



# *Carta dei sapori*





# *La nostra storia*

**Nel cuore del centro storico di Caserta, tra le eleganti architetture borboniche e il fascino discreto delle vie antiche, sorge un luogo che da quasi due secoli custodisce tradizione, memoria e sapori:  
l'Antica Hostaria Massa, attiva fin dal 1848.**

**Questo ristorante storico non è solo uno dei più antichi della città, ma rappresenta un punto di riferimento culturale e gastronomico che ha attraversato generazioni, guerre, trasformazioni sociali e mode culinarie, restando sempre fedele al proprio spirito originario: l'accoglienza autentica e una cucina che parla il linguaggio della terra campana. L'Hostaria ha sede nello stesso edificio che ospitò un evento storico di grande rilievo: la visita dell'Imperatore d'Austria Giuseppe II, come ricorda l'epigrafe in latino a lato del portone per commemorare l'illustre passaggio.**

**Quel gesto di ospitalità raffinata si rinnova tra le antiche mura del ristorante ove si respira ancora l'atmosfera delle antiche locande, ma con uno sguardo sempre rivolto alla qualità e alla contemporaneità del servizio e della cucina.**

**Visitando l'antica cantina scavata nel tufo si intrecciano racconti di storie borboniche, aneddoti sul re che raggiungeva a cavallo le sue amanti o racconti sui fasti della corte: tutti ricordi legati alla Caserta che fu, quando via Mazzini era già "il salotto buono" della città, prefigurando lo spirito elegante e vivace che ancora la contraddistingue.**

**Oggi come allora, l'Antica Hostaria Massa continua a essere un luogo di identità, storia e incontro. Un presidio del buon gusto, nel cuore di una città che ha fatto dell'arte dell'ospitalità uno dei suoi tratti distintivi.**

# Menù della Tradizione

Per degustare una selezione delle nostre proposte  
in un percorso gastronomico di  
4 portate tra le antiche ricette campane  
€ 45 p.p.

*To Taste a selection of our proposals in a four-courses gastronomic journey  
through the ancient recipes of Campania (45 per person)*

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

## Antipasti

**Seppia ripiena alla napoletana** 🌊 22  
*Cuttlefish stuffed with olives, capers and pine nuts*

**Carciofo farcito di provola e salame  
con suo fondo di cottura** 🍷 12  
*Artichoke filled with provola and salami*

## Primi

**Risotto carnaroli alla pescatora** 🍷 🌊 24  
*Seafood risotto*

**Mescafrancesca con fagioli  
cannellini** 🍷 🌊 10  
*Pasta with beans*

## Secondi

**Bocconcini di baccalà fritti  
con indivia riccia marinata  
al peperoncino** 🍷 🌊 18  
*Fried cod morsels  
with endive with chilli pepper*

**Granatine al ragù  
con zucca grigliata** 16  
*Meatballs in tomato sauce  
served with grilled pumpkin*

## Dolci

**Babà classico napoletano con crema  
chantilly e frutti di bosco** 8,50  
*Classic Neapolitan babà with Chantilly cream  
and berry*

**Composizione di frutta fresca** 6,50  
*Fresh seasonal fruit*

Il menù della tradizione non è disponibile la domenica

## Pizza del mese

**Pizza "Essenza Mediterranea"** 12

Fior di latte di Agerola, crema di scarole, pomodorino giallo confit,  
capocollo di maialino nero casertano, cialda di parmigiano, basilico, olio Evo\*  
*Mozzarella cheese, escarole, yellow cherry tomato, "capocollo", cheese wafer,  
basil, Evo oil*

Suggeriamo in abbinamento:

Calice Prosecco d.o.c. Extra Dry "Torresella" - Santa Margherita €5,00



# L'aperitivo

**Succo d'Ananas o Arancia** 3,50

**Flûte di spumante Glera** 5  
(cuvée 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)

**"Il Cavaliere del tagliere"**  20  
Capocollo di maialino nero casertano dop,  
Mortadella di bufalo, Pecorino laticauda ,  
Blu di bufala, 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



## Percorsi degustazione

**Cocktail e tagliere** 25 p.p.  
Un cocktail a scelta e "Il Cavaliere del tagliere"

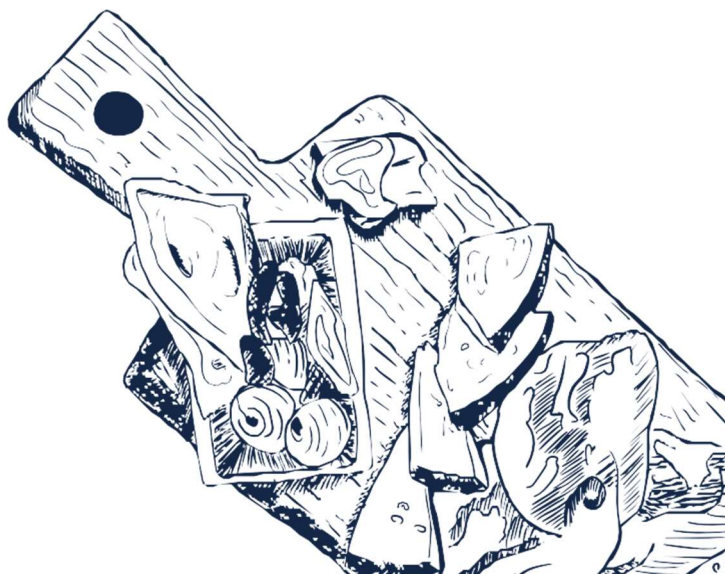
**Menù pizza** 30 p.p.  
Antipasto di terra, una pizza a scelta e un dessert a scelta

**Menù della tradizione** 45 p.p.  
Degustazione di quattro portate della tradizione campana

(il menù della tradizione non è disponibile la domenica)



Il fedele Cavaliere del Tagliere, custode dei  
tesori più pregiati offerti con onore  
agli ospiti del castello...



# Antipasti


**Bombetta di rana pescatrice  
lardellata e vichy di carote**   14  
*Larded monkfish and carrot vichy bombs*

**Cubo di Rubik con tonno  
pinna gialla e maionese  
di capperi e avocado**   20  
*Rubik's cube with tuna fish, capers,  
mayonnaise and avocados*

**Fritturina "Massa"**  
Frittura all'italiana di  
prodotti freschi  
composta da:  
Crocchè, arancino,  
montanara, fiammiferi di verdure,  
polpettina di melanzane,  
carciofi fritti,  
triangoli di mozzarella in carrozza 15  
*"Massa Fries": Italian frying of fresh products*

**Porchetta di coniglio ischitano,  
salsa alla piperna selvatica  
e friarielli piccanti**  14  
*Rabbit "porchetta", wild piperna sauce  
and spicy broccoli*

# Primi

**Tortelli ripieni di zucca e patate  
al ragù d'astice e stracciatella  
di mozzarella di bufala**  28  
*Tortelli stuffed pumpkin and potatoes with  
lobster ragù and buffalo mozzarella*

**Gemelli di pasta fresca  
alla "carbonara di mare"**  20  
*Homemade pasta with mussels squid, lupins*




**"Regina Parmigiana"**  14

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

**Variazione di pizza di  
scarole, mosto di vin cotto  
e noci**   14  
*Escarole pizza, cooked wine must and nuts*



**Paccheri di Gragnano con pomodoro  
Gold, melanzane fritte, pancetta  
appassita e caciotta grattugiata  
di Casa Madaio**  14  
*Gragnano's pasta with aubergine,  
tomatoe, ham and caciotta cheese*

**Candele spezzate di Gragnano  
alla genovese**  14  
*Candele pasta with beef and onions*

...nel cuore del regno antico, circondato da  
colline dorate e vigneti, regnava  
Regina Parmigiana...



