

Antipasti *uno sfizio per cominciare*

Cicoli e ricotta consigliato con Peroni Rossa Gran Riserva
chips di pane casereccio con tiepida ricotta di bufala, cicoli napoletani, prezzemolo e pistacchi DOP

Parmigiana di melanzane consigliato con Aglianico Beneventano
ragù napoletano, provola affumicata, grana e basilico

Burrata consigliato con Greco di Tufo
burrata Golosa di Puglia su sabbia di tarallo napoletano alle mandorle, tapenade di pomodori, olio evo

La Tiella ~ Tipico fritto napoletano suggerito per 2 persone
panzarotti sale e pepe, arancini di riso, montanare al pomodoro con grana e basilico, frittelline alle alghe

Cuoppo di calamari e patate "fish and chips napoletano"
fritturina di calamari*, patate paglia, sale, pepe e salsa tartara

Bruschette

con pane pizza cotto nel forno a legna

Pummarola consigliato con Falanghina Campi Flegrei
pane bianco, pomodoro ramato, olio evo, aglietto, basilico e origano

Burratella consigliato con Campania Bianco Motum Terrae
pane integrale burrata Golosa di Puglia, pomodori secchi, zeste di limone e pepe

Mozzarella di bufala DOP

fresca ogni giorno dai migliori caseifici

Caprese consigliato con Campania Bianco Motum Terrae
mozzarella di bufala DOP, pomodoro insalatato, olio evo, origano e basilico

intera da 230g suggeriti per 2 persone

Bufala e pomodori consigliato con Campania Bianco Motum Terrae
mozzarella di bufala DOP, mix di pomodori
rucola, olio evo DOP Colline Salernitane e origano

Bufala, Parma e melone consigliato con Lacryma Christi del Vesuvio Bianco
prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi, melone, focaccina,
mix di pomodori e olio evo

mix di pomodori: 🍅 🍅 🍅

Pasta *cottura al dente 12 minuti*

spaghetti del Pastificio Afetra di Gragnano

Pomodori consigliato con Lacryma Christi del Vesuvio Bianco
olio evo Colline Salernitane DOP, basilico

Puttanesca ai due pomodori consigliato con Greco di Tufo
pomodorino Cannellino Flegreo, datterino giallo di Battipaglia, olive nere, capperi e ammollicato al tarallo pepe e mandorle

fresca di grano duro

Gnocchi alla sorrentina
gnocchi di patate artigianali, mantecati con provola affumicata e pomodoro corbarino, grana e basilico

Tubettoni patate e provola consigliato con Lacryma Christi del Vesuvio Rosso
in pignatta di pane pizza con patate, guanciale e pomodoro cannellino, mantecati con provola affumicata, pecorino bagnolese, basilico e pepe

Paccheri, salsiccia, crema di friarielli e burrata
mantecati con burrata Golosa di Puglia, grana, peperoncino

Fusilli lunghi "Ragù napoletano" e ricotta di bufala
bocconcino di carne al "Ragù napoletano", grana e basilico

Carne *da allevamenti selezionati*

Cotoletta "napoletana" consigliato con Motum Terrae Rosso
lonza di maiale (300 g), panata e frita con rucola, tapenade di pomodori e scaglie di grana

Millefoglie di pollo con porcini, nocciole e guanciale croccante
petto di pollo (250g), glassa di aceto balsamico di Modena IGP

Tagliata di manzo, rucola e provolone consigliato con "Ripa" Toscana Rosso
manzo (250g) con rucola, scaglie di provolone Auricchio e verdure alla brace

Contorni

Friarielli in padella - **Scarole** olive e capperi - **Mix di pomodori**, cipolla rossa, rucola e origano - **Funghi trifolati** - **Patate fritte*** - **Insalatina** mista di stagione



ROSSOPOMODORO

come un giorno a Napoli

Pizza

con impasto tradizionale lievitato 24 ore

Golosone

	Tradizionale pomodoro Roma, mozzarella, basilico <small>GF</small>
	Battipaglia datterino giallo, mozzarella, basilico <small>GF</small>
	Vulcanica pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, mozzarella, basilico <small>GF</small>
	Antica filetto di pomodoro 🍷 Antico di Napoli, mozzarella, basilico <small>GF</small>

le Margherite

Classiche

Marinara  GF consigliato con Lacryma Christi del Vesuvio Bianco
pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, olio evo della Penisola Sorrentina DOP, basilico

Napoletana GF consigliato con Nastro Azzurro
pomodoro Roma, mozzarella, acciughe sott'olio, olive nere e basilico

Cosacca GF ~ *Una delle più antiche pizze di Napoli* consigliato con Greco di Tufo
filetto di pomodoro 🍷 Antico di Napoli, scaglie di pecorino bagnolese, basilico

Mortadella e schiacciata di patate al pepe
provola affumicata, schiacciata di patate, mortadella IGP Rovagnati, granella e pesto di pistacchi DOP

Diavola GF consigliato con Motum Terrae Rosso
pomodoro Roma, mozzarella, salamino piccante e basilico

5 formaggi e nocciole GF consigliato con Prosecco Treviso
mozzarella, caciotta di bufala, gorgonzola DOP, pecorino bagnolese, cialda di grana, nocciole tostate

Bianca cotto e funghi GF
mozzarella, fior di panna, funghi champignon, prosciutto cotto Rovagnati, basilico

