




ANTIPASTI e FRITTURE

 Carpaccio di polpo verace con dadi di zucca e salsa lime e menta

 Calamari ripieni di provola e patate con crema di peperoni rossi, broccoli baresi e vele di pane

Gamberi* alle mandorle con salsa Aurora ed insalatina di campo

 Crudo di pesce con salsa agli agrumi (secondo disponibilità)

“Cuoppo” di calamarelle* e “zumparielli”* fritti con pepe e limone

 “Delizie di mare”

Percorso gastronomico dei nostri antipasti di mare in un piatto unico

Fritturina “Massa”

Frittura all’italiana di prodotti freschi artigianali

  Tortino di patate e verdure con *provola di bufala campana dop*

 “Degustazione a km zero”

Salsiccia secca e capocollo di “pelatiello”, fiocco di culatello del Matese, “Fabula” formaggio molle di bufala, pecorino laticauda, nodino di bufala campana dop serviti con marmellata di castagne, di zucca e pesto di rucola

“Trilogia del buongustaio”

Scarponcino di melanzane con pomodorini scottati;

Piccolo gattò di patate ripieno di salsiccia e *friarielli*; Parmigiana di carciofi

I PRIMI

Linguine di pasta all’uovo alla “carbonara” di mare

 Scialatielli dell’autore con vongole veraci e carciofi

 Tagliatelle nere fatte in casa con seppie, scampo al salto e pomodori secchi

 Risotto alla barbabietola con culatello del *Matese* e *burrata di bufala*

Cannelloni della casa con *provola di bufala campana* e vitello su ragù leggero napoletano



 Cortecce di Vicidomini con *salsiccia di maialino nero casertano*, broccoli baresi e caciotta di bufala

ZUPPE E INSALATE

Zuppa di farro con tentacoli di polpo ed olio Evo al rosmarino







  Crema di patate con verdure di stagione

Insalata ai sapori d’inverno






  Radicchio, spicchi di carciofo, *peschiole di Vairano Patenora*, pere, pomodori secchi, pecorino *laticauda* serviti con salsa di zucca e zenzero.



IL PESCE







-  Pavè di baccalà* alla piastra con bietola, cipolle rosse di Tropea e salsa al mango
-  Rotolino di spigola con cuore di gambero, crema di patate al limone e pesto al basilico
-  Polpo arrostito con crema di finocchi, cupoletta di spinaci e cipolle caramellate
-  Salmone in crosta di mandorle con radicchio al salto e riduzione balsamica
- Frittura di pesce del mediterraneo in doratura di semola
-  Grigliata mista dal pescato del giorno
-  Pesce in lisca secondo disponibilità

LA CARNE

-  Costolette di maialino da latte con salsa ai tre pepi e tortino di *friarielli*
-  Tagliata di *bufalo casertano* con perle di aceto balsamico e flan di spinaci
-  Entrecôte di angus con patate fritte e verdure grigliate
-  Guance di manzo alla birra artigianale con scamorza in camicia, patate a spicchi e scaglie di mandorle
-  Misto alla griglia “Terra di Lavoro”
Tagliata di bufalo casertano, filetto di maialino nero casertano, costolette di agnello con patate al forno, verdure grigliate e scamorzina arrostita



MENÙ “Peter Pan”

-  *Nodini di mozzarella di bufala campana dop* con prosciutto crudo di Parma o bresaola
-   Gnocchi di patate fatti in casa alla Sorrentina
-  Farfalle al pesto leggero con pomodorini e Grana
- Fettina di vitello con panatura integrale aromatizzata (o cotoletta) e patate filanti
-  Macedonia pasticciata al gelato
-  Capresina al cioccolato con yogurt alla vaniglia

 Vegetariano

 Senza glutine (su richiesta)

 Senza lattosio

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

ristorantemassa.it - info@ristorantemassa.it



CARTA DEI DESSERT

Dalla nostra pasticceria

I nostri desserts di fattura artigianale, sono prodotti con materie prime selezionate e naturali, privi di grassi idrogenati ed aromi artificiali.

Bavarese all'arancia con salsa alle fragole

 Semifreddo alla nocciola con salsa calda al cioccolato fondente

Babà classico napoletano con crema chantilly e amarene

 Tortino di ricotta e pere con salsa al cioccolato

  Tiramisù della casa in barattolo

Flan al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia

Pizza alla nutella con granella di nocciole e zucchero a velo

GELATI

Cioccolato, nocciola , panna , fragola , limone

FRUTTA

Composizione di frutta fresca di stagione

 senza glutine

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