

Golfo di Napoli



MENU

RISTORANTE PIZZERIA

ANTIPASTI

MONTANARA CLASSICA €4

Stracotto di 3 pomodori, burro ,parmigiano reggiano 30 mesi e basilico (1,7)

MONTANARA MORTADELLA €5

Mortadella ricotta di bufala zest di limone e glassa di aceto balsamico di Modena (1,7,12)

FRITTATINA CLASSICA NAPOLETANA €4

Bucatini, besciamella, pepe, pecorino, Piselli, cotto alla brace e cicoli (1,7)

CROCCHÈ CLASSICA €3

Patate pecorino prezzemolo, pepe e fiordilatte (1,7)

CROCCHÈ PARMIGIANA €4,50

Patate pecorino prezzemolo pepe, fior di latte, melanzana alla parmigiana (1,7)

BACCALÀ FRITTO €7

Servito con maionese al lime (1,3)

TRONCHETTO **NEW!** €5

Crema di Friarielli e salsiccia, Fonduta di provola affumicata e Polvere di peperone crusco (1,3,7)

SUPPLÌ €3

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

PATATINE FRITTE €4

IMPEPATA DI COZZE (14) €10

CULATTA E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA (7) €13

SOUTE' (14) €10

TENTACOLI DI POLPO ARROSTO CON

PURE DI PATATE (7, 14) €12

Fraschetta



CICORIA ALL'NDUJA IN CREMA
PATATE COTTE SOTTO LA CENERE
PORCHETTA DI ARICCIA
PROVOLA AFFUMICATA DI GRAGNANO

16,50€

PIZZE

MARGHERITA €8,50

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

MARINARA €7

Stracotto di pomodoro biologico origano di Pantelleria olio all'aglio (1)

MARGHERITA CON BUFALA €12

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

MARGHERITA CASTELPOTO €14

Pomodoro biologico, Mozzarella di bufala ,Salsiccia rossa di Castelpoto (salsiccia con polvere di peperone dolce) saltata in padella (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)

PIZZE

BOSCAIOLA €10

Crema di funghi champignon, fior di latte champignon saltato in padella e salsiccia (cvt) (1,7)

SALSICCIA E FRIARELLI €13

Provola, salsiccia e friarelli (1,7)

MARE NERO €15

Stracotto di pomodoro biologico, aglio nero fermentato, origano di Pantelleria, alici di Cetara, pomodorini semi secchi rossi, capperi di Pantelleria, polvere di olive nere e olio e.v.o (1, 4)

CIRO €11

Pomodoro biologico, provola affumicata, provolone del Monaco, pepe e olio e.v.o (1,7)

PIZZA FRITTA €12

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

CALZONE IN CROSTA €11

Calzone ripieno di cotto alla brace fior di latte, Grana padano e olio evo (1, 7)

PIZZE DI STAGIONE

COME SE FOSSE DOMENICA €13,50

Ragù di di spuntature al sugo e Pecorino romano (1,7,9)

CORDON BLEU €15

Fonduta di Provola affumicata, Prosciutto cotto arrosto, Vitello CBT, Fior di latte e Crumble di pane tostato (1,7)

SCAROLA E ALICI €16

Crema di scarola, Scarola riccia condita (colatura di alici, polvere di olive, pomodori semiseccchi, noci), Provola affumicata e Alici di Cetara (1, 4, 7)

SLOW FOOD €16

Fonduta di grana padano, Patate arrosto, Provola affumicata Papacella napoletana, Ciauscolo I.G.P. e Conciato romano (1,7)

ORO BIANCO €14

Fonduta di Grana Padano, Fior di latte, Gorgonzola D.O.P. , Ricotta di bufala, Chips di Parmigiano Reggiano (1,7)

DA NORD A SUD €15

Crema di zucca mantovana, Spalmabile di Castelpoto (piccante), Stracciatella pugliese, Ricotta salata, Chips di peperone crusco (1,7)

SPICY €15

Pomodoro biologico, Fior di latte, Spalmabile di Castelpoto (piccante), Salsiccia rossa stagionata di Castelpoto piccante, Fili di peperoncino, Parmigiano reggiano (1,7)

PRIMI

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, 4, 14)

GNOCCHETTI AL SALMONE (1, 4, 7) €15

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)

ZITI ALLA GENOVESE €14

Ragù bianco di carne e cipolla (1,7,9)

PASTA PATATE E PROVOLA (1, 7) €11

SECONDI

FRITTURA €22

Calamari* e Gamberi* (2,14)

PESCE SPADA* ALLA GRIGLIA €13

(4)

GAMBERONI* ALLA PIASTRA €17

5pz (4)

MOSCARDINI AL SUGO €14

(14)

PARMIGIANA DI MELANZANE €9

(7)

HAMBURGER €14

Hamburger di bovino adulto con contorno a scelta

FETTINA PANATA €14

Con contorno a scelta (1)

CONTORNI €5

A scelta

SALSICCIA €14

A punta di coltello con friarelli

BISTECCA €35

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

DOLCI

SFOGLIATELLA €3

Riccia/Sfoglia (1, 7, 3)

BABÀ AL RUM €4

(1, 3, 7, 12)

PASTIERA NAPOLETANA €6

(1, 3, 7)

TIRAMISU €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

Golfo di Napoli

A small icon of a sailboat with a yellow, green, and red sail, positioned at the end of a long, thin black line that curves across the top of the page.Two red triangles, each with a white outline, positioned above the text. They resemble stylized sails or the shape of a shell.

DUE SPICCHI
GAMBERO ROSSO®















A red shrimp icon positioned below the text.The Slow Food logo, a red stylized swirl.

Slow Food®

Ferrarelle



ELENCO ALLERGENI

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati