Golfo di Napoli

RISTORANTE PIZZERIA

MENU AUTUNNO-INVERNO

NAPOLI

TRADIZIONE

FAMIGLIA

MATERIA PRIMA

OSPITALITÀ

Golfo di Napoli porta a Roma la tavola napoletana: la pizza, i fritti, la cucina di mare e di terra, i dolci della tradizione.

Lavoriamo con pomodoro biologico, mozzarella di bufala campana, olio extravergine e Presìdi Slow Food.

Le pizze classiche restano quelle di sempre.
Le stagionali cambiano con la stagionalità,
e ogni mese ce n'è una nuova da provare.

DICONO DI NOI

La migliore pizza napoletana a Roma è a Torre Maura.
«Qui si è ospiti e non clienti»

IL MESSAGGERO

DUE SPICCHI
GAMBERO ROSSO

Golfo di Napoli

ANTIPASTI

I FRITTI DEL GOLFO

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 fior di latte
(1,7)

CROCCHÈ PARMIGIANA €4,50
Patate, pecorino, prezzemolo, pepe, fior di latte, melanzana alla parmigiana
(1,3,7)

POLLO ALLA CACCIATORA €5 #NOVITÀ
Sfera di pollo alla cacciatora servita su una spuma di patate
(1,7)

SUPPLÌ €3,50
Risotto al pomodoro, provola affumicata, basilico
(1,7,9)

PATATINE FRITTE €4

FUORI MENU

TRANCIO DI PIZZA AL PADELLINO

MORTADELLA

STRACCIATELLA

PUNTARELLE, OLIO E SALE

€6

(1,7)



ANTIPASTI

CLASSICI

TENTACOLO DI POLPO* €12

Alla piastra, con purea di patate

(4,14)

IMPEPATA DI COZZE €10

(14)

CULATTA E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA €12

(7)

SAUTÉ DI COZZE €10

(14)

*prodotti abbattuti a bordo

PIZZA DEL MESE

CHE CAVOLO D'AUTUNNO

PESTO DI CAVOLO NERO

SALSICCIA COTTA NELLA BIRRA

ZUCCA MANTOVANA

PEPERONE CRUSCO

PECORINO BAGNOLESE

€16

(1,7)



PIZZE

LE STAGIONALI

PATATE E GUANCIALE €15

Crema di patate gialle arrosto, patate viola, patate dolci, guanciale, Pecorino Romano, fonduta di Pecorino Romano, pepe di Sichuan

(1,7)

CAPRICCIO ROMANO €14

Crema di funghi champignon, funghi cardoncelli, fior di latte, prosciutto crudo irpino, tuorlo d'uovo in cbt, polvere di olive, carciofini fritti

(1,3,7)

GENOVESE €16

Crema di cipolla rossa, reale di manzo cbt, provola affumicata, Conciato Romano, cipolla in agrodolce

(1,7)

PANI E CASU €16

Fonduta di bruna alpina, fior di latte, pecorino bagnolese, blu di bufala, cialda di pane guttiau, marmellata di albicocca del Vesuvio

(1,7)

ZUCCA E BOSCO €15

Crema di zucca arrosto, funghi porcini trifolati, nocciole tostate, taleggio, pancetta di maialino nero casertano

(1,5,7,8)

SPINACI, COTