



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.

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)

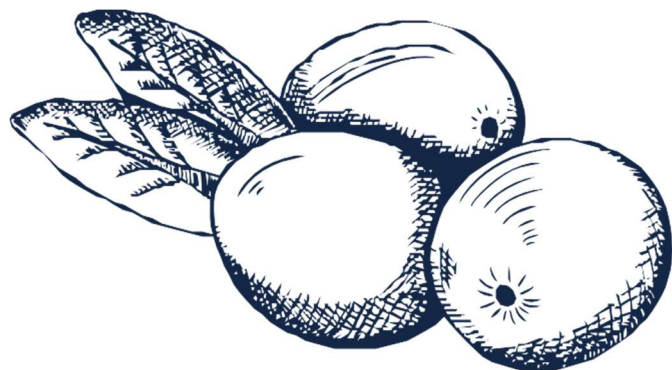
Florida 7,50
(sciropo di granatina, succo di limone, succo d'arancia, succo di pompelmo)

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



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

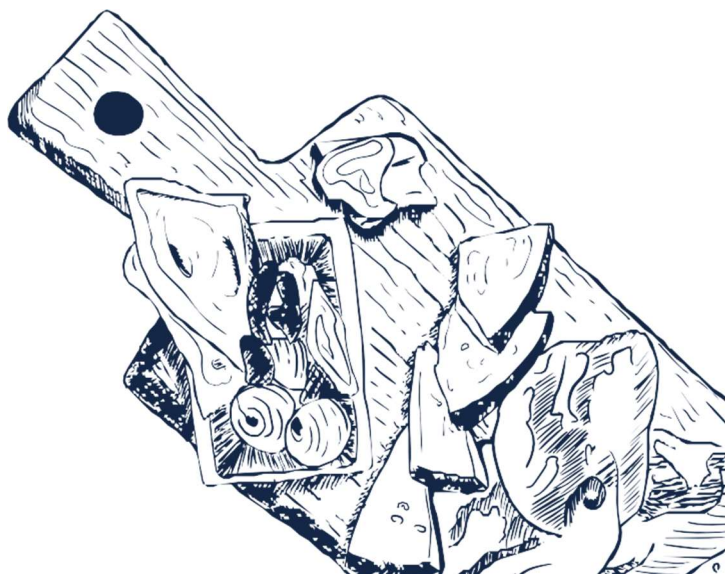


Percorsi degustazione

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 46 p.p.
Degustazione di quattro portate
della tradizione campana



Il nostro percorso tra tradizione e innovazione

Antipasti

Seppia* ripiena

alla napoletana 🌊 22 (tradizione campana)

Cuttlefish stuffed with olives,
capers and pine nuts

Carciofo farcito di provola e salame col suo fondo

di cottura 🍴 12 (tradizione campana)

Artichoke filled with
provola and salami

"Regina Parmigiana" 🌿 14 (tradizione campana)

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

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

Polpo* in doppia cottura

su schiacciata di patate agrodolci
e rucola 🍴 🌊 20

Grilled octopus served on potatoes and arucola

Cubo di Rubik con tonno pinna gialla* e maionese di capperi

e avocado 🍴 🌊 20

Rubik's cube with tuna fish, capers, mayonnaise and avocados

Porchetta di coniglio ischitano, salsa alla piperna selvatica

e friarielli piccanti 🍴 14

Rabbit "porchetta", wild piperna sauce
and spicy broccoli

Scarole con olive aitanie 🌿

e capperi, in crosta di pane panko,
mosto di vin cotto e noci 🌿 14

Escarole pizza, cooked wine must and nuts



Primi

Riso carnaroli

alla pescatora* 🍴 🌊 24 (tradizione campana)

Seafood risotto

Pasta e patate

con provola di bufala 🍴 12 (tradizione campana)

Pasta with potatoes and bufalo cheese

Candele spezzate di Gragnano

alla genovese 🍴 14 (tradizione campana)

Candele pasta with beef and onions



Tortelli ripieni di zucca e patate al ragù d'astice e straciatella di mozzarella di bufala 28

Tortelli stuffed pumpkin and potatoes with lobster ragù and buffalo
mozzarella

Vesuvi di Gragnano

con gamberi viola* e carciofi 🍴 18

Gragnano's pasta with purple shrimp and artichokes

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

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

Pesce

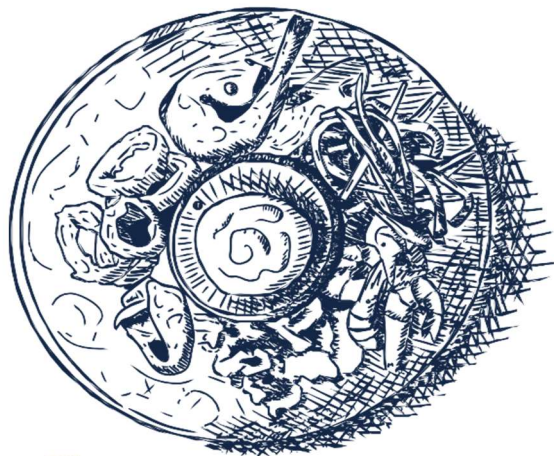
Calamaro* arrostito con misticanza e salsa citronette   20 *(tradizione campana)*
Roasted squid with mixed salad and citronette sauce

Pavè 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 salsa tartara 24
(secondo disponibilità del pescato)
Fried sea food with tartare sauce

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



Carne

Tracchie di maialino nero casertano con papaccelle napoletane e patate al forno   16 *(tradizione campana)*
Black pig with Neapolitan papaccella and potatoes

Agnello laticauda alla griglia con patate novelle e carciofi trifolati   26
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 friarielli   34
Beef entrecôte with fried potatoes and friarielli

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

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



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

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

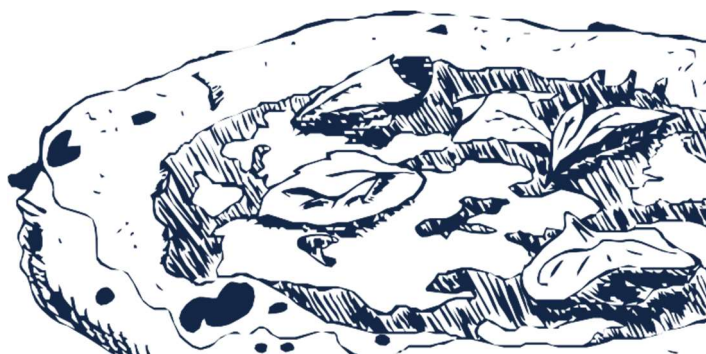
Provola di Agerola, ricotta, salame dolce, olio Evo*
*Agerola provola cheese, buffalo ricotta, salami, Evo oil**

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

Babà classico napoletano con crema chantilly e frutti di bosco

8,50 (tradizione campana)

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

Bavarese al caramello con cuore di fragola e salsa all'arancia

8,50

Caramel bavarian with strawberry heart and orange sauce

Proposto in abbinamento con:

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

Cannolo scomposto con ricotta di pecora, crumble al pistacchio, polpa d'arancia e perline di cioccolato

8,50

Broken cannolo with ricotta cheese, pistachio crumble, orange pulp and chocolate beads

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

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

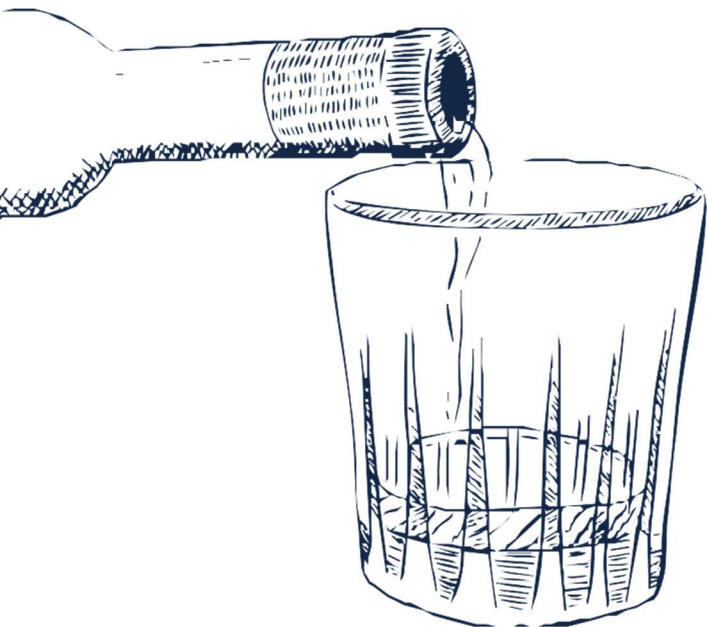
Acqua minerale
Ferrarelle maxima 0,75l 3

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 igr
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
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!

