

















Menù della Tradizione

... un percorso gastronomico di 4 portate tra le antiche ricette campane

€ 35,00 a persona Escluso coperto

(a four-course gastronomic journey through the ancient recipes of Campania € 35.00 per person excluded covered)

- | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------|
|  | ✓ Millefoglie di alici marinate e zucchine alla scapece
Millefoglie of marinated anchovies and scapece zucchini | 9,00 | |
|  | ✓ Sformatino di melanzane alla parmigiana su passatina di pomodoro
tipo <i>San Marzano</i> e scaglie di grana
Aubergine parmigiana flan over <i>San Marzano</i> tomato, Grana Padano flakes | 9,00 | |
|  | | | |
|  | ✓ Vermicelli con cozze e pomodorini del Vesuvio
Vermicelli pasta with mussels and little tomatoes | 10,00 | |
|  | ✓ Fusilloni di Gragnano alla Nerano
Gragnano fusilli pasta with zucchini and cheese | 10,00 | |
|  | ✓ Gnocchi di patate fatti in casa alla <i>Sorrentina</i>
Homemade potato gnocchi with tomatoes and mozzarella cheese | 10,00 | |
|  | | | |
|  | ✓ Filetto di spigola agli agrumi con bietola al forte e finocchio croccante
Fillet of citrus sea bass with chard and crispy fennel | 16,00 | |
|  | ✓ Filetto di maialino cotto a bassa temperatura al basilico e pinoli
con caponatina di verdure
Black fillet cooked at low temperature with basil and pine nuts
with vegetable and tomatoes | 16,00 | |
|  | | | |
|  |  | ✓ Tiramisù della casa in barattolo
Homemade tiramisù | 7,00 |
| | ✓ Babà classico napoletano con crema chantilly e amarene
Classic Neapolitan babà with chantilly cream and black cherries | 7,00 | |

Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal nostro personale di servizio.









ANTIPASTI e FRITTURE

	“Cuoppo” di calamarelle e zumparielli* con pepe e lime	9,00
	Calamarelle and little shrimps with pepper and lime	
✕	Carpaccio di salmone marinato al timo su stufato di scarola con olive nere di Gaeta e capperi di Pantelleria	10,00
	Salmon carpaccio marinated with thyme on escarole stew with Gaeta's black olives and Pantelleria capers	
✕	Veli di calamari del mediterraneo con salsa alle noci della penisola Sorrentina	10,00
	Squid veils of the Mediterranean sea with walnut sauce of Sorrento coast	
✕	Tartare di gamberi rossi* di Mazara con mousse di patate all'origano, veli di mango, germogli di finocchi e salsa ai 5 fiori	16,00
	Red shrimps tartare* with oregano potato mousse, mango veils, fennel buds and 5 flowers sauce	
	“Delizie di mare”	24,00
	<i>Percorso gastronomico dei nostri antipasti di mare in un piatto unico</i> “Delights of the sea” <i>Gastronomic journey of our seafood appetizers in a single dish</i>	
	Straccetti di mozzarella di bufala in pasta kataifi su salsa ai pomodorini del Vesuvio	9,00
	Strips of buffalo mozzarella in kataifi dough on sauce with Vesuvius tomatoes	
	Fritturina “Massa”	10,00
	<i>Frittura all'italiana di prodotti freschi</i> <i>(montanara, arancino, crochè, zucchine pastellate, mozzarella in carrozza, mozzarelline impanate)</i> “Massa” Fries-Italian frying of fresh products <i>(montanara, arancino, crochè, battered courgettes, mozzarella in a carriage, breaded mozzarella)</i>	
✕	“Degustazione a km zero”	16,00
	<i>Conetto di bresaola di bufalo e ricotta di vaccino con pinoli tostati, Soppresata casertana, peschiole di Vairano Patenora, Culatello del Matese, pecorino laticauda, confettura di mele annurche</i> "Zero km tasting" Local cheese and ham seved with jam	



PRIMI PIATTI

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|  | Tortino di riso con gamberi* e zucchine su fonduta di <i>mozzarella di bufala campana dop</i>
Rice cake with shrimps* and zucchini on fondue mozzarella cheese | 12,00 |
|  | Linguine di pasta all'uovo alla "carbonara di mare"
Fresh spaghetti pasta with little yellow tomatoes and seafood | 14,00 |
|  | Scialatielli dell'autore con vongole veraci e peperoncini verdi di fiume
Scialatielli pasta by the author with clams and green peppers | 14,00 |
|  | Paccheri di Gragnano alla Mediterranea
Paccheri pasta with mozzarella cheese, tomatoes and basil | 10,00 |
|  | Cortecce di pasta secca di Vicidomini con verdure di stagione, fiori di zucca, speck croccante e scaglie di <i>pecorino laticauda</i>
Cortecce pasta with seasonal vegetables, Pumpkin flowers, crispy bacon and cheese | 10,00 |
|  | Tortelli artigianali ripieni di provola di bufala e rucola su crema di peperoni e granella di pistacchi di Bronte
Homemade tortelli stuffed with buffalo provola cheese and arugula on a cream of peppers and pistachios | 14,00 |