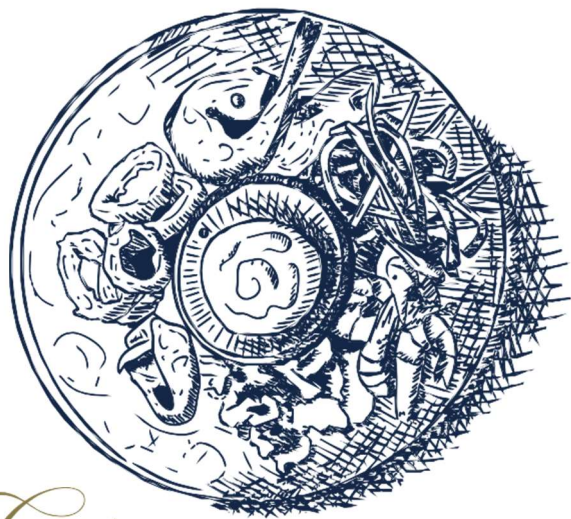
# Pesce

**Trancio di baccalà\* su salsa mediterranea**   24  
*Cod fillet\* on Mediterranean sauce*

**Morone alla brace con cannellone di bietola ripieno e rostie di patate**  28  
*Grilled amberjack served with cheard and potatoes*

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

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



# Carne

**Agnello laticauda alla griglia con patate novelle e carciofi trifolati**   22  
*Grilled lamb, new potatoes and artichokes*


**“Nobile filetto”**  18  
*Maialino cotto a bassa temperatura, tortino di scarola con capperi e olive, patate e gelée di arancia*  
*Pork fillet, escarole pie with capers and olives, potatoes and orange jelly*

**Entrecôte di manzo con patate fritte e spinaci**   34  
*Beef entrecôte with fried potatoes and spinach*

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

...tra i banchetti dorati, giungeva anche  
Il Nobile Filetto, temprato dal whisky delle  
terre lontane...

# Contorni

**Mozzarella di bufala campana d.o.p.**  14  
*con pomodorini ciliegino e olio Evo\**  
*Mozzarella di bufala campana d.o.p.  
served with tomatoes and Evo\* oli*

**Zuppa di farro con patate rosse e funghi chiodini** 14  
*Spelled soup with potatoes and mushrooms*

**Insalata mista**   6  
*Mixed salad*

**Patate fresche fritte o al forno**   6  
*French fries or baked potatoes*

**Verdure saltate o grigliate**    6,50  
*Salted or grilled vegetables*



# 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 +2

Una miscela di farine 0 e 1 con processi di fermentazione a temperatura controllata per 24/48 ore che rendono la pizza digeribile e fragrante.

## Impasto integrale +2

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

## Impasto alla canapa +2

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 +2

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

## Impasto senza glutine +2

Prepariamo artigianalmente la pizza con procedure e prodotti per celiaci (aic)

*EVO\* Acronimo di olio extra vergine di oliva*

# Pizze

SCOPRI LA PIZZA DEL MESE

## “Principessa Marinara” 6

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





## “Sovrana Margherita” 8

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


## Massa 8

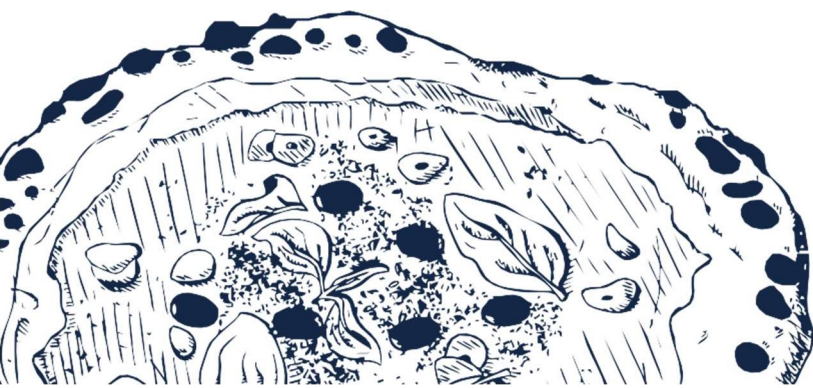
Mozzarella di bufala dop, pomodorini, grana, basilico, olio Evo\*  
*Buffalo mozzarella cheese, little tomatoes, grana cheese, basil, Evo oil\**

