





SlowFood®

Alleanza dei Cuochi

---

*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*

### **I 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)

Capperi di Salina - Az. Agr. Roberto Rossello di Maurizio De Lorenzo - Malfa (Me)

### **Partners Slow Food nostri fornitori**

Pastificio Di Martino Gaetano & F.lli

 I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

[www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

[www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)

# Aperitivo



<b>Succo d'Ananas o Arancia</b>	3,50
<b>Flûte di spumante Glera</b> <i>(cuvée brut – az. Casa Gheller)</i>	4,50
<b>Pomada</b> <i>(gin bombay, tonica lemon, menta )</i>	7,50
<b>Sgroppino</b> <i>(sorbetto al limone, prosecco, vodka)</i>	7,50
<b>Florida</b> <i>(sciropo di granatina, succo di limone, succo d'arancia, succo di pompelmo)</i>	7,50
<b>Gin Tonic</b> <i>(gin Bombay, acqua tonica, fettine di lime)</i>	7,50
<b>Spritz</b> <i>(Aperol o Campari, prosecco, seltz)</i>	7,50
<b>Hugo</b> <i>(prosecco, sciropo ai fiori di sambuco, seltz, foglie di menta)</i>	7,50
<b>Negroni</b> <i>(vermut rosso, bitter campari, gin)</i>	8,50

# Antipasti e Fritture

**Alici ripiene con brunoise di carote, patate e seppie su crema di pomodorino datterino giallo** 14,00

*Anchovies stuffed with potatoes served with cuttlefish and carrot sliced on yellow tomatoe*

 **Insalata di mare tiepida su fagioli cannellini** 18,00

*Seafood salad on "cannellini" beans*

 **Polpo in doppia cottura su schiacciata di patate agrodolci e rucola** 19,00

*Octopus in double cooking on mashed sweet and sour potatoes and puntarelle*

 **Sformatino di melanzane alla parmigiana su passatina di pomodoro San Marzano e scaglie di grana** 10,00

*Aubergine parmigiana flan over San Marzano tomato, Grana Padano flakes*

**Fritturina "Massa"** 12,00

*Frittura all'italiana di prodotti freschi composta da: mozzarella in carrozza, crochè, arancino, frittatina di maccheroni, montanara, fiammiferi di verdure, polpettina di melanzane, triangoli di mozzarella in carrozza.*

*"Massa" Fries-Italian frying of fresh products*

 **Tagliere "Terra di Lavoro"** 16,00

*Capocollo di maialino nero casertano dop, Mortadella di bufalo, pecorino laticada , provolone del monaco dop, peschiole di Vairano Patenora, papaccelle napoletane , pane carasau, confettura di mele annurche e noci*

*"Zero km tasting" Local cheese and ham served with jam*

 Presidio Slow Food

# Primi Piatti

-  **Scialatielli fatti in casa con vongole veraci e friarielli** 20,00  
*"Gemelli" homemade pasta with clams and friarielli*
-  **Vesuvi Ducato d'Amafi con cozze, fagioli dall'occhio, bottarga di tonno e chimuchurri partenopeo** 16,00  
*Vesuvi pasta with mussels, beans, tuna bottarga and vegetables sauce*
-  **Linguettine pastificio Di Martino alla puttanesca** 12,00  
*Linguini pasta with tomatoes and black olives*
-  **Tortino di riso con zucchine e scamorza su fonduta di provola di bufala e julienne di speck dell'Imperatore** 14,00  
*Rice little cake with zucchini and scamorza cheese on provola fondue and speck*
-  **Tortelli artigianali fumè al pesto leggero con pomodorini scottati del Vesuvio** 16,00  
*Tortelli pasta with provola cheese and served with little tomatoes and basil sauce*

## Il Pesce

-  **Filetto di baccalà\* in foglia di radicchio, crema di finocchi, polvere di barbabietola e perle di aceto balsamico** 24,00  
*Cod fillet\* in radicchio leaf with fennel cream, beet powder and balsamic vinegar beads*
- Frittura di pesce con patate fiammifero e salsa tartara (secondo disponibilità del pescato)** 24,00  
*Fried sea food with french fries*
-  **Ricciola in umido con patate, capperi di Salina  e cipolline** 32,00  
*Curly stew with potatoes, onions and capers*

