

Menu

RISTORANTE PIZZERIA



Golfo di Napoli

FRITTI

MONTANARA CLASSICA €3 (1,7)

MONTANARA MORTADELLA, BURRATA E PISTACCHIO €5 (1,7,8)

MONTANARA MAZARA €6

Stracciatella, gamberone rosso di Mazara del vallo, sale Maldon e zeste di lime (1,7,4)

CROCCHÈ DI PATATE €2,5 (1,7)

CROCCHÈ PARMIGIANA €3,50 (1,7)

FRITTATINA CLASSICA NAPOLETANA €4 (1,7)

BACCALÀ FRITTO €6

Servito con maionese al lime (1,3)

MELANZANA RIPIENA DI PROVOLA E PANCETTA €4 (1,7)

SUPPLÌ €3

Soffritto di sedano, carote e cipolla, pomodoro, riso, pecorino e provola affumicata (1,7,9)

PATATINE FRITTE €4

ANTIPASTI

IMPEPATA DI COZZE €8 (1,4)

INSALATA DI POLPO E SEPIE €18 (9,14)

FRISELLA NAPOLETANA CON MOSCARDINI ALLA LUCIANA €14 (1,14)

PROSCIUTTO CRUDO IRPINO E BUFALA CAMPANA €12 (7)

SOUTE' €8 (14)

GATEAU DI PATATE €4 (1,7,3)

TOSCANA IN AUTUNNO

LA PIZZA DEL MESE

CREMA DI CAVOLO NERO TOSCANO

CHIPS DI CAVOLO NERO TOSCANO

GUANCIALE AMATRICIANO

GEL DI ZUCCA

PECORINO TOSCANO €15

(1,7)



LE PIZZE

AUTUNNO - INVERNO

VEGGY €14

Crema di cicoria, Friarielli ripassati, Gel di zucca, Parmigiano reggiano 30 Mesi, Mandorla tostata (1,7,8)

CACIO,UOVO ,MAIALE E ZAFFERANO €14

Besciamella allo zafferano, Guanciale di amatrice, Tuorlo d'uovo 65° cbt, pecorino romano dop grattugiato (1,7,3)

BOSCO €15

Crema di funghi champignon, Funghi porcini e pioppino saltati in padella, provola affumicata, Pancetta tesa di maialino nero e in uscita Nocciole tostate (1,7,8)

CALABRIA CASTELPOTO €14

Fonduta di grana padano, Nduja di Spilinga, cipolla rossa caramellata, salsiccia di Castelpoto piccante e provola affumicata (1,7)

ZUCCA IN GRICIA €13,50

Crema di zucca, guanciale di amatrice, fonduta di cacio e pepe (1,7)

NDUJA BURRATA E... €13,50

Stracotto di Pomodoro biologico, Nduja di spilinga, stracciatella pugliese, polvere di peperone crusco, Peperoni rossi goccia in agrodolce, parmigiano reggiano 30 mesi (1,7)

SALSICCIA E PATATE €13

Fonduta di grana padano, salsiccia cbt, Fior di latte, patate al forno e maionese al rosmarino (1,7,3)

LE PIZZE

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA €8

Pomodoro Biologico, fiordilatte, basilico, grana padano e olio e.v.o. Flaminio (1,7)

MARINARA €7

Stracotto di pomodoro biologico, aglio, origano e olio e.v.o. Flaminio (1)

MARGHERITA CON BUFALA €12

Pomodoro biologico, basilico, olio e.v.o. Flaminio, mozzarella di bufala e grana padano (1,7)

NAPOLI €11

Pomodoro biologico, fiordilatte, olio e.v.o. e all'uscita Alici di Cetara (1,7,4)

DIAVOLA €10,50

Pomodoro biologico, fiordilatte e spianata piccante (1,7)

CAPRICCIOSA €11

Pomodoro biologico, fiordilatte, funghi, prosciutto cotto alla brace, olive taggiasche e carciofo di Cori (1,7)

CROSTINO COTTO €10

Fiordilatte, prosciutto cotto alla brace (1,7)