## Napoletana con l'Antico pomodoro di Napoli 11

Antico pomodoro di Napoli , acciughe, olive nere aitanie , aglio, origano, basilico, olio Evo\*  
*Ancient Naples tomato, anchovies, black olives, garlic, oregano, basil, oil Evo\**

## Bufalina 14

Antico pomodoro di Napoli , mozzarella di bufala dop, basilico, olio Evo\*  
*Ancient tomato of Naples, buffalo mozzarella dop, basil, oil Evo\**



...Principessa Marinara, intensa e rustica,  
esalta il pomodoro ricco, l'aglio tostato e  
l'origano, regalando un'esperienza di sapori  
mediterranei...

### Ghiotta 9,50

Fior di latte di Agerola, guanciale, cipolla caramellata, basilico, olio Evo\*  
*Mozzarella cheese, pork chuk, caramelized onion, basil, Evo oil\**

### Nerano 9

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 9,50

Fior di latte di Agerola, pomodorini rossi del piennolo, pomodorini gialli, basilico, olio Evo\*  
*Mozzarella cheese, red tomatoes, yellow tomatoes, basil, Evo oil \**

### Contadina 10

Provola di Agerola, salsiccia, *friarielli*, grana, basilico e olio Evo\*  
*Provola cheese, sausage, friarielli, cheese, basil and Evo oil\**

### Capricciosa 9

Fior di latte di Agerola, pomodoro, prosciutto cotto, funghi, origano, olive nere aitan , grana, olio Evo\*  
*Mozzarella cheese, tomato, ham, mushrooms, oregano, black olives, grana cheese, Evo oil\**

### Selvatica 12,00

Provola di Agerola, crema di patate, salsiccia, funghi pleuroti, basilico, olio Evo\*  
*Provola cheese, potato cream, sausage, mushrooms, basil Evo oil\**


### Completa 11

Fior di latte di Agerola, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana, olio Evo\*  
*Mozzarella cheese, ham, arugula, grana cheese, Evo oil\**

### Ortolana 8

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

### Carabiniera 8

Fior di latte di Agerola, pomodoro, salame piccante, olive nere aitan , origano, peperoncino, olio Evo\*  
*Agerola mozzarella, tomato, spicy salami, black olives, oregano, chili, Evo oli\**

### Deliziosa 10

Provola di Agerola, crema di zucchine, speck croccante, granulata di noci, basilico, olio Evo\*  
*Agerola provola cheese, zucchini cream, speck, nuts, basil, Evo oil\**

## 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\**

### Ripieno con scarola 12,00


Fior di latte di Agerola, scarola liscia, olive nere aitan , acciughe, basilico, olio Evo\*  
*Mozzarella cheese, escarole, black olives, anchovies, basil, Evo oil\**

### Fritta classica 10

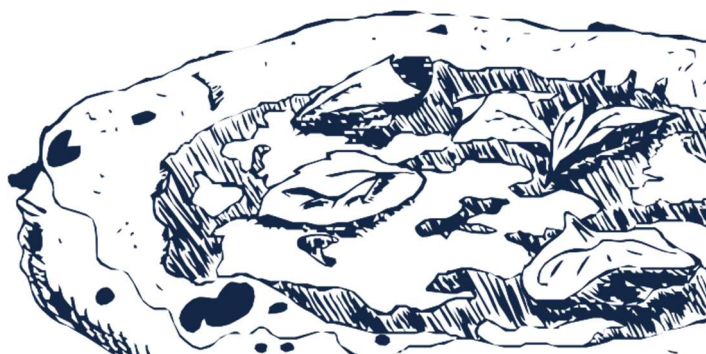
Provola di Agerola, ricotta, salame dolce, olio Evo\*  
*Agerola provola cheese, buffalo ricotta, salami, Evo oil\**

## LA PIZZA NEL RUOTO (Il sabato sera la pizza nel ruoto non è disponibile)

### Vesuviana 12

Pomodorino giallo, pomodorino rosso, acciughe, olive nere aitan , aglio, origano, basilico, strutto  
*Yellow and red tomatoes, anchovies, black olives, garlic, oregano, basil, lard*

...la sovrana Margherita, con mozzarella  
filante e pomodoro fresco,  
offre un'armonia di sapori delicati e  
aromatici, arricchita dal basilico...





# Dolci

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

## Lingotto al cioccolato bianco e torroncino con polvere di cioccolato fondente 8,50

*Cake with white chocolate and nougat, with dark chocolate powder*

Proposto in abbinamento con:

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

## Sfogliatella frolla napoletana con salsa variegata alle amarene 8,50

*Neapolitan sfogliatella with black cherry sauce*

Proposto in abbinamento con:

Pass the cookies Passito di Verduzzo - Friuli Venezia Giulia - Az. Di Lenardo 5

## Macedonia di frutti rossi con morbida crema pasticciera e crumble di pistacchi 8,50

*Red fruit salad with soft pastry cream  
and pistachio crumble*

Proposto in abbinamento con:

Passito Turbè - Pantelleria - Salvatore Murana 8,50

## "Eclissi Fondente" 9,50

*Tortino al cioccolato fondente con cuore caldo di cioccolato  
e gelato alla panna*

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

Proposto in abbinamento con:

Passito turbè - Pantelleria - Salvatore Murana 8

## Tiramisù della casa 8,50

*Homemade tiramisù*

Proposto in abbinamento con:

Passito Turbè - Pantelleria - Salvatore Murana 8,5

## Babà classico napoletano con crema chantilly e frutti di bosco 8,50

*Classic Neapolitan babà with chantilly cream and berry*

Proposto in abbinamento con:

Pass the cookies Passito di Verduzzo - Friuli Venezia Giulia - Az. Di Lenardo 5

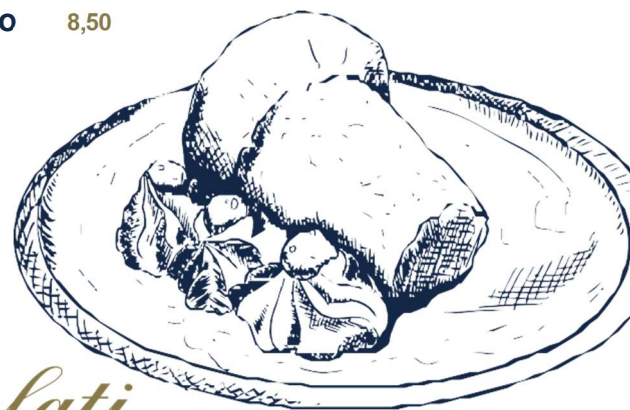
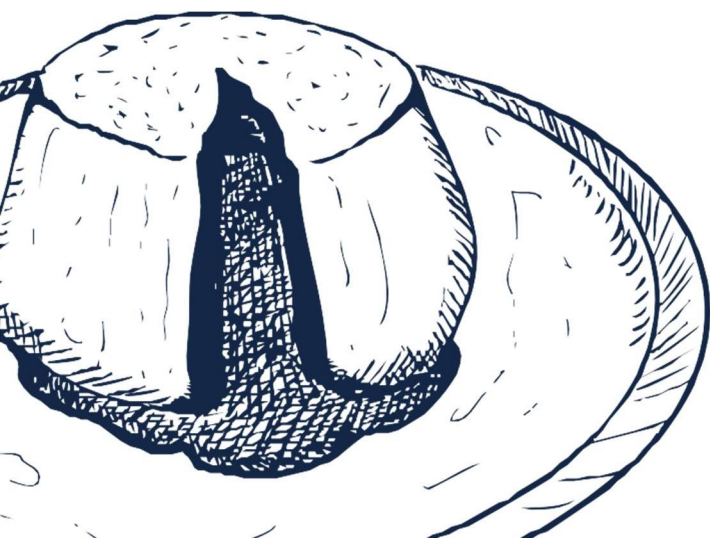
## Pizza alla nutella con granella di nocciole e zucchero a velo 8,50

