ANTICA HOSTARIA MASSA 1848

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 Prosecco d.o.c. 5
(Glera 100%)

Pomada 8
(gin bombay, tonica lemon, menta)

Sgroppino (3) 8
(sorbetto al limone, prosecco, vodka)

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

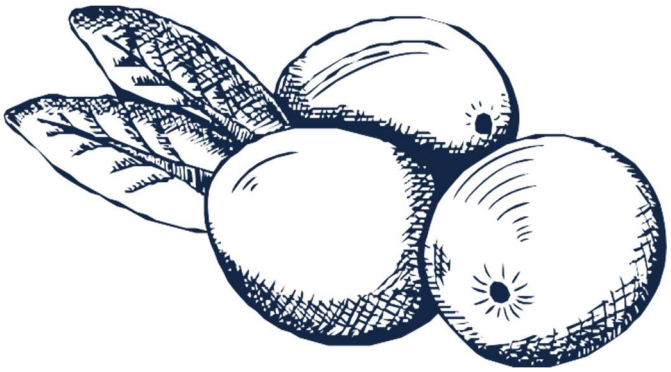
Florida 8
(sciroppo di granatina, succo di limone, succo d'arancia, succo di pompelmo)

Gin Tonic 8
(gin Bombay, acqua tonica, fettine di lime)

Spritz 8
(Aperol o Campari, prosecco, seltz)

Hugo 8
(prosecco, sciroppo ai fiori di sambuco, seltz, foglie di menta)

"Il Cavaliere del tagliere" 24
(suggerito per due persone)
Capocollo di suino razza casertana,
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
(2,3,6,9,13)
"Zero km tasting" Local cheese and ham served with jam

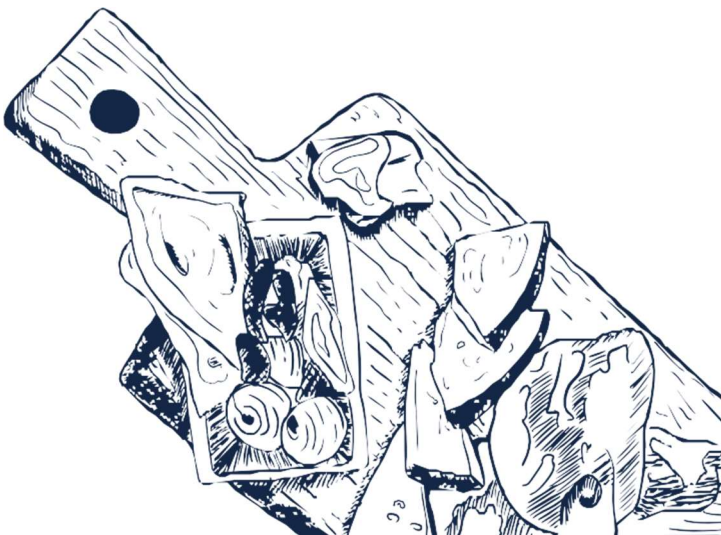


Percorsi degustazione

Cocktail e tagliere 36 per 2 persone
Due 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

Totano ripieno di provola e patate con pesto al prezzemolo e pomodorini confit (3,5) 16
(tradizione campana)
Squid stuffed with provola cheese, potatoes, with parsley pesto and confit cherry tomatoes

"Regina Parmigiana" 14
Sformatino di melanzane alla parmigiana su passatina di pomodoro e scaglie di Grana (1,2,3,9)
(tradizione campana)
Aubergine parmigiana flan served with tomato, Grana Padano flakes

Fritturina "Massa" 16
Frittura all'italiana di prodotti freschi composta da:
Crocchè, arancino, montanara, fiammiferi di verdure, frittatina di pasta, mozzarelline in carrozza (1,2,3,9,13,14)
"Massa Fries": Italian frying of fresh products

Primi

Spaghetti trafilati in bronzo con vongole veraci, lupini e pomodorino del Piennolo (4,5,9) 26
Spaghetti pasta with clams, lupine and tomatoes

Calamarata con baccalà*, olive nere Tifatine, capperi e cipolla rossa caramellata (3,5,9,13) 18
Calamarata with cod, black olives, capers and caramelized onion