Scarole, olive e capperi
provola affumicata, scaglie di pecorino bagnolese e pinoli tostati

Calzone consigliato con Peroni Rossa Gran Riserva
ricotta di bufala, salame Napoli, mozzarella, pomodoro Roma e pepe

Capricciosa GF consigliato con St Benoît
pomodoro Roma, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto Rovagnati, carciofini e olive nere

Verace GF ~ *margherita extra con bufala DOP*
pomodoro Roma, mozzarella di bufala DOP, basilico con, in uscita dal forno: olio evo della Penisola Sorrentina DOP

Salsiccia e friarielli
provola affumicata, salsiccia napoletana a punta di coltello, friarielli napoletani e basilico

Rossopomodoro GF ~ *Ai tre pomodori* consigliato con Grolsh Weizen
provola affumicata, San Marzano DOP, Piennolo del Vesuvio DOP, datterini gialli di Battipaglia e scaglie di caciocotta stagionato

Parma e provolone stravecchio GF consigliato con Peroni Rossa Gran Riserva
mozzarella con, in uscita dal forno: prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi, rucola e scaglie di provolone Auricchio Stravecchio

a richiesta con: mozzarisella vegana o mozzarella delattosata

 Presidi Slow Food

GF a richiesta **Senza Glutine** 

 Vegano



Inquadra il QR Code per...

- conoscere i nostri amici **produttori**
- traduzioni **menu**
- menu **senza glutine**



Scan QR Code for...

- information about our **products** and **food producers**
- menu **translations**
- **gluten free** menu



Insalatone

un piatto unico, completo, fresco di stagione

Pomodora
insalata verde, rucola, caciottella di bufala, pomodori secchi, uovo sodo, melanzane alla brace, capperi, olive verdi, semi di papavero, dressing allo yogurt


Prosciuttina
rucola, radicchio, insalata verde, mozzarella, tocchetti di prosciutto di Parma DOP in olio, dadolata di melone, glassa di aceto balsamico, mandorle tostate, crostini

"Cesar" ona
insalata verde, radicchio, rucola, petto di pollo alla brace, rapa rossa, pancetta croccante, scaglie di grana, sesamo tostato, caesar dressing

Tonnara ~ a scelta: filettini di tonno in olio o in acqua di mare
insalata verde, rucola, filettini di tonno, patate al vapore, fagiolini*, uova sode, pomodoro ramato, olive verdi, fresella integrale

Poche poke calorie

insalatine in ciotola a basso contenuto calorico

Verdurina  **400 Kal**
riso integrale, insalata verde, rucola, finocchi, lupini, mela, fagiolini*, pomodoro, patate, semi di zucca, dressing: yogurt, olio sale e limone

Carnicella 450 Kal
riso integrale, dadini di manzo saltato, rucola, radicchio, provolone Auricchio Scorzanera, dadolata di melone e pomodoro, glassa di aceto balsamico, mandorle tostate e crostini, dressing di peperone

Pescetta 500 Kal
riso integrale, salmone affumicato, avocado, iceberg, rucola, carote, piselli*, mais e sesamo tostato dressing: yogurt, olio sale e limone

Vini

 17,5cl  37,5cl  75cl

bianchi

"Crya" Lacryma Christi del Vesuvio Doc
Casa di Venere

Campi Flegrei Falanghina Dop
Michele Farro

"Bonée" Falanghina di montagna Igt
Masseria Frattasi

Falerno del Massico Dop
Villa Matilde

Greco di Tufo Docg
Montesole

"La Pagliuzza" Piemonte Chardonnay Doc
Tenuta Gaggino

rossi

"Crya" Lacryma Christi del Vesuvio Doc
Casa di Venere

Gragnano della Penisola Doc Frizzante
Poggio delle Baccanti

Falerno del Massico Dop
Villa Matilde

"Caudium" Aglianico Beneventano Igt
Masseria Frattasi

"Ripa" Toscana Rosso Igt
Michele Ventura
Sangiovese, Cabernet, Merlot

rosè

"Crya" Lacryma Christi del Vesuvio Doc
Casa di Venere

vino della casa

Campania Igt
Motum Terrae *Bianco* o *Rosso*

Falanghina Igt
Motum Terrae *Frizzante*

bollicine

Prosecco Treviso Doc Extra Dry
Donna Alba

Prestige Blanc Falanghina Extra Brut
Masseria Frattasi

Greco Brut
Montesole

Aperol spritz

vini frizzanti alla frutta

Peschella, Cerasella, Frauella

Birre alla spina

 17,5cl  37,5cl  75cl

Nastro Azzurro **Nastro Azzurro**
5,1% vol.

 **Peroni Gran Riserva Rossa**
5,2% vol.

 **Grolsch Weizen**
5,1% vol.

 **St Benoît**
5,9% vol.

 **Tourtel Lager** analcolica

 **Peroni Senza Glutine**
4,7% vol.

in bottiglia

Acqua e bibite

Fanta

Gazzosa, Chinotto

Acqua Minerale

Ferrarelle NATIA

Ferrarelle NATIA

Prosecco Treviso Doc Extra Dry
Donna Alba

Prestige Blanc Falanghina Extra Brut
Masseria Frattasi

Greco Brut
Montesole

Aperol spritz

vini frizzanti alla frutta

Peschella, Cerasella, Frauella

* Il prodotto è surgelato all'origine.