



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 pescatoria   24
Seafood risotto

**Mescafancesca 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
(sciroppo 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, sciroppo 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, Peschiale 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”

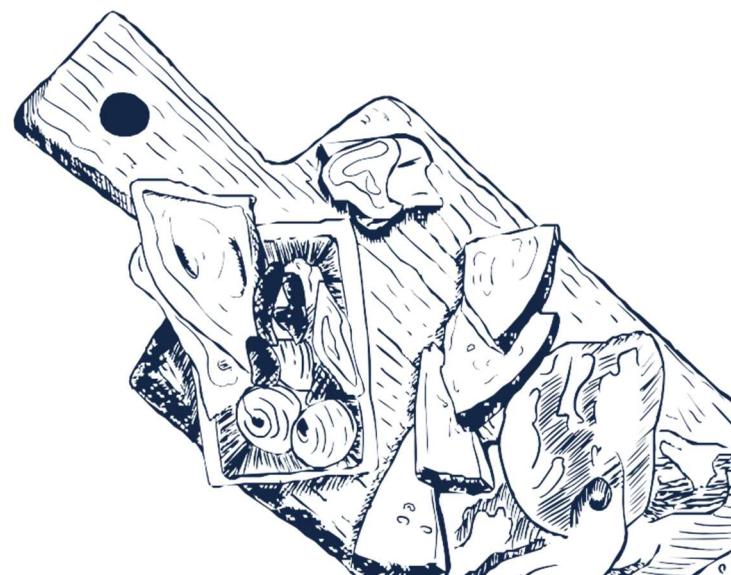
Menù pizza 30 p.p.
Antipasto di terra, una pizza a scelta e un dessert a scelta

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)

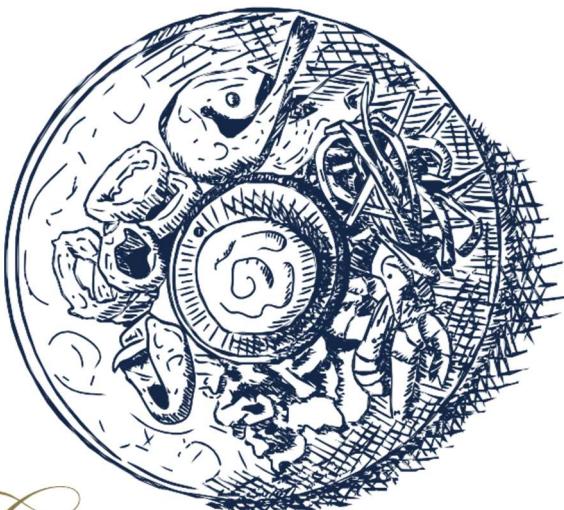
Fried sea food with french fries

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

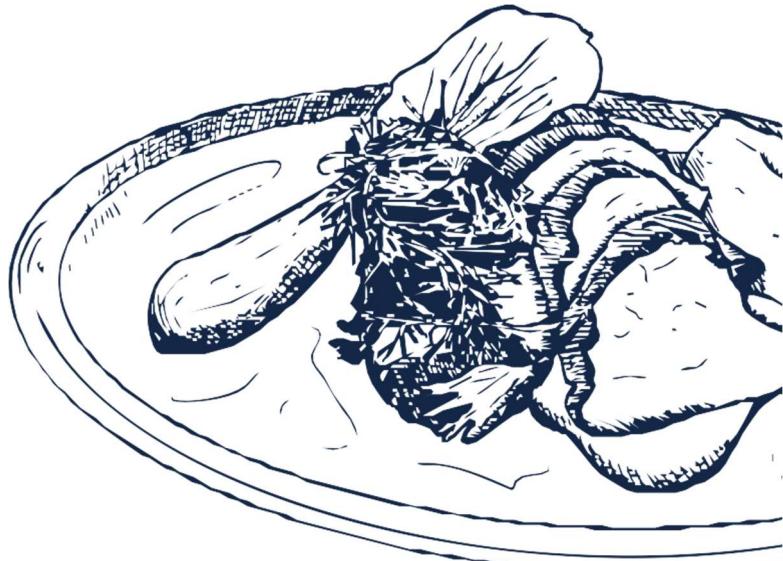
French fries or baked potatoes

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 aitane ✖, 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 aitane , 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 aitane , origano, peperoncino, olio Evo*
Agerola mozzarella, tomato, spicy salami, black olives, oregano, chili, Evo oil*

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 aitane , acciughe, basilico, olio Evo*
Mozzarella cheese, escarole, black olives, anchovies, basil, Evo oil*

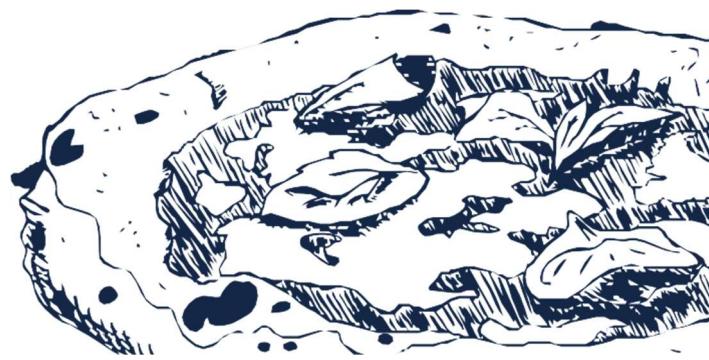
Fritta classica 10

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 aitane , 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 dessert 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

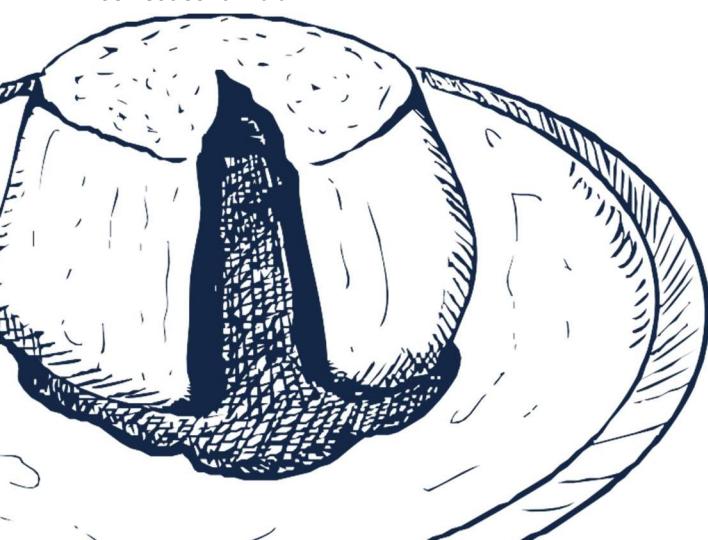
Nutella pizza with hazelnuts and icing sugar

Frutta

Composizione di frutta fresca

di stagione 6,50

Fresh seasonal fruit



Gelati

Nocciola 8,50, panna 8,50, fragola 8,50, 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



Amari e Liquori

Limoncello di Capri 3
Campania Limoncello di Capri

Nucillo Crù Vesuvio 4,50
Campania, E' Curti

Nurchito Mela Annurca 4,50
Campania, Alambicco Rosso

Alma Nera Liquirizia 5
Campania, Alma De Lux

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

AmaRè Infuso alle Erbe 3,50
del Giardino Inglese
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 la
CARTA DEI VINI



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 Villapratto 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	8
Whiskey	
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, Sasanokawa Shuzo	
RUM	
Bacardì 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



SLOW FOOD

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

