



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"  24
(suggerito per due persone)
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...

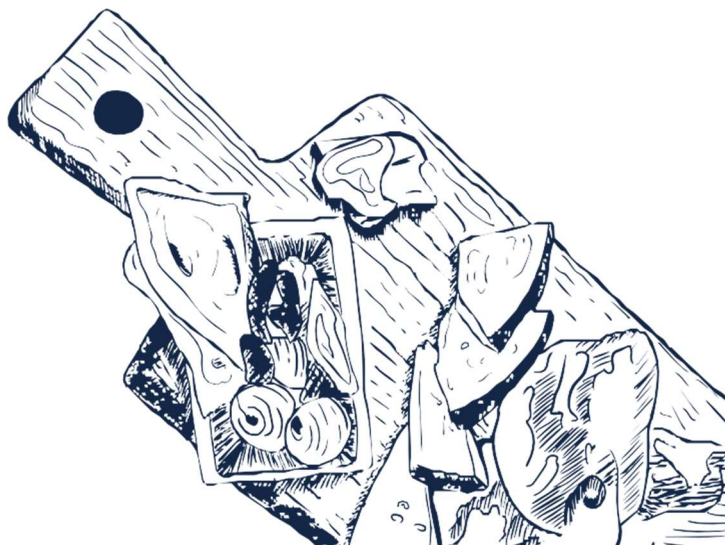


Percorsi degustazione

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

Parmigiana di pesce bandiera*   16
Flagfish parmesan with creamy eggplant (tradizione campana)

Mozzarella in carrozza  12 (tradizione campana)
Buffalo mozzarella in toasted bread with pea cream and béchamel sauce on pureed tomato

“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

Fiore di zucca ripieno di ricotta di bufala e basilico  14 (tradizione campana)
Pumpkin flower with buffalo ricotta and basil

Polpo* in doppia cottura su schiacciata di patate agrodolci e rucola   20

Grilled octopus served on potatoes and arucola

Porchetta di coniglio ischitano, salsa alla piperna selvatica e spinaci  14

Rabbit “porchetta”, wild piperna sauce and spinach



Fritturina “Massa” Frittura all’italiana di prodotti freschi composta da:

Crocchè, arancino, montanara, fiammiferi di verdure, frittatina di pasta, carciofi fritti, triangoli di mozzarella in carrozza 15
“Massa Fries”: Italian frying of fresh products



Primi

Linguettine di pasta di grano duro con vongole veraci e lupini   20 (tradizione campana)
Linguini pasta with clams and lupini

Fusilloni di Gragnano alla Nerano   14 (tradizione campana)
Fusilloni pasta with zucchini and cheese

Vesuvi di Gragnano alla lardiata di mare

con pomodorini gialli   18

Gragnano’s pasta with lard, squid, shrimp and yellow cherry tomatoes

Ravioli di melanzane, burro, salvia e scaglie di barilotto

su salsa di pomodorini scottati  20

Eggplant ravioli, butter, sage and cheese on cherry tomato sauce

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



Pesce

Totano ripieno di provola di bufala e patate 20 (tradizione campana)

Squid stuffed with provola cheese and potatoes

Baccalà* con salsa di pecorino, aceto di more e zucchine alla scapece 29

Cod* with pecorino sauce, blackberry vinegar and zucchini

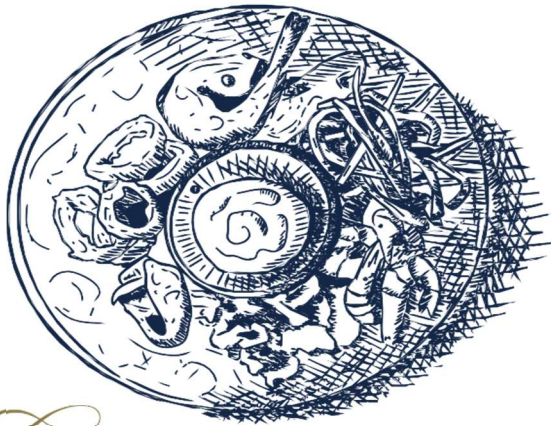
Frittura di pesce* con salsa tartara 24

(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

“Nobile filetto” 22 (tradizione campana)

Maialino cotto a bassa temperatura, tortino di scarola con capperi e olive, patate novelle e gelée di arancia

Pork fillet with escarole pie, capers and olives, potatoes and orange jelly

Controfiletto di vitello arrosto con salsa barbecue affumicata, perline di patate e gelée di carota 29

Roasted veal sirloin with smoked barbecue sauce, potato beads and carrot gelée

Entrecôte di pezzata rossa irpina con patate fritte e spinaci novelli 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