*Nutella pizza with hazelnuts and icing sugar*

# Frutta

## Composizione di frutta fresca di stagione 6,50

*Fresh seasonal fruit*



# Gelati

Nocciola , panna , fragola   
cioccolato, limone 6

**Coperto 4**  
Cover charge

Tutti i prezzi sono espressi in Euro

...l'Eclissi Fondente, dessert misterioso dal cuore caldo, custodisce ancora oggi il sapore di un regno dove il gusto raccontava storie eterne.

## Bevande

**Acqua minerale**  
Ferrarelle o Electa 0,75l 2,50

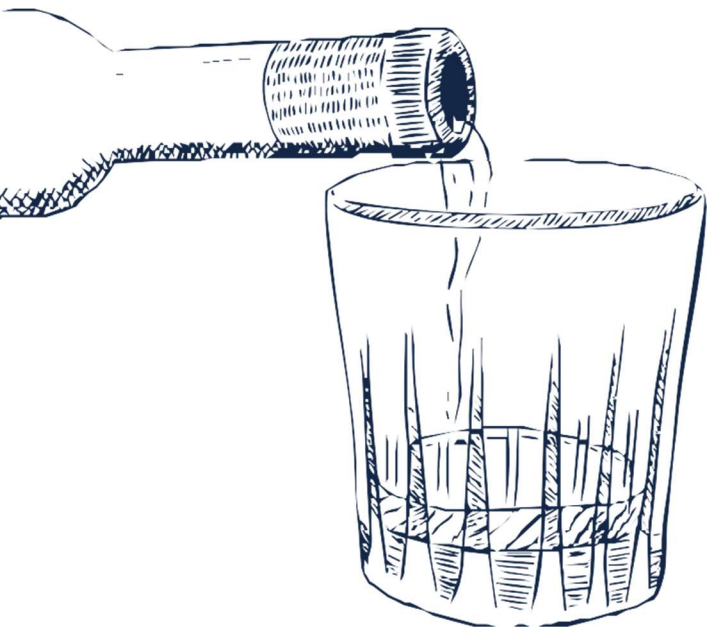
**Acqua minerale**  
Ferrarelle maxima 0,75l 3