## La Carne

-  **Filetto di maialino con caponatina di verdure, corallo di patate e salsa agli agrumi di Sorrento** 22,00  
*pork fillet with vegetable caponata, potato coral and citrus sauce of Sorrento*
-  **Tagliata di manzo con pomodorino giallo confit, rucola, patate fresche fritte e verdure grigliate** 28,00  
*Cut beef with yellow tomatoes, arugula, potato fried and grilled vegetables*

 **Presidio Slow Food**

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

## Insalate e Contorni

- |  |      |
|--|------|
|  <b>Insalata mista</b><br><i>Mixed salad</i>  | 6,00 |
|  <b>Verdure saltate in padella (secondo disponibilità)</b><br><i>Sautéed vegetables (according to availability)</i> | 6,00 |
|  <b>Verdure grigliate (secondo disponibilità)</b><br><i>Grilled vegetables (according to availability)</i>          | 6,00 |
|  <b>Patate fresche fritte o al forno</b><br><i>Fresh fried or baked potatoes</i>                                    | 6,00 |

## Carta dei Dessert

### Dessert della nostra pasticceria

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

*Sono preparati al momento e suggeriamo di sceglierli all'atto dell'ordinazione.*

*Homemade desserts*

- |   |      |
|---|------|
|  <b>Semifreddo al caffè con interno liquido al cioccolato, zuppa di cocco</b><br><i>Coffee semifreddo with inside chocolate liquid, coconut soup</i><br>Proposto in abbinamento con: <u>Passito Ben Ryè - Sicilia – Az. Donnafugata € 7,00</u> | 7,50 |
| <b>Babà classico napoletano con crema chantilly e amarene</b>   | 7,50 |

*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 € 5,00

**Pizza alla nutella con granella di nocciole e zucchero a velo** 7,50

*Nutella pizza with hazelnuts and icing sugar*

**Sfogliatella frolla napoletana con salsa variegata alle amarene** 8,00

Proposto in abbinamento con: Privilegio Passito di Fiano – Avellino – Az. Feudi San Gregorio € 6,50

 **Lemon curd** 8,00

*Lemon curd*

Proposto in abbinamento con: Pass the cookies Passito di Verduzzo –

Friuli Venezia Giulia – Az. Di Lenardo € 5,00

**Tortino al cioccolato fondente con cuore caldo di cioccolato e gelato alla panna** 8,50

*Dark chocolate little cake with hot chocolate heart and cream ice cream*

Proposto in abbinamento con: Passito Ben Ryè - Sicilia – Az. Donnafugata € 7,00

  **Tramezzino al pistacchio, ciliegia e vaniglia con gelato fior di latte** 8,50

*Pistachio, cherry and vanilla sandwich with ice cream of milk*

Proposto in abbinamento con:

Don Fa vino rosso aromatizzato con foglie di amarene – Avellino – Az. De Beaumont € 6,00

## Gelati

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

## Frutta

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

Coperto – Cover charge € 3,00

## Pizze e 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 in parti uguali di farine 0 e 00 e una maturazione di 24/48 ore a temperature controllate che rendono la pizza digeribile e fragrante.*

### **IMPASTO INTEGRALE**

*La farina integrale, nutriente e ricca di fibre, miscelata in parti uguali con farine 00 rende la pizza saporita e leggera.*

### **IMPASTO ALLA CANAPA**

*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**

*La farina ai multicereali conferisce all'impasto tantissime proprietà benefiche. Sali minerali, vitamine, fibre, accompagnano fragranza e sapore ricco.*

### **IMPASTO 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)*

Pizza integrale + € 2,00

Pizza multicereali + € 2,00

Pizza alla canapa + € 2,00

Pizza senza glutine + € 2.00

Senza lattosio + € 2.00

*\*Acronimo di Olio Extra Vergine di Oliva*

*\*Abbreviation of Extra Virgin Olive Oil*

# Le Pizze

*Abbina con l'impasto che preferisci*

## **Marinara**

6,50

*Pomodoro, aglio, origano, olio Evo\**  
*Tomato, garlic, oregano, Evo oil\**

## **Margherita "Verace Pizza Napoletana"**

7,50

*Fior di latte di Agerola, pomodoro, grana, basilico, olio Evo\**  
*"True Neapolitan Pizza"*  
*Mozzarella cheese, tomato, grana cheeses, basil, Evo oil\**

## **Massa**

8,50

*Mozzarella di bufala dop, pomodorini, grana, basilico, olio Evo\**  
*Buffalo, mozzarella cheese, little tomatoes, grana cheese, basil Evo oil\**

## **Carabinieri**

8,50

*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\**

## **Ortolana**

8,50

*Fior di latte di Agerola, melanzane, zucchine, pomodorini, grana,*  
*basilico, olio Evo\**  
*mozzarella cheese, aubergine, zucchini, little tomatoes, grana cheese, basil, Evo oil\**

## **Ghiotta**

9,00

*Fior di latte di Agerola, guanciale, cipolla caramellata, basilico, olio Evo\**  
*Mozzarella cheese, pillow, caramelized onion, basil, Evo oil\**

## **Nerano**

9,00

*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\**

## **Pummarò**

10,00

*Fior di latte di Agerola, pomodorini rossi del piennolo, pomodorini gialli,*  
*basilico, olio Evo\**  
*Mozzarella cheese, red tomatoes, yellow tomatoes, basil, Evo oil \**

<b>Capricciosa</b>	10,00
<i>Fior di latte di Agerola, pomodoro, prosciutto cotto, funghi, origano, olive nere di Gaeta, grana, olio Evo*</i>	
<i>Mozzarella cheese, tomato, ham, mushrooms, oregano, black olives, grana cheese, Evo oil*</i>	
<b>Contadina</b>	10,00
<i>Provola di Agerola, salsiccia, friarielli, grana, basilico e olio Evo*</i>	
<i>Agerola provola cheese, sausage, friarielli, chesse, basil and Evo oil *</i>	
<b>Completa</b>	11,00
<i>Fior di latte di Agerola, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana, olio Evo*</i>	
<i>Mozzarella cheese, ham, arugula, grana cheese, Evo oil*</i>	
<b>Napoletana con l'Antico pomodoro di Napoli</b>	11,00
<i>Antico pomodoro di Napoli , acciughe, olive nere, aglio, origano, basilico, olio Evo*</i>	
<i>Ancient Naples tomato, anchovies, black olives, garlic, oregano, basil, oil Evo*</i>	
<b>Boscaiola</b>	14,00
<i>Provola di Agerola, funghi porcini, speck croccante, noci, grana, basilico, olio Evo*</i>	
<i>Agerola provola cheese, mushrooms, speck, nuts, cheese, basil, Evo oil*</i>	
<b>Tonnara</b>	12,00
<i>Mozzarella di bufala dop, tonno, cipolle, basilico, olio Evo*</i>	
<b>Regina</b>	12,00
<i>Antico pomodoro di Napoli , mozzarella di bufala dop, basilico, olio Evo*</i>	
<i>Ancient tomato of Naples, buffalo mozzarella dop, basil, oil Evo*</i>	
<b>Mortadella</b>	12,50
<i>Fior di latte di Agerola, mortadella igp, stracciata di mozzarella, granella di pistacchi, basilico, olio Evo*</i>	
<i>Mozzarella cheese, igp mortadella, mozzarella crumb, pistachio seeds, basil, Evo oil*</i>	
<b>Pizza del mese:</b>	
<b>Scarolina</b>	11,00
<i>Provola, crema di scarole, capperi di salina , acciughe, olive nere di Gaeta dop, pinoli, basilico, olio Evo*</i>	
<i>Provola cheese, scarole cream, capers, anchonovies, black olives, pine nuts, basil, Evo oil*</i>	

# Le pizze ripiene

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

<b>Calzone</b>	8,50
<i>fior di latte di Agerola, ricotta, pomodoro, salame tipo Napoli, grana, basilico, olio Evo*</i>	
<i>mozzarella cheese, ricotta cheese, tomato, salami, grana cheese, basil, Evo oil*</i>	
<b>Frusta rustica</b>	9,50
<i>provola di Agerola, melanzane, grana, olio Evo*</i>	
<i>provola cheese, eggplant, grana cheese, Evo oil*</i>	
<b>Fritta classica</b>	10,00
<i>provola di Agerola, ricotta, salame dolce, olio Evo*</i>	
<i>Agerola provola cheese, buffalo ricotta, salami, Evo oil*</i>	

# Le pizze nel ruoto

<b>Margherita</b>	9,00
<i>fior di latte di Agerola, pomodoro, grana, basilico, strutto</i>	
<i>mozzarella cheese, tomato, grana cheese, basil, lard</i>	
<b>Salsiccia e patate</b>	12,00
<i>provola di Agerola, salsiccia, patate al forno, basilico, strutto</i>	
<i>Agerola provola cheese, sausage, baked potato, basil, lard</i>	

**Il sabato sera le pizze nel ruoto non sono disponibili**

## Vini Passiti

Pass the Cookies Passito di Verduzzo	Friuli Venezia Giulia	Az. Di Lenardo	5,00
Privilegio Passito di Fiano	Avellino	Az. Feudi San Gregorio	6,50
Passito Ben Riè	Sicilia	Az. Donnafugata	7,00

## Brandy E Cognac

Brandy Cardenal Mendoza	Spagna	Sanchez Romate Hnos	5,00
Cognac Dobbe	Francia	Az. Dobbe	6,50
Armagnac V.S.O.P. Samalens	Francia	La Maisons Samalens	6,00

## Whisky

Yamazakura Blended 16 anni	Giappone	Sasanokava Shuzo	7,00
Lagavulin 16 anni Islay Single Malt	Scozia	Az. Lagavulin	11,00
The Whistler Irish Whisky e Honey	Irlanda	Boann Distillery	6,00
Laphroaig Single Malt 10 anni	Scozia	Johnston & Co.	6,50

## Rum

Vieux Agricole XO 6 anni	Martinica	Clement.	8,00
Ryoma Rhum Japonais 7 anni	Giappone	Kikosui Distillery	7,00
Bacardi Gran Riserva 8 anni	Cuba	Bacardi	4,50
Dorly's XO	Barbados	Four Square	6,00
Vieux Agricole VSOP 4 anni	Martinica	Lamauny Dist.	8,00
Cubaney XO 21 anni	R. Dominicana	Oliver & Oliver	8,50
Single estate Rum Lazy Dodo	Mauritius	Grays Inc. LTD	6,00
Belizean blue	Belize	Travellers	6,00

## Bevande

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

# Amari E Liquori

Alba Chiara Acquavite di Albicocche Vesuvio	Campania	Az. Sorrentino	6,50
AmaRè Infuso alle Erbe del Giardino Inglese	Campania	Az. Petrone	3,50
Folletto Amaro Proibito	Trentino Alto Adige	Az. Heritage	3,50
Amaro Rupes Black Edition	Trentino Alto Adige	Az. Rupes	3,50
Amaro Autentico Matto	Campania	Az. Opificio Botanico	4,50
Liquore alle Foglie di Amarene	Campania	Az. De Beaumont	6,00
Nucillo Crù Vesuvio	Campania	Az. E' Curti	4,50
Nurchito Mela Annurca Campana igp	Campania	Az. Alambicco Rosso	4,50
Amaro di Arancia Rossa di Sicilia	Sicilia	Az. Rossa Agricola	4,50
Amaro il 28 di San Nicolao	Piemonte	Az. Berta	4,00
Vecchio Amaro del capo	Calabria	Az. Caffo	
Amaro Importante Jefferson	Calabria	Az. Vecchio M.D	5,00
Amaro Tintura Stomatica	Trentino Alto Adige	Az. Folletto	5,00
Alma Nera Liquirizia	Trentino Alto Adige	Az. Alma De Lux	5,00
Amaro, limoncello			3,00

# Grappe

Grappa di Asprinio Primus	Campania	Tenuta Fontana	7,00
Grappa Bassano 24 Carati Oro	Veneto	Jacopo Poli	3,50
Grappa di Gewurztraminer	Veneto	F.Ili Marolo	5,00
Grappa di Amarone	Veneto	F.Ili Marolo	6,00
Villaprato bianca/barrique	Piemonte	Dist. Berta	3,50
Grappa di Moscato "Apres" 5 anni	Piemonte	F.Ili Marolo	5,00
Grappe al miele di Rododentro	Piemonte	F.Ili Marolo	6,00
Roccanivo Riserva di Barbera	Piemonte	Dist. Berta	9,00
Grappa di Barolo 15 anni	Piemonte	F.Ili Marolo	10,00
Magia Riserva	Piemonte	Dist. Berta	10,00
Grappa barolo 15 anni	Piemonte	F.Ili Marolo	10,00
Tre Soli Tre	Piemonte	Dist. Berta	12,00
Tre Soli Tre	Piemonte	Dist. Berta	12,00
Grappa di barolo 10 anni Sherry	Piemonte	F.Ili Marolo	15,00
Grappa Riserva del Fondatore	Piemonte	Dist. Berta	16,00
Grappa la Morbida	Trentino Alto Adige	Roner	5,00



Scansiona il QR Code e leggi la  
**CARTA DEI VINI**



Scansiona il QR Code e leggi il  
**MENU SUL WEB**