"Mescafrancesca" patate, provola di bufala e pancetta (3,9,12,13) 12
(tradizione campana)
Mixed pasta with potatoes, buffalo cheese and bacon

Cubo di Rubik con tonno rosso, avocado, verdure, patate, salsa di soia e maionese ai capperi (2,5,7,13,14) 20
Rubik's cube with tuna fish, avocados, vegetables, potatoes, soy sauce and capers mayonnaise

Porchetta di coniglio ischitano, con il suo fondo e friarielli al forte (3,12,13) 14
Rabbit "porchetta" with spicy broccoli rabe

Scarole con olive Tifatine capperi e alici, in crosta di pane panko, fonduta di cacioricotta, mosto di vin cotto e noci (2,3,5,9,13,14) 14
Escarole with olive, capers and anchovies in a panko bread crust, cacioricotta fondue, cooked wine must and nuts

Risotto carnaroli mantecato agli agrumi ischitani, latte di bufala e nocciole tostate (2,3) 14
Risotto with citrus fruits, buffalo milk and toasted hazelnuts

Vesuvi di Gragnano con calamarelle, cicerchie, bottarga di tonno e chimichurri partenopeo (4,5,9,12,13) 16
Gragnano's pasta with little squid, grass peas, tuna bottarga and vegetables sauce

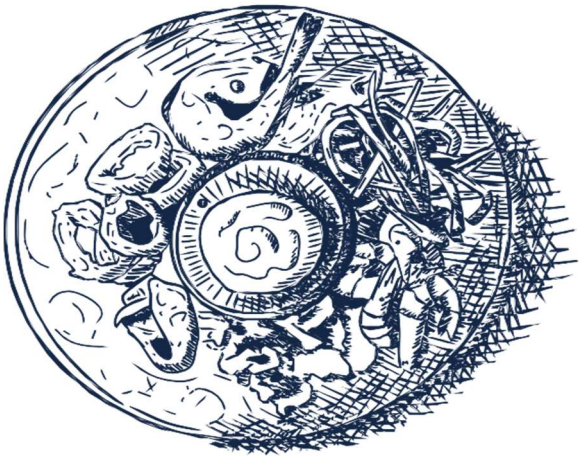
Fagottelli di pasta all'uovo farciti allo stracotto di genovese con spuma di Grana Padano e carote in agrodolce (3,9,13,14) 20
Neapolitan genovese pasta with onion and meat

Pesce

Lampuga in umido scaloppata
con funghi pleuroti e capperi (3,5,12,13) **20**
(tradizione campana)
Dorado with mushrooms and capers

Baccalà* con salsa di pecorino, aceto di more
e zucchine alla scapece (1,2,3,5,13) **26**
Cod with pecorino sauce, blackberry vinegar and zucchini*

Morone in doppia cottura
con purea di melanzane aromatizzato all'elicriso (1,2,3,5,9,12,13) **26**
Morone in double cooking with eggplant puree flavored with helichrysum



Carne

Spezzatino di vitello in umido
con verdure, patate e cipolla caramellata *(9,12,13)* ***18***
(tradizione campana)
Beg stew with vegetables, potatoes and caramelized onions

Tris di agnello Laticauda con millefoglie
di zucca e patate dauphine *(1,2,3,9,12,13,14)* ***26***
Grilled lamb with potatoes and pumpkin flan

Spalla di suino di razza casertana alle erbe,
scorzanera in chips e al burro,
cavolo ripassato alla senape e cipollotto *(1,3,11,12,13)* ***24***
Pork butt with erbs, scorzanera in chips and butter,
cabbage passed over with mustard and spring onion

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

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 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 extravergine di oliva