**Acqua naturizzata**  
frizzante o naturale 1l 1,50

**Coca-Cola/Coca-Cola Zero**  
Aranciata 0,33l 3,50

**Birra chiara alla spina** 0,30l 4

**Caffè** 2



Scansiona il QR Code e leggi la  
CARTA DEI VINI

## Amari e Liquori

**Limoncello di Capri** 3  
Campania Limoncello di Capri

**Nucillo Crù Vesuvio** 4,50  
Campania, E' Curti

**Nurchito Mela Annurca** 4,50  
Campana igp  
Campania, Alambicco Rosso

**Alma Nera Liquirizia** 5  
Campania, Alma De Lux

**Don Fà Liquore alle Foglie  
di Amarene** 6  
Campania, De Beaumont

**AmaRè Infuso alle Erbe  
del Giardino Inglese** 3,50  
Campania Petrone

**Amaro Autentico Matto** 4,50  
Campania, Opificio Botanico

**Amaro Importante Jefferson** 5  
Calabria, Vecchio M.D

**Amaro Roger** 5  
Calabria, Vecchio M.D

**Amaro di Arancia Rossa di Sicilia** 4,50  
Sicilia Rossa, Agricola

**Amaro il 28 di San Nicolao** 4  
Piemonte, Berta

**Foletto Amaro Proibito** 5  
Trentino Alto Adige, Heritage



Scansiona il QR Code e leggi il  
MENÙ SUL WEB

## Passiti

**Privilegio Passito di Fiano** 7  
Avellino, Feudi San Gregorio

**Turbè Passito di Pantelleria** 8,50  
Sicilia, Salvatore Murana

**The Cookies Passito di Verduzzo** 5  
Friuli Venezia Giulia, Di Leonardo

## Grappe

**Acquavite di Albicocche del Vesuvio** 9  
Alba Chiara, Campania Sorrentino

**Grappa Bassano 24 Carati Oro** 3,50  
Veneto, Jacopo Poli

**Grappa Santa Massenza bianca/barrique** 6  
Trentino Alto Adige, Santa Massenza

**Grappa di Amarone** 6  
Veneto F.Ili Marolo

**Grappa Villaprato bianca/barrique** 3,50  
Piemonte Dist. Berta

**Grappa di Moscato "Apres" 5 anni** 5  
Piemonte, F.Ili Marolo

**Grappe al miele di rododentro** 6  
Piemonte, F.Ili Marolo

**Grappa Roccanivo Riserva di Barbera** 9  
Piemonte, Dist. Berta

**Grappa di Barolo 15 anni** 10  
Piemonte, F.Ili Marolo

**Grappa Magia Riserva** 10  
Piemonte Dist. Berta

**Grappa Tre Soli Re** 12  
Piemonte Dist. Berta

**Grappa di Barolo 10 anni Sherry** 15  
Piemonte F.Ili Marolo

**Grappa Riserva del Fondatore** 16  
Piemonte Dist. Berta

## Distillati

**BRANDY E COGNAC**  
**Brandy Cardenal Mendoza** 5  
Spagna, Sanchez Romate Hnos

**Cognac Dobbe** 6,50  
Francia, Dobbe

**Armagnac V.S.O.P. Samalens** 6  
Francia, La Maisons Samalens

**Armagnac XO Samalens** 14  
Francia, La Maisons Samalens

**WHISKY**  
**Wild Turkey Bourbon Whiskey** 8  
Kentucky, Wild Turkey

**The Whistler Irish Whiskey e Honey** 6  
Irlanda, Boann Distillery

**Laphroaig Single Malt 10 Anni** 6,50  
Scozia, Johnston & Co

**Lagavulin 16 anni Islay Single Malt** 11  
Scozia, Lagavulin

**Yamazakura Blended 16 anni** 7  
Giappone, Sasanokava Shuzo

**RUM**  
**Bacardi Gran Riserva 8 anni** 4,50  
Cuba, Bacardi

**Single estate Rum Lazy Dodo** 6  
Mauritius Grays Inc. LTD

**Belizean Blue** 6  
Bebelize, Travellers

**Ryoma Rhum Japonais 7 anni** 7  
Giappone, Kikosui Distillery

**Vieux Agricole XO 6 anni** 8  
Martinica, Clement

**Cubaney XO 21 anni** 9  
R.Dominicana, Oliver & Oliver

**Barcelò Ron Domenicano** 4  
R.Dominicana, Ron Barcelò





**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 Presidi 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)

#### **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 Maurizia De Lorenzo

**Consulente Cucina**  
*Pasquale Palamaro*

#### **INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI:**

**Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE**

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

**I piatti contrassegnati dai simboli si possono avere anche rispettando le intolleranze o le scelte alimentari, se richiesto espressamente.**

**Per ulteriori informazioni rivolgersi al nostro personale.**



**Vegetariano**



**Senza lattosio**



**Senza glutine**





# *La nostra gestione*

**Passione e tradizione nel cuore di Caserta.**

**Venticinque anni fa abbiamo creduto nel rilancio di un'attività e soprattutto nel proseguimento di una storia ultracentenaria. Un imponente progetto di ristrutturazione effettuato in poco più di novanta giorni, che ha riportato alla luce, lo splendore del locale che molti dei nostri clienti riconoscono essere uno spazio incantevole dove ci si sente 'a casa'.**

**Accoglienza, dedizione e impegno sono le caratteristiche principali del nostro progetto. Non è solo un ristorante ma anche un luogo di incontro e di riferimento per la città.**

**Grazie a chi ha condiviso questo percorso con noi.**

**La storia continua!**