IL PESCE

- ✂ Filetto di salmone in crosta di sesamo con zucchine alla scapece e perle di aceto balsamico 18,00
Salmon fillet in aromatic bread crust with scapece zucchini and pearls of balsamic vinegar
- ✂ Pavè di baccalà* alla piastra con salsa al mango, cipolle rosse di Tropea e crostini di pane della casa 18,00
Grilled cod* with mango sauce, Tropea red onions and homemade bread croutons
- ✂ Frittura di pesce del Mediterraneo con paranza, alici, gamberi*, calamari, pepite di baccalà* e maionese al lime 18,00
Mediterranean fish fry with paranza, anchovies, shrimps*, squid, cod* nuggets and lime mayonnaise
- ✂ Filetto di rombo su scarola stufata con capperi e olive nere di Gaeta 24,00
Rhombus fillet on stewed escarole with capers and Gaeta's black olives
- ✂ Grigliata mista dal pescato del giorno 28,00
Mixed grill of the catch of the day

LA CARNE

- ✂ Tagliata di *bufalo casertano* con tortino di spinaci, pomodorini confit e condimento balsamico 22,00
Sliced buffalo with spinach pie, cherry tomatoes confit and balsamic dressing
- ✂ Entrecôte di manzo con chips di patate e verdure grigliate 22,00
Beef entrecôte with potato chips and grilled vegetables
- ✂ Misto alla griglia "Terra di Lavoro" con tagliata di *bufalo casertano*, agnello laticauda, filetto di maialino, serviti con verdure grigliate, scamorzina arrostita e salsa al chimichurry 24,00
Mixed grilled "Terra di Lavoro" with Caserta sliced buffalo, laticauda lamb, pork fillet, served with grilled vegetables, roasted scamorzina cheese and chimichurry sauce



LE INSALATE

- ✓ ✂ Caponata napoletana 10,00
fresella con *mozzarella di bufala campana dop*, filetti di alici,
olive nere di Gaeta e pomodoro ramato
Caponata napoletana
fresella with buffalo mozzarella cheese, fillets of anchovies,
black Gaeta olives and tomato
- ✂ Insalata di polpo 12,00
con iceberg, olive nere di Gaeta e citronette
Octopus salad
with iceberg salad, Gaeta's black olives and citron sauce
- ✂ Insalata di riso alla pescatora 12,00
con polpo, gamberi, seppie, sedano, carote e peperoni tricolore
Rice salad alla pescatora
with octopus, shrimps, cuttlefish, celery, carrots and bell peppers
- ✓ ✂ Insalata "Nizzarda" 10,00
con patate, tonno, *peschiole di Vairano*, acciughe, fagioli cannellini,
pomodorini ciliegino, *mozzarella di bufala campana dop*
"Nicoise" salad
with potatoes, tuna fish, peschiole (peaches in sweet and sour), anchovies, beans,
cherry tomatoes, bufalo mozzarella cheese
- ✂ Insalata di pollo grigliato 10,00
con iceberg, mandorle, radicchio, rucola e aceto balsamico
Grilled chicken salad
with iceberg salad, almonds, red lettuce, arugula and balsamic vinegar
- ✓ ✂ La caprese 9,00
con *mozzarella di bufala dop*, *pomodoro di Sorrento*, origano,
basilico, olio Evo
Caprese
with buffalo mozzarella dop, Sorrento tomato, oregano, basil, Evo oil



LE PIZZE CLASSICHE

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

Napoletana (pomodoro, aglio, origano, pomodorini, olio Evo*) (tomato, garlic, oregano, little tomatoes, Evo oil*)	5,50
Margherita "Verace Pizza Napoletana" (fior di latte di Agerola, pomodoro, grana, basilico, olio Evo*) "True Neapolitan Pizza" (tomato, mozzarella cheese, grana cheese, basil, Evo oil*)	6,00
Massa (mozzarella di bufala, pomodorini, grana, basilico, olio Evo*) (buffalo mozzarella cheese, little tomatoes, grana cheese, basil Evo oil*)	7,00
Carabinieri (fior di latte di Agerola, pomodoro, salame piccante, olive nere di Gaeta, origano, peperoncino, olio Evo*) (mozzarella cheese, tomato, spicy salami, black olives, oregano, chilli, Evo oil*)	8,00
Completa (fior di latte di Agerola, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana, olio Evo*) (mozzarella cheese, ham, arugula, grana cheese, Evo oil*)	8,50
Bufalina (mozzarella di bufala, pomodoro, grana, basilico, olio Evo*) (tomato, mozzarella cheese, grana cheese, basil, Evo oil*)	7,50
Capricciosa (fior di latte di Agerola, pomodoro, prosciutto cotto, funghi, origano, olive nere di Gaeta, grana, olio Evo*) (tomato, ham, mushrooms, oregano, black olives, mozzarella cheese, grana cheese, Evo oil*)	9,00

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*) (ricotta cheese, tomato, salami, mozzarella cheese, grana cheese, basil, Evo oil*)	8,00
La Frusta Rustica (provola, melanzane, grana, olio Evo*) (provola cheese, aubergines, grana cheese, Evo oil*)	8,00
La Frusta Montanara (provola, prosciutto cotto, funghi, olio Evo*) (provola cheese, ham, mushrooms, Evo oil*)	8,50



LE PIZZE INTEGRALI

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

Pummarò (fior di latte di Agerola, pomodorini del “piennolo”, datterino giallo, grana, basilico, olio Evo*) (tomato, little tomatoes, yellow little tomatoes, mozzarella cheese, grana cheese, basil, Evo oil*)	8,50
Ortolana (fior di latte di Agerola, melanzane, zucchine, pomodorini, grana, basilico, olio Evo*) (mozzarella cheese, aubergine, zucchini, little tomatoes, grana cheese, basil, Evo oil*)	8,50

LE PIZZE ALLA CANAPA


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

Verdemare (fior di latte di Agerola, zucchine, gamberetti, basilico, olio Evo*) (mozzarella cheese, zucchini, shrimp, basil, Evo oil*)	9,00
Ghiotta (fior di latte di Agerola, guanciale di Norcia, cipolla caramellata, basilico, olio Evo*) (mozzarella cheese, bacon, caramelized onion, basil, Evo oil*)	10,00

LE PIZZE MULTICEREALI

Gialloro (fior di latte di Agerola, pomodorino datterino giallo, acciughe, basilico, olio Evo*) (mozzarella cheese, yellow little tomatoes, anchovies, basil, Evo oil*)	8,50
Fresca (focaccia con mozzarella di bufala, pomodorini freschi, basilico, olio Evo*) (focaccia with mozzarella cheese, fresh little tomatoes, basil, Evo oil*)	9,00

LE PIZZE SENZA GLUTINE

 Prepariamo artigianalmente la pizza con procedure e prodotti per Celiaci (AIC)
We prepare pizza by hand with procedures and products for Celiacs (AIC)

(Pizze senza glutine + € 1.00)

* Acronimo di Olio Extra Vergine di Oliva

*Abbreviation of Extra Virgin Olive Oil



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*) (little tomatoes, mozzarella cheese, salami, basil, Evo oil*)	8,50
Tonnara (mozzarella di bufala, tonno, cipolla caramellata, basilico, olio Evo*) (mozzarella cheese, tuna, caramelized onion, basil, Evo oil*)	8,50
Nerano (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*)	9,00
Deliziosa (provola, zucchine, speck, grana, basilico, olio Evo*) (provola cheese, zucchini, ham, grana cheese, basil, Evo oil*)	9,00
Fiumara (provola, pomodori del piennolo, peperoncini verdi di fiume, grana, basilico, olio Evo*) (provola cheese, little tomatoes, green peppers, grana, basil, Evo oil*)	10,00
Fiorilli (fior di latte di Agerola, fiori di zucca, acciughe, basilico, olio Evo*) (mozzarella cheese, courgette flowers, anchovies, basil, Evo oil*)	10,00
Cuor di mela (fior di latte di Agerola, mele, pancetta, mandorle tostate, olio Evo*) (mozzarella cheese, apples, bacon, toasted almonds, Evo oil*)	10,00
Albamarina (fior di latte di Agerola, salsa al pomodoro giallo del Vesuvio, filetto di baccalà, granella di pistacchio, olio Evo*) (mozzarella cheese, yellow tomato sauce, cod fillet, pistachio grains, Evo oil*)	10,00

LE PIZZE FRITTE

Classica (fior di latte di Agerola, ricotta, salame Napoli, grana) (mozzarella cheese, ricotta cheese, salami, grana cheese)	8,00
Sorriso (provola, fiori di zucca, salame piccante, basilico, olio Evo*) (provola cheese, courgette flowers, spicy salami, basil, Evo oil*)	9,00








CARTA DEI DESSERT

Dessert menù

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 alla nocciola con croccantino alle mandorle e salsa ai lamponi
Hazelnut Bavarian with almond crunchy and raspberry sauce | 7,00 |
| Carpaccio di ananas con semifreddo al cocco e crumble alle mandorle
Pineapple carpaccio with coconut semifreddo and almond crumble | 7,00 |
|  Caprese al cioccolato con gelato alla nocciola
Chocolate Caprese with hazelnut gelato | 7,00 |
|  Tiramisù della casa in barattolo
Homemade tiramisù | 7,00 |
|  Babà classico <i>napoletano</i> con crema chantilly e amarene
Classic Neapolitan babà with chantilly cream and black cherries | 7,00 |
| Flan al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia
Dark chocolate flan with vanilla gelato | 7,00 |
|  Pizza alla nutella con granella di nocciole e zucchero a velo
Nutella pizza with hazelnuts and icing sugar | 7,00 |

GELATI – Ice cream

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|  Nocciola,  panna,  fragola,  cioccolato, limone | 5,00 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|

FRUTTA - Fruit

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------|------|
| Composizione di frutta fresca di stagione
Composition of fresh seasonal fruit | 5,00 |
|----------------------------------------------------------------------------------|------|

Coperto – Cover charge 2,50

 Senza glutine - gluten free

I nostri prodotti sono preparati al momento. Vi suggeriamo di sceglierli contestualmente all'ordinazione.
Our products are freshly prepared. We suggest you choose them together with the order



BEVANDE

<i>Acqua minerale Ferrarelle o Natia</i>	0,75 l	2,50
<i>Acqua minerale Ferrarelle Maxima</i>	0,75 l	3,00
<i>Acqua naturizzata frizzante o naturale</i>	1.00 l	1,50
<i>Coca cola/Coca cola Zero/Aranciata</i>	0,33 l	3,50
<i>Birra chiara alla spina</i>	0,30 l	4,00
<i>Caffè</i>		1,50

VINI PASSITI E LIQUOROSI

<i>Mel "da Uve di Fiano"</i>	Avellino	Antonio Caggiano	6,00
<i>Muffato della sala</i>	Umbria	Castello della Sala	8,00
<i>Passito di Pantelleria Ben Ryè</i>	Sicilia	Donnafugata	6,50
<i>Passito Falangina IGT</i>	Benevento	Az. Nifo Sarapochiello	5,00
<i>Sherry Pedro Ximenez</i>	Spagna	E. Hidalgo	5,00

GRAPPE

<i>Grappa di Barolo</i>	Piemonte	F.lli Marolo	6,00
<i>Grappa di Moscato</i>	Piemonte	F.lli Marolo	4,00
<i>Magia</i>	Piemonte	Berta	8,00
<i>Paolo Berta Riserva</i>	Piemonte	Berta	10,00
<i>Villaprato bianca/barrique</i>	Piemonte	Berta	3,00
<i>Grappa riserva di santa Massenza</i>	Trentino	F.lli Poli	5,00
<i>Marc de Champagne</i>	Francia	Moet&Ch.	4,00
<i>Grappa al miele o liquirizia o mirtillo</i>	Veneto	Jacopo Poli	3,00
<i>Grappa Bassano 24 Carati Oro</i>	Veneto	Jacopo Poli	3,00



BRANDY e COGNAC

<i>Brandy Cardenal Mendoza</i>	Spagna	Sanchez Romate Hnos	5,00
<i>Cognac Grande Champagne XO</i>	Francia	Delamain	8,00
<i>Armagnac</i>	Francia	Delord	6,00

WHISKY

<i>Dewar's Blended whisky 12 anni</i>	Scozia	J. Dewar & S.	4,50
<i>Laphroaig Single Malt 10 anni</i>	Scozia	Johnston & Co.	6,50
<i>Oban Single Malt 14 anni</i>	Scozia	Oban	7,50
<i>Highland Single Malt 12 anni</i>	Scozia	Aberfeldy Distillery	4,50
<i>Connemara Single Malt</i>	Irlanda	Kilbeggan & Co.	5,50
<i>Knob Creek Rye whiskey</i>	U.S.A.	Knob Creek	4,50

RUM

<i>Bacardi Gran Riserva 8 anni</i>	Cuba	Bacardi	4,50
<i>Rhum Vieux Agricole VSOP 4 anni</i>	Martinica	Lamauny Dist.	6,50
<i>Rhum Vieux Agricole XO 6 anni</i>	Martinica	Héritiers H.Clement	6,00
<i>Cubanay XO 21 annio</i>	R. Dominicana	Oliver & Oliver	8,00
<i>Santos Dumont XO</i>	Brasile	A.H. Riise	8,50

ALTRI DISTILLATI

<i>Vodka Grey Goose</i>	Francia	Gensac Le Pallue	4,00
-------------------------	---------	------------------	------

LIQUORI

<i>Amaro, Limoncello, Nucillo</i>		Caffo	3,00
<i>Liquirizia</i>	Campania	Alma De Lux	5,00
<i>Liquore alla liquirizia</i>	Calabria	Caffo	3,00