Pizze

SCOPRI LA PIZZA DEL MESE

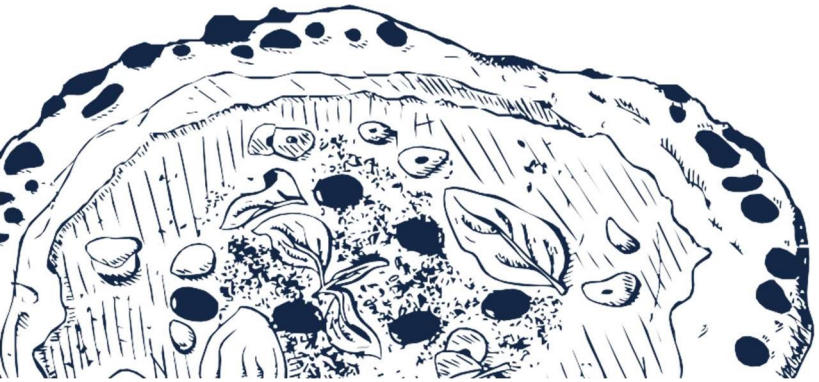
Marinara 7
Pomodoro, aglio, origano, olio Evo* (7,9,11)
*Tomato, garlic, oregano, Evo oil**

Margherita 8
Fior di latte di Agerola, pomodoro, grana, basilico, olio Evo* (3,7,9,11)
"True Neapolitan Pizza"
*Mozzarella cheese, tomato, grana chees, basil, Evo oil**

Massa 9
Mozzarella di bufala dop, pomodorini, grana, basilico, olio Evo* (3,7,9,11)
*Buffalo mozzarella dop, little tomatoes, grana cheese, basil, Evo oil**

Napoletana con l'Antico pomodoro di Napoli 14
Antico pomodoro di Napoli, alici di Menaica,
olive nere Tifatine, aglio, origano, basilico, olio Evo* (5,7,9,11)
*Ancient Naples tomato, anchovies, black olives, garlic, oregano, basil, oil Evo**

Bufalina 12
Antico pomodoro di Napoli, mozzarella di bufala dop, basilico, olio Evo*(3,7,9,11)
*Ancient tomato of Naples, buffalo mozzarella dop, basil, oil Evo**



Tonnara 12
Mozzarella di bufala dop, tonno, cipolla caramellata basilico, olio Evo* (3,5,7,9,11)
*Buffalo mozzarella dop, tuna, caramelized onion, basil Evo oil**

Nerano 12
Fior di latte di Agerola, zucchine, provolone del Monaco, grana, pepe, basilico, olio Evo* (3,7,9,11)
*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* (3,7,9,11)
*Mozzarella cheese, red tomatoes, yellow tomatoes, basil, Evo oil **

Ghiotta 11
Fior di latte di Agerola, guanciale, cipolla caramellata, basilico, olio Evo* (3,7,9,11)
*Mozzarella cheese, pork chuk, caramelized onion, basil, Evo oil**

Capricciosa 12
Fior di latte di Agerola, pomodoro, prosciutto cotto, funghi, origano, olive nere Tifatine, grana, olio Evo* (3,7,9,11)
*Mozzarella cheese, tomato, ham, mushrooms, oregano, black olives, grana cheese, Evo oil**

Deliziosa 11
Provola di Agerola, crema di zucchine, speck croccante, granulata di noci, basilico, olio Evo* (2,3,7,9,11)
*Agerola provola cheese, zucchini cream, speck, nuts, basil, Evo oil**

Completa 12
Fior di latte di Agerola, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana, olio Evo* (3,7,9,11)
*Mozzarella cheese, ham, arugula, grana cheese, Evo oil**

Ortolana 10
Fior di latte di Agerola, melanzane, zucchine, pomodorini, grana, basilico, olio Evo* (3,7,9,11)
*Mozzarella cheese, aubergine, zucchini, little tomatoes, grana cheese, basil, Evo oil**

Carabiniera 10
Fior di latte di Agerola, pomodoro, salame piccante, olive nere Tifatine, origano, peperoncino, olio Evo* (3,7,9,11)
*Mozzarella cheese, tomato, spicy salami, black olives, oregano, chili, Evo oli**

Contadina 10
Provola di Agerola, salsiccia, *friarielli,* grana, basilico e olio Evo* (3,7,9,11)
*Agerola provola cheese, sausage, friarielli, cheese, basil and Evo oil**

LE PIZZE RIPIENE
Il gusto del ripieno per un prodotto unico e saporito

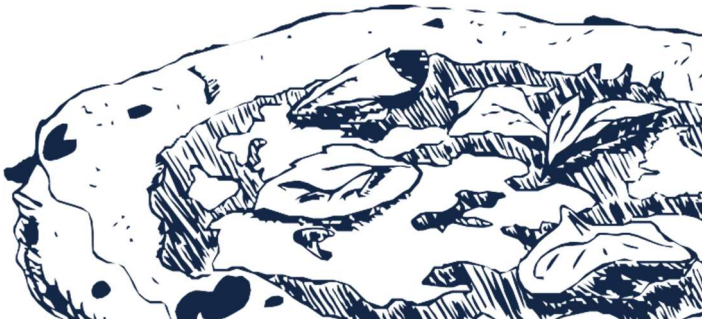
Calzone 10
Fior di latte di Agerola, ricotta, pomodoro, salame tipo Napoli, grana, basilico, olio Evo* (3,7,9,11)
*Mozzarella cheese, ricotta cheese, tomato, salami, grana cheese, basil, Evo oil**

Ripieno con scarola 12
Fior di latte di Agerola, scarola liscia, olive nere Tifatine,
colatura di alici, basilico, olio Evo* (3,7,9,5,11,13)
*Mozzarella cheese, escarole, black olives, anchovi sauce, basil, Evo oil**

Fritta classica 12
Provola di Agerola, ricotta, salame dolce, olio Evo* (1,3,7,9,11)
*Agerola provola cheese, buffalo ricotta, salami, Evo oil**

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

Vesuviana 13
Pomodorino giallo, pomodorino rosso, alici di Menaica,
olive nere Tifatine, aglio, origano, basilico, strutto (3,5,7,9,11,13)
Yellow and red tomatoes, anchovies, black olives, garlic, oregano, basil, lard



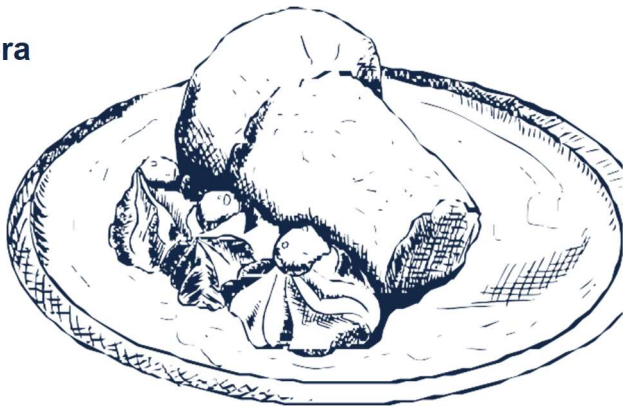
Dolci

I nostri desserts di fattura artigianale sono prodotti con materie prime selezionate e naturali, privi di grassi idrogenati e di aromi artificiali. Sono preparati al momento e suggeriamo di sceglierli all'atto dell'ordinazione.
Homemade desserts

Babà classico napoletano con crema chantilly e amarene (3,9,13,14) **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**

Semifreddo mandorlato al caramello salato con salsa mandarino e arancia, spugna alla nocciola (1,2,3,14) **8,50**
Almond caramel semifreddo with mandarin and orange sauce, sponge of hazelnut
Proposto in abbinamento con:
Pass the cookies Passito di Verduzzo - Friuli Venezia Giulia - Az. Di Lenardo **6,50**

Macedonia di frutti di bosco con morbida crema pasticciera e crumble di pistacchi (1,2,3,13,14) **8,50**
Berriest salad with soft pastry cream and pistachio crumble
Proposto in abbinamento con:
Passito Giardino Pantesco – Pantelleria doc – Pellegrino **6,50**



Tortino alle mele annurche con frutti rossi, salsa al gianduia e liquore allo Strega (1,2,3,9,13,14) **9,50**
Apple cake with red fruits, gianduia sauce and Strega liquor
Proposto in abbinamento con:
Passito Giardino Pantesco – Pantelleria doc – Pellegrino **6,50**

