto al limone, prosecco, vodka*)

Negroni 8,50
(*vermut rosso, bitter campari, gin*)

Florida 7,50
(*sciropo di granatina, succo di limone, succo d'arancia, succo di pompelmo*)

Gin Tonic 7,50
(*gin Bombay, acqua tonica, fettine di lime*)

Spritz 7,50
(*Aperol o Campari, prosecco, seltz*)

Hugo 7,50
(*prosecco, sciropo ai fiori di sambuco, seltz, foglie di menta*)

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

 **Fiori di zucca ripieni di ricotta, mozzarella ed erbe mediterranee
con pomodorini gialli e rossi scottati 12,00**

*Pumpkin flowers with ricotta, mozzarella and Mediterranean herbs
with yellow and red cherry tomatoes*

Primi

 **Tubetti con cozze e fagioli 12,00**

Tubetti pasta with mussels and beans

 **“Mescafrancesca” con piselli e ventresca 10,00**

Pasta and peas with pork bacon

Secondi

 **Filetto di baccalà* su salsa mediterranea 24,00**

Cod fillet on Mediterranean sauce*

Rosetta di vitello alla sorrentina con patate prezzemolate 16,00

Sorrentine veal rosettes with potatoes and parsley

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 14,00

Stuffed cuttlefish Neapolitan

Zuppa di cozze alla napoletana 18,00

Neapolitan soup of mussels

Totarielli fritti con maionese al lime 18,00

Fried squids with lime mayonnaise

Fritturina "Massa" 12,00

Frittura all'italiana di prodotti freschi composta da: mozzarella in carrozza, crochè, arancino, montanara, fiammiferi di verdure, polpettina di melanzane, triangoli di mozzarella in carrozza.
"Massa" Fries-Italian frying of fresh products

Fiori di zucca ripieni di ricotta, mozzarella ed erbe mediterranee con pomodorini gialli e rossi scottati 12,00

Pumpkin flowers with ricotta, mozzarella and Mediterranean herbs with yellow and red cherry tomatoes



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

Girello di vitello arrosto con soffice e soffritto di carciofo, salsa verde e croccante di quinoa 16,00

Soft and fried artichoke, roast veal roast, crispy green quinoa sauce

Tagliere "Terra di Lavoro" 18,00

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
"Zero km tasting" Local cheese and ham served with jam

Primi Piatti

 **Linguettine di Gragnano con pomodorino giallo, vongole veraci e barilotto Casa Madaio** 18,00

Linguettine pasta with yellow tomato, clams and cheese Casa Madaio

 **Tubetti con cozze e fagioli** 12,00

Tubetti pasta with mussels and beans

 **Fusilloni 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

 **"Mesafrancesca" con piselli e ventresca** 10,00

Pasta and peas with pork bacon

Scialatielli fatti in casa alla genovese di carciofi 16,00

Neapolitan Genovese pasta with onion and meet and artichokes

 **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

Il Pesce


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

 **Filetto di spigola con pelle di drago su crema inglese e riduzione al mandarino** 29,00
Sea bass fillet on custard and mandarin reduction

Frittura di pesce con patate fiammifero e salsa tartara 24,00
(secondo disponibilità del pescato)
Fried sea food with french fries

Filetto di dentice in cartoccio di crosta di pane con patate 29,00
Fish fillet in bread crust with potatoes

La Carne

 **Flat Steak alla piastra su salsa bernese, fior di broccolo e riso soffiato** 26,00
Flat Steak grilled on Bernese sauce, broccolis and puffed rice

Rosette di vitello alla sorrentina con patate prezzemolate 16,00
Sorrentine veal rosette with potatoes and parsley

 **Filetto di maialino casertano marinato al whisky e miso con aligot 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

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 € 6,00

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



Tiramisù della casa 7,50

Homemade tiramisù

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

Pastiera napoletana 7,50

Neapolitan pastiera

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

*Pomodoro, aglio, origano, olio Evo**

*Tomato, garlic, oregano, Evo oil**

Margherita "Verace Pizza Napoletana" 8,00

*Fior di latte di Agerola, pomodoro, grana, basilico, olio Evo**

"True Neapolitan Pizza"

*Mozzarella cheese, tomato, grana cheese, 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**

Carabiniera 8,00

*Fior di latte di Agerola, pomodoro, salame piccante, olive nere di Gaeta, origano, peperoncino, olio Evo**

*mozzarella cheese, tomato, spicy salami, black olivers, oregano, chilli, Evo oil**

Ortolana 8,00

*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 9,00

*Fior di latte di Agerola, pomodorini rossi del piennolo, pomodorini gialli, basilico, olio Evo**

*Mozzarella cheese, red tomatoes, yellow tomatoes, basil, Evo oil **

Contadina 9,50

*Provola di Agerola, salsiccia, friarielli, grana, basilico e olio Evo**

*Agerola provola cheese, sausage, friarielli, cheese, basil and Evo oil **

Capricciosa 9,00

*Fior di latte di Agerola, pomodoro, prosciutto cotto, funghi, origano, olive nere di Gaeta, grana, olio Evo**


*Mozzarella cheese, tomato, ham, mushrooms, oregano, black olives, grana cheese, Evo oil**

Completa 11,00

*Fior di latte di Agerola, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana, olio Evo**

*Mozzarella cheese, ham, arugula, grana cheese, Evo oil**

Napoletana con l'Antico pomodoro di Napoli 11,00

*Antico pomodoro di Napoli , acciughe, olive nere, aglio, origano, basilico, olio Evo**

*Ancient Naples tomato, anchovies, black olives, garlic, oregano, basil, oil Evo**

Regina 14,00

*Antico pomodoro di Napoli , mozzarella di bufala dop, basilico, olio Evo**

*Ancient tomato of Naples, buffalo mozzarella dop, basil, oil Evo**

Scarpariello 9,00

*Fior di latte di Agerola, salsa di pomodorini, guanciale, pecorino, basilico e olio Evo**

*Mozzarella cheese, cherry tomato sauce, bacon, pecorino cheese, basil and Evo oil**

Boscaiola 12,00

*Provola di Agerola, funghi porcini, speck croccante, noci, grana, basilico, olio Evo**

*Agerola provola cheese, mushrooms, speck, nuts, cheese, basil, Evo oil**

Pizza del mese:

Pizza al doppio pesto 9,00

Mozzarella di bufala, pesto di basilico, concentrato di pomodoro,

pinoli, aglio, basilico, olio EVO

Buffalo mozzarella dop, basil pesto, tomato paste, pine nuts, garlic, basil, EVO oil

Proposto in abbinamento con:

Falanghina Bonea - Masseria Frattasi - 6,00

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 8.50

*provola di Agerola, melanzane, grana, basilico, olio Evo**
*provola cheese, eggplant, grana cheese, basil, 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

Wild Turkey Bourbon Whiskey	Kentucky	Wild Turkey	8,00
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