BOSCAIOLA €10

Fiordilatte, funghi e salsiccia a punta di coltello (1,7)

SALSICCIA E FRIARELLI €13

Provola, salsiccia e friarelli (1,7)

MARE NERO €15

Stracotto di pomodoro biologico, Pomodorini rossi Semidried, aglio nero fermentato, alici di Cetara, origano di Sicilia, olive Caiazzane, capperi di Salina, olio e.v.o. Flaminio (1,14)

CIRO €11

Pomodoro biologico, provola affumicata, provolone del Monaco, pepe e olio Flaminio (1,7)

PANUOZZO NAPOLETANO €14

Panino con impasto pizza farcito con salsiccia, friarelli e provola affumicata (1,7)

PIZZA FRITTA €12

CALZONE RIPIENO FRITTO

Ricotta, cicoli, salame Napoli, pomodoro biologico, provola affumicata e pepe (1,7)

FOCACCIA €3,50 (1)

PRIMI DI MARE

SPAGHETTO COZZE E VONGOLE €15

Spaghetti trafilati al bronzo con vongole e cozze (1,14)

SPAGHETTO VONGOLE E BOTTARGA €18

Spaghetti trafilati al bronzo con vongole veraci e bottarga di muggine (1,14)

GNOCCHETTI AL SALMONE €15 (1,4)

VONGOLE, BURRATA E PISTACCHIO €20

Scialatiello con cozze, vongole, burrata e pistacchio (1, 7, 8, 14)

PRIMI DI TERRA

SCARPARIELLO €10

Spaghetti trafilati al bronzo con datterino rosso, pecorino romano, parmigiano reggiano, basilico (1,7)

GNOCCHI ALLA SORRENTINA €10

Con provola di Napoli affumicata (1,7)

PASTA, PATATE E PROVOLA €12 (1,7,9)

ZITI ALLA GENOVESE €14 (1,7,9)

SECONDI DI MARE

FRITTURA €22

Calamari* e Gamberi* (2,14)

PESCE SPADA* ALLA GRIGLIA €13 (4)

GAMBERONI* ALLA PIASTRA €17 (2) 5pz

BACCALÀ* €14

In umido con Olive di Gaeta, Capperi e Pomodorini del Piennolo (4)

MOSCARDINI AL SUGO €14 (14)

SECONDI DI TERRA

SALSICCIA €14

A punta di coltello con friarelli

BISTECCA €35

Bistecca di bovino adulto 500/600gr con contorno a scelta

HAMBURGER €14

Hamburger di bovino adulto con contorno a scelta

FETTINA PANATA €14 (1)

Con contorno a scelta

PETTO DI POLLO €14

Petto di pollo alla piastra con contorno a scelta

CONTORNI €5

A scelta

DOLCI AMARI E BEVANDE

DOLCI

SFOGLIATELLA €3
Riccia/Sfoglia (1, 7, 3)

BABÀ AL RUM €4
(1, 3, 7, 12)

PASTIERA NAPOLETANA €6
(1, 3, 7)

DESSERT DEL GIORNO €6
(1, 3, 7, 8, 12)

BEVANDE

ACQUA €2,50
Naturale / Frizzante 0.75cl

BIBITE ANALCOLICHE €3
0.33 cl

COCA COLA 1L €5
Coca Cola in vetro 1L

BIRRA ALLA SPINA €3
Forst Pils 0.20 cl

BIRRA ALLA SPINA €5
Forst Pils 0.4 cl

AMARI E DIGESTIVI

CAFFÈ €1,50

AMARI E DIGESTIVI €4

GRAPPE €5

SERVIZIO €2,50

SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1 cereali - 2 crostacei - 3 uovo - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia -
7 latte e derivati - 8 frutta a guscio - 9 sedano - 10 senape - 11 semi di sesamo - 12 diossido di
zolfo - 13 lupini - 14 molluschi

RISTORANTE PIZZERIA



DUE SPICCHI

GAMBERO ROSSO





Slow Food®

Ferrarelle

