



Menù d'inverno

ANTIPASTI e FRITTURE

Tiella di polpo alla gaetana con piccola casseruola di lenticchie e grissini artigianali

Gobetti* in pasta kataifi con salsa agli agrumi

Calamaretto* ripieno di gamberi, mozzarella e patate su crema di broccoli

Sautè di cozze e vongole veraci con crostini di pane

“Delizie di mare”

Composizione dei nostri antipasti di mare in un piatto unico

✓ Fagottino di carciofi* e *provola di bufala campana dop* in pasta fillo su fonduta di finocchi con julienne di radicchio

✓ Sformatino di melanzane alla parmigiana su passatina di *pomodoro tipo San Marzano* e scaglie di grana

Burratina di *mozzarella di bufala campana dop* con bresaola e rucola

“Degustazione a km zero”

Degustazione dei nostri antipasti di terra in un piatto unico

Fritturina “Massa”

Frittura all'italiana di prodotti freschi artigianali

I PRIMI

Mezzi paccheri trafilati in bronzo con bocconcini di astice e *pomodorini del piennolo*

Scialatielli dell'autore con vongole veraci e “*friarielli*”

Spaghettoni di grano duro con bocconcini di baccalà*, cipolla rossa, capperi ed olive nere di Gaeta

Cortecce di Vicidomini con *salsiccia di maialino nero casertano*, *fagioli a formella* e pomodorini datterino

✓ Ravioloni fatti in casa, ripieni di ricotta di bufala e pecorino in salsa di noci, con tartufo nero e prezzemolo fresco

Tortino di riso allo zafferano con funghi porcini* e guanciaie tostate su crema di *mozzarella di bufala dop*

✓ Vellutata di zucca con funghi pioppini trifolati e maggiorana

Zuppa di porri e patate con pancetta affumicata e crostini di pane al rosmarino

✓ Vegetariano

ristorantemassa.it - info@ristorantemassa.it



Menù d'inverno

IL PESCE

Spezzatino di salmone con dadolata di pere, verdure allo zenzero e cicorie

Tentacoli di polpo arrostito con radicchio scottato, nocciole tostate e riduzione balsamica

Filetto di baccalà* alla piastra con carciofi trifolati e sformatino di *cicerchie flegree* al profumo di maggiorana

Grigliata mista dalla vetrina del pescato

Frittura di pesce del mediterraneo in doratura di semola

LA CARNE

Carrè di maialino da latte al forno con tortino di *friarielli* e carote al vapore

Tagliata di *bufalo casertano* ai ferri, con *mele annurche*, salsa di rape rosse e patate di Avezzano

Entrecôte di manzo con fiore di broccolo e patate fritte in buccia

Misto alla griglia "Terra di Lavoro"

Tagliata di *bufalo casertano*, arrosticini di agnello*, filetto di maiale con patate al forno, scamorzina affumicata e verdure grigliate

Dal lombo selezionato di Scottona italiana

La bistecca (800g c.ca)

La fiorentina (1000g c.ca)

servite con scarola, capperi e olive nere

VEGETARIANO



Spiedini di frittatina di verdure, caciocavallo e pomodorini con tortino di spinaci al burro



Tutte le pietanze, ad eccezione delle frittiture, possono essere elaborate anche con ingredienti senza glutine. Chiedete informazioni al nostro personale.

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

ristorantemassa.it - info@ristorantemassa.it



Menù d'inverno

LE PIZZE CLASSICHE

... impasto soffice e leggero grazie a una lievitazione lenta e controllata (24/48h)

Napoletana

(pomodoro, aglio, origano, pomodorini, olio Evo*)

Margherita "Verace Pizza Napoletana"

(fiore di latte di Agerola, pomodoro, Grana, basilico, olio Evo*)

Bufalina

(mozzarella di bufala a fette, pomodoro, olive nere di Gaeta, Grana, basilico, olio Evo*)

Capricciosa

(fiore di latte di Agerola, pomodoro, prosciutto cotto, funghi, origano, olive nere di Gaeta, Grana, olio Evo*)

Massa

(mozzarella di bufala, pomodorini, Grana, basilico, olio Evo*)

Carabinieri

(fiore di latte di Agerola, pomodoro, salame piccante, olive nere di Gaeta, origano, peperoncino, olio Evo*)

Contadina

(provola, salsiccia, "friarielli", Grana, olio Evo*)

Completa

(fiore di latte di Agerola, prosciutto crudo, rucola, scaglie di Grana, olio Evo*)