Contorni e insalate

Insalata Caprese 16

Mozzarella di bufala campana d.o.p. con pomodoro ramato e olio Evo*

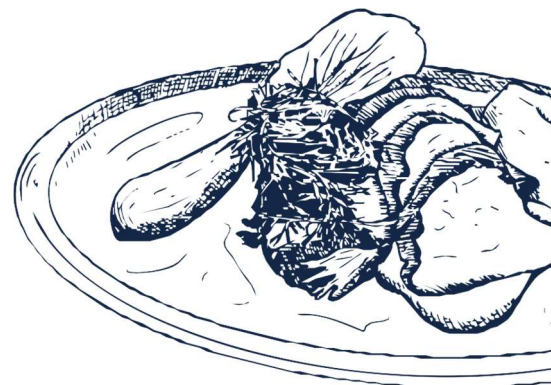
Mozzarella di bufala campana d.o.p. served with tomatoes and Evo* oil

Insalata di pere, pecorino, carciofini, mandorle a fette e salsa allo yogurt bianco 16

Pear salad, cheese, artichokes, sliced almonds and yogurt sauce

Patate fresche fritte o al forno 6,5

French fries or baked potatoes



...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” 7

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 9

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 12

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

Bufalina 12

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...

Tonnara 12

Mozzarella di bufala dop, tonno, cipolla caramellata basilico, olio Evo*

*Mozzarella cheese, tuna, caramelized onion, basil Evo oil**

Nerano 12

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 12

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

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

Fiorilli 12

Fior di latte di Agerola, fiori di zucca, salame napoletano, basilico e olio Evo*

*Mozzarella cheese, courgette flowers, Neapolitan salami, basil and Evo oil**

Capricciosa 12

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

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

Fresca 12

Mozzarella di bufala, pomodoro cuore di bue, basilico, olio Evo*

*Mozzarella chesse, tomatoes, basil Evo oil**

Completa 12

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

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

Ortolana 10

Fior di latte di Agerola, melanzane, zucchine, pomodorini, grana, basilico, olio Evo*

*Mozzarella cheese, aubergine, zucchini, little tomatoes, grana cheese, basil, Evo oil**

Carabiniera 10

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

*Agerola mozzarella, tomato, spicy salami, black olives, oregano, chili, Evo oli**

Alba partenopea 12

Stracciatella di bufala, crema di datterino giallo, speck, lamelle di mandorle tostate, basilico, olio Evo*

*Stracciatella cheese, yellow tomato cream, speck, toasted almond, basil, Evo oil**

LE PIZZE RIPIENE

Il gusto del ripieno per un prodotto unico e saporito

Calzone 10

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 10

Provola di Agerola, melanzane, grana, basilico, olio Evo*

*Provola cheese, eggplant, grana cheese, basil, Evo oil**

Fritta classica 12

Provola di Agerola, ricotta, salame dolce, olio Evo*

*Agerola provola cheese, buffalo ricotta, salami, Evo oil**

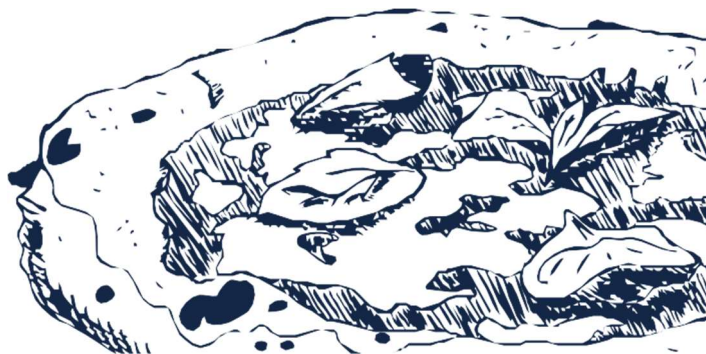
LA PIZZA NEL RUOTO (Il sabato sera la pizza nel ruoto non è disponibile)

Vesuviana 12

Pomodorino giallo, pomodorino rosso, acciughe, olive nere aitanne 🍷, 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 amarene 8,50 (tradizione campana)

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 6,50

Limone realistico su terra di Sorrento con pistacchio e crema di limoni 8,50

Sorrento lemon bavarian with pistachio and lemon cream

Proposto in abbinamento con:

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

Semifreddo mandorlato al caramello con salsa al mango e frutto della passione, spugna di nocciola e alchechengi 8,50

Almond caramel semifreddo with mango and passion fruit sauce, sponge of hazelnut and alchechengi

Proposto in abbinamento con:

Pass the cookies Passito di Verduzzo - Friuli Venezia Giulia - Az. Di Lenardo 6,50

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 Giardino Pantesco - Pantelleria doc - Pellegrino 6,50

"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 Giardino Pantesco - Pantelleria doc - Pellegrino 6,50

Tiramisù della casa 8,50

Homemade tiramisù

Proposto in abbinamento con:

Passito Giardino Pantesco - Pantelleria doc - Pellegrino 6,50

Pizza alla nutella con granello 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

