

Menu

RISTORANTE PIZZERIA



Golfo di Napoli

FRITTI

MONTANARA CLASSICA €2,50

**MONTANARA MORTADELLA, BURRATA E
PISTACCHIO** €4

MONTANARA MAZARA €5

Stracciatella, gamberone rosso di Mazara del vallo, sale
Maldon e zeste di lime

CROCCHÈ DI PATATE €2

CROCCHÈ PARMIGIANA €3,50

FRITTATINA CLASSICA NAPOLETANA €3,50

BACCALÀ FRITTO €5

Servito con maionese al lime

FIORE DI ZUCCA €3

SUPPLÌ €2

PATATINE FRITTE €3,50

ANTIPASTI

IMPEPATA DI COZZE €7

INSALATA DI POLPO E SEPIE €18

**FRISELLA NAPOLETANA CON MOSCARDINI
ALLA LUCIANA** €12

**PROSCIUTTO CRUDO IRPINO E BUFALA
CAMPANA** €10

BRUSCHETTA AL POMODORO €3

2PZ

LE PIZZE

PIZZE STAGIONALI

MORTADELLA E STRACCIATELLA €12,50

Pesto di pistacchio, fiordilatte, mortadella Bonfatti, stracciatella pugliese, granella di pistacchio

ANTICA €13

Sugo e filetti di pomodoro antico di Napoli, Bufala campana, basilico, origano, conciato romano e olio Flaminio

MARGHERITA ESTIVA €11

Sugo di datterino rosso arrosto stracciatella di Andria polvere di basilico olio flaminio

TONNO E CIPOLLA €14

Sugo di datterino giallo fior di latte, cipolla rossa in agrodolce, pomodorini semidried Rossi nduja di spilinga, filetti di tonno e polvere di olive

SCAPECE €13

Crema di zucchine alla scapece, capocollo di Martina Franca, provolone del Monaco e fiori di zucca

PARMIGIANA 2.0 €13

Crema di melanzane alla parmigiana, provola affumicata, chips di buccia di melanzane, parmigiano reggiano Vacche Rosse

PEPERONI €14

Crema di peperoni arrosto, papaccelle napoletane, peperone crusco, polvere di peperone Crusco sul cornicione, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse

MARE NERO €13

Pomodoro biologico, Pomodorini rossi Semidried, aglio nero fermentato, alici di Cetara, origano di Sicilia, olive Caiazzane, capperi di Salina, olio e.v.o. Flaminio

LE PIZZE

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA €7,50

Pomodoro Biologico, fiordilatte, basilico, grana padano e olio e.v.o. Flaminio

MARINARA €6,00

Pomodoro biologico, aglio, origano e olio e.v.o. Flaminio

MARGHERITA CON BUFALA €11

Pomodoro biologico, basilico, olio e.v.o. Flaminio, mozzarella di bufala e grana padano

NAPOLI €10

Pomodoro biologico, fiordilatte, olio e.v.o. e all'uscita Alici di Cetara

DIAVOLA €9,50

Pomodoro biologico, fiordilatte e spianata piccante

CAPRICCIOSA €10

Pomodoro biologico, fiordilatte, funghi, prosciutto cotto alla brace, olive taggiasche e carciofo di Cori

CROSTINO COTTO €8,50

Fiordilatte, prosciutto cotto alla brace

BOSCAIOLA €8,50

Fiordilatte, funghi e salsiccia a punta di coltello

FRIARELLI E SALSICCIA €11,50

Provola, salsiccia e friarelli

AMATRICIANA CONFIT €11,50

Pomodoro biologico pelato confit, guanciale di Amatrice e pecorino romano d.o.p.

COSACCA €10

Sugo di datterino rosso arrosto, pomodorini semidried gialli, basilico, pecorino romano dop e olio flaminio

CIRO €11

Pomodoro biologico, provola affumicata, provolone del Monaco, pepe e olio Flaminio

PANUOZZO NAPOLETANO €12

Panino con impasto pizza farcito con salsiccia, friarelli e provola affumicata

PIZZA FRITTA €11

CALZONE RIPIENO FRITTO

Ricotta, cicoli, salame Napoli, pomodoro biologico, provola affumicata e pepe

FOCACCIA €3,00

PRIMI DI MARE

SPAGHETTO COZZE E VONGOLE €13

Spaghetti trafilati al bronzo con vongole e cozze

SPAGHETTO VONGOLE E BOTTARGA €15

Spaghetti trafilati al bronzo con vongole veraci e bottarga di muggine

GNOCCHETTI AL SALMONE €13

SCIALATIELLO DEL GOLFO €18

Datterino rosso e giallo, cozze, vongole, polpo e seppie

PRIMI DI TERRA

SCARPARIELLO €10

Spaghetti trafilati al bronzo con datterino rosso, pecorino romano, parmigiano reggiano, basilico

GNOCCHI ALLA SORRENTINA €10

Con provola di Napoli affumicata

SPAGHETTO ALLA NERANO €12

Zucchine e provolone del Monaco

SECONDI DI MARE

FRITTURA €20

Calamari* e Gamberi*

PESCE SPADA* ALLA GRIGLIA €12

GAMBERONI* ALLA PIASTRA €16

5pz

BACCALÀ* €12

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

SECONDI DI TERRA

SALSICCIA €12

A punta di coltello con friarelli

BISTECCA €30

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

HAMBURGER €12

Hamburger di bovino adulto con contorno a scelta

FETTINA PANATA €12

Con contorno a scelta

PETTO DI POLLO €12

Petto di pollo alla piastra con contorno a scelta

CONTORNI €4

A scelta

DOLCI AMARI E BEVANDE

DOLCI

SFOGLIATELLA €2,50
Riccia/Sfoglia

BABÀ AL RUM €3,50

PASTIERA NAPOLETANA €6

DESSERT DEL GIORNO €6

BEVANDE

ACQUA €2
Naturale / Frizzante 0.75cl

BIBITE ANALCOLICHE €2,50
0.33 cl

COCA COLA 1L €4,50
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 €2,50

GRAPPE €3

RISTORANTE PIZZERIA



DUE SPICCHI

GAMBERO ROSSO





Slow Food®

Ferrarelle