LE PIZZE GOURMET

... i prodotti DOP incontrano la pizza e ne fanno una prelibatezza

Piennolo

(fiore di latte di Agerola, pomodorini del "piennolo", salame Napoli, Grana, basilico, olio Evo*)

Datterina

(fiore di latte di Agerola, datterini gialli, scaglie di Grana, basilico, olio Evo*)

Deliziosa

(provola, zucchine, speck, Grana, basilico, olio Evo*)

Orchidea

(provola, ricotta, radicchio, granella di pistacchi, basilico, olio Evo*)

Ghiotta

(fiore di latte di Agerola, cipolle caramellate, guanciale di maiale, Grana, basilico, olio Evo*)

Boscaiola

(provola, ombra di pomodoro, salsiccia, funghi porcini, Grana, basilico, olio Evo*)

Raffinata

(fiore di latte di Agerola, crema di noci e formaggio, speck, basilico, olio Evo*)

Nostromo

(impasto di nero di seppia, fiore di latte, baccalà, olive nere di Gaeta, capperi, basilico, olio Evo*)

* Acronimo di *Olio Extra Vergine di Oliva*

ristorantemassa.it - info@ristorantemassa.it



Menù d'inverno

LE PIZZE RIPIENE

... il gusto del ripieno per un prodotto unico e saporito

Calzone

(fior di latte di Agerola, ricotta, pomodoro, salame tipo Napoli, Grana, basilico, olio Evo*)

La Frusta Rustica

(provola, melanzane, Grana, olio Evo*)

La Frusta Montanara

(provola, prosciutto cotto, funghi, olio Evo*)

Ripieno di scarole

(fior di latte di Agerola, scarole, capperi, olive nere di Gaeta, filetti di acciughe, olio Evo*)

LE PIZZE INTEGRALI

... per un piatto leggero, dietetico ma saporito ed invitante

Pummarò

(fior di latte di Agerola, pomodoro, pomodorini del "piennolo", datterino giallo, Grana, basilico, olio Evo*)

Maruzzella

(pomodoro, pomodorini del "piennolo", colatura di alici, capperi, olive nere, basilico, olio Evo*)

Ortolana

(fior di latte di Agerola, melanzane, zucchine, pomodorini, Grana, basilico, olio Evo*)

Valtellina

(fior di latte di Agerola, bresaola, rucola, scaglie di Grana, olio Evo*)

LE PIZZE ALLA CANAPA

... un impasto speciale, antico, dalle straordinarie proprietà nutrizionali, ricco di fibre, acidi essenziali con ottimo rapporto proteico

Campagnola

(fior di latte di Agerola, gorgonzola, pere, Grana, basilico, olio Evo*)

Sfiziosa

(provola, ricotta, prosciutto cotto, granella di pistacchi, Grana, basilico, olio Evo*)


Buongustaia

(fior di latte di Agerola, datterini gialli, guanciale di maiale, granella di noci, basilico, olio Evo*)

Mortadella

(fior di latte, mortadella, scaglie di grana, basilico, olio Evo*)

LE PIZZE SENZA GLUTINE

 Prepariamo artigianalmente la pizza con procedure e prodotti per Celiaci (AIC)

* Acronimo di Olio Extra Vergine di Oliva

ristorantemassa.it - info@ristorantemassa.it





Menù d'inverno



CARTA DEI DESSERT La nostra pasticceria

“La pastiera in un bicchiere”

“Bombamisù”

Semifreddo all'arancia con cuore di pan di spagna e cioccolato fondente

Pasticciotto con crema e amarene

Delizia al limone

Babà classico napoletano con crema chantilly e amarene

Flan caldo al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia

Tortino di ricotta e pere con salsa al caramello ✂

Il dessert del menù della tradizione

GELATI

Cioccolato, nocciola ✂, vaniglia ✂, fragola ✂

FRUTTA

Frutta fresca di stagione



MENU' BAMBINI

Nodini di mozzarella con prosciutto crudo di Parma o bresaola ✂

Crema di carote con latte ed olio Evo ✂

Farfalle al pesto leggero con pomodorini e Grana (anche ✂)

Ruote con zucchine e prosciutto cotto (anche ✂)

Polpettine di pollo al sugo di pomodoro ✂

Fettina di vitello con panatura integrale aromatizzata e patate filanti

Macedonia pasticciata al gelato ✂

Capresina al cioccolato con yogurt alla vaniglia ✂

✂ senza glutine

I nostri dessert sono preparati al momento. Vi suggeriamo di sceglierli contestualmente all'ordinazione.

ristorantemassa.it - info@ristorantemassa.it