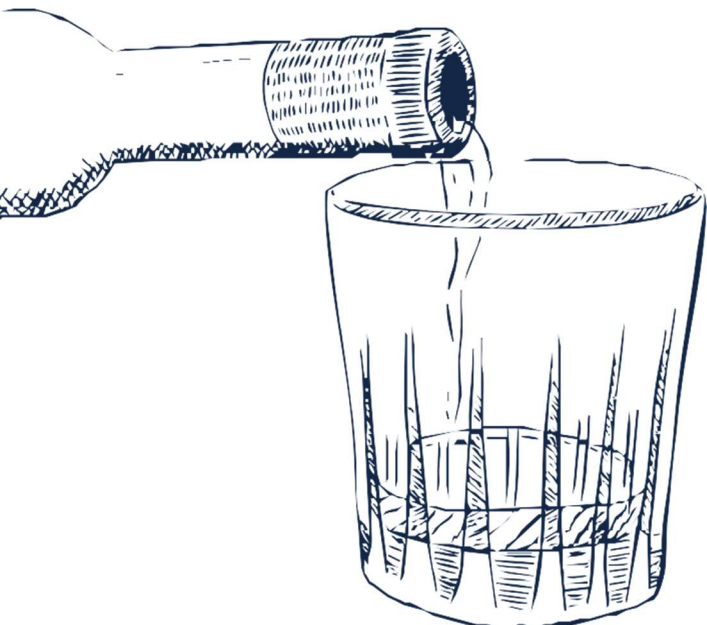
Coperto 4
Cover charge

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 o Electa 0,50l 2
- 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 3,50
Campania Limoncello di Capri
- Crema di melone 4
Campania, Spirit
- AmaRè Infuso alle Erbe
del Giardino Inglese 4
Campania Petrone
- Amaro Autentico Matto 4,50
Campania, Opificio Botanico
- Nucillo Crù Vesuvio 4,50
Campania, E' Curti
- Nurchito Mela Annurca 4,50
Campana igp
Campania, Alambicco Rosso
- Alma Nera Liquirizia 6
Campania, Alma De Lux
- Don Fà Liquore alle Foglie
di Amarene 6
Campania, De Beaumont
- Amaro tintura stomatica 5
Trentino Alto Adige, Foletto
- Amaro Importante Jefferson 5
Calabria, Vecchio M.D
- Amaro di Arancia Rossa di Sicilia 4,50
Sicilia Rossa, Agricola
- Amaro il 28 di San Nicolao 4,50
Piemonte, Berta
- Distillerie Amaro Proibito 4,50
Trentino Alto Adige, Foletto
- Sambuca secolare 3,50
Calabria, Caffo
- Grand Marnier 4,50
Parigi, Marnier-Rapostalle
- Di Rose Rosolio 4
Piemonte, Distillerie Berta



Scansiona il QR Code e leggi il
MENÙ SUL WEB

Passiti

Jocalis
Passito di Falanghina 6,5
Benevento, Aia del Colombi

Giardino Pantesco
Passito di Pantelleria doc 6,5
Sicilia, Pellegrino

The Cookies
Passito di Verduzzo 6,5
Friuli Venezia Giulia, Di Leonardo

Grappe

Acquavite di Albicocche del Vesuvio 8
Alba Chiara, Campania Sorrentino

Grappa Bassano 24 Carati Oro 4
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 4
Piemonte Dist. Berta

Grappa di Moscato "Après" 5 anni 6
Piemonte, F.Ili Marolo

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

Grappa di Gewurztraminer 6
Piemonte, F.Ili Marolo

Grappa Roccanivo Riserva di Barbera 9
Piemonte, Dist. Berta

Grappa di Barolo 15 anni 12
Piemonte, F.Ili Marolo

Grappa Magia Riserva 12
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 6
Spagna, Sanchez Romate Hnos

Cognac Dobbe 8
Francia, Dobbe

Armagnac V.S.O.P. Samalens 8
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 7
Irlanda, Boann Distillery

Laphroaig Single Malt 10 Anni 8
Scozia, Johnston & Co

Lagavulin 16 anni Islay Single Malt 12
Scozia, Lagavulin

Yamazakura Blended 16 anni 8
Giappone, Sasanokava Shuzo

RUM

Bacardi Gran Riserva 8 anni 5
Cuba, Bacardi

Single estate Rum Lazy Dodo 6
Mauritius Grays Inc. LTD

Belizean Blue 6
Bebelize, Travellers

Ryoma Rhum Japonais 7 anni 8
Giappone, Kikosui Distillery

Vieux Agricole XO 6 anni 9
Martinica, Clement

Vieux Agricole 6
Martinica, La Mauny

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

Barcelò Ron Domenicano 5
R.Dominicana, Ron Barcelò

Doorly's 14Y Barbados Rhum 14
R.Dominicana, Foursquare Rhum Distillery

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.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!

