



Menù di Primavera

ANTIPASTI e FRITTURE

Gamberi al vapore*, carpaccio di polpo verace
e fagioli a formella all'insalata con condimento allo sfusato amalfitano

Totanetti ripieni, punte di asparagi e pomodorini scottati

Sautè di cozze e vongole veraci con crostini della casa al prezzemolo

“Cuoppo” di calamarelle* fritte

“Delizie di mare”

Composizione dei nostri antipasti di mare in un piatto unico

Annutolini di bufalo sott'olio con spinaci croccanti,
burratina di *bufala campana dop* e salatino della casa

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

✔ Fagottino ripieno di carciofi* indorati e fritti e *provola di Agerola*
su bietola spadellata e pomodoro confit

“Degustazione a km zero”

Degustazione dei nostri antipasti di terra in un piatto unico

✔ Fiori di zucca ripieni di mozzarella e ricotta di *bufala campana dop*,
basilico fresco e pomodorini ramati all'insalata

Fritturina “Massa”

Frittura all'italiana di prodotti freschi artigianali

I PRIMI

Mezzi paccheri trafilati in bronzo con mezzo astice
e pomodorini datterino

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

Ravioloni di baccala*, pomodori secchi, zenzero e crema di piselli

✔ Tortino di riso con carciofi, scamorza affumicata, pomodoro ramato
e fonduta di provola

✔ Tagliatelle della casa con asparagi, cipolle novelle e pomodorini datterino

Cortece di Vicidomini con polpettine di vitello, dadi di melanzane
e pesto leggero

✔ Vegetariano

ristorantemassa.it - info@ristorantemassa.it



Menù di Primavera

IL PESCE

Filetto di salmone al sale grosso su crema di finocchi con tortino di piselli, patate, pomodorini e basilico

Tentacoli di polpo arrostito con julienne di zucchine al salto, salsa di cipolla rossa in Saor ed olio piccante

Baccalà* alla piastra con mazzetto di fagiolini e salsa allo zafferano

Grigliata mista dalla vetrina del pescato

Frittura di pesce del mediterraneo in doratura di semola

Pesce in lisca secondo disponibilità

LA CARNE

Tagliata di *bufalo casertano* ai ferri con patate novelle, spinaci e riduzione balsamica

Carrè e filetto di maialino da latte arrosto al "Casavecchia" con bietola spadellata e pomodorini secchi

Entrecôte di manzo con verdure grigliate e patate rustiche fritte

Misto alla griglia "Terra di Lavoro"

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

Dal lombo selezionato di Scottona italiana

La bistecca (800g c.ca)

La fiorentina (1000g c.ca)

servite con scarola, capperi e olive nere di Gaeta

VEGETARIANO

✓ Spiedini di frittatina, caciocavallo vicano e pomodorini ciliegino con verdure grigliate

LE INSALATE

✓ Insalata dell' "Ortolano"
Pomodorini ciliegino, melanzane e zucchine grigliate, lattuga, radicchio, carote, finocchi e sedano

Insalata di pollo grigliato con rucola selvatica, scaglie di Grana ed olive verdi di Cerignola

✂ *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 di Primavera

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”

(fior 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

(fior 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

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

Fresca

(focaccia con mozzarella di bufala, pomodorini freschi, basilico, olio Evo*)

Completa

(fior 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

(fior di latte di Agerola, pomodorini del “piennolo”, salame Napoli, Grana, basilico, olio Evo*)

Datterina

(fior 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

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

Favolosa

(fior di latte di Agerola, pancetta, fave, Grana, basilico, olio Evo*)

Raffinata

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

Nostromo

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

* Acronimo di *Olio Extra Vergine di Oliva*

ristorantemassa.it - info@ristorantemassa.it



Menù di Primavera

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*)


Fiorilli

(fior di latte di Agerola, fiori di zucca, acciughe, basilico, olio Evo*)

Mortadella

(fior di latte, mortadella, crema di pistacchi, 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 di Primavera



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