Frutta

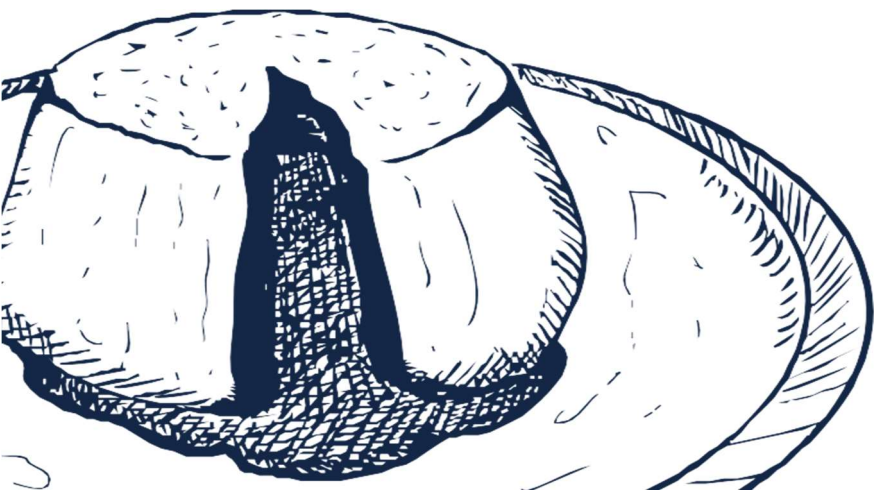
Composizione di frutta fresca di stagione **6,50**
Fresh seasonal fruit

Gelati

Nocciola (2,3), **panna** (2,3), **fragola** (2,3,7), **cioccolato** (2,3,7,9,14), **limone** (2,3,9)

Coperto 4
Cover charge

Tutti i prezzi sono espressi in Euro



Bevande

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

Acqua minerale Ferrarelle o Electa 0,50l 2

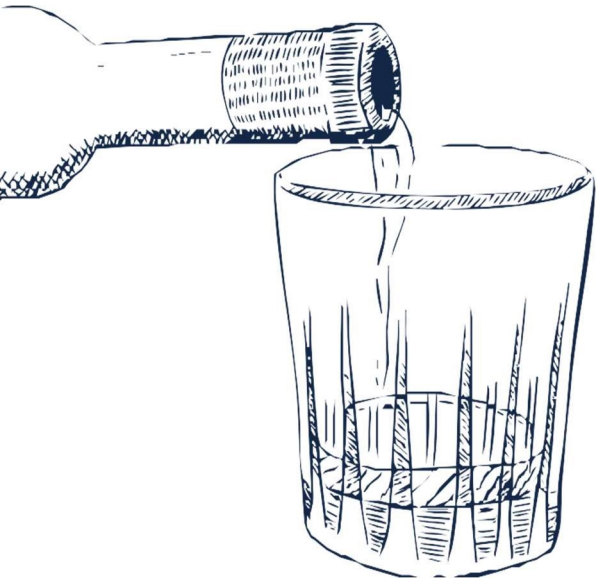
Acqua minerale Ferrarelle maxima 0,75l 3

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



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

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 Campana igp 4,50
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

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI:
Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE e di seguito elencati:

1 ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.

2 FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi.

3 LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.

4 MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.

5 PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.

6 SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.

7 SOIA

Prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.

8 CROSTACEI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.

9 GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi i derivati ibridati.

10 LUPINI

Presenti in cibi vegan sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari.

11 SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

12 SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.

14 UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.

Gli allergeni sono indicati tra parentesi per ogni pietanza col loro numero di riferimento.

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

VEGETARIANO

SENZA LATTOSIO

SENZA GLUTINE

Per ulteriori informazioni rivolgersi al nostro personale.

Slow Food®
Presidio

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 Presìdi sono progetti di Slow Food che tutelano

piccole produzioni di qualità da salvaguardare,
realizzate secondo pratiche tradizionali.
www.slowfood.it | www.fondazioneslowfood.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 Tifatine
Gesa Società Agricola a r.l.

Alici di Menaica
Alici di Menaica S.r.l

Capperi di Salina
Az. Agr. Roberto Rossello di Maurizia De Lorenzo

Consulente Cucina
Pasquale Palamaro

ANTICA HOSTARIA MASSA 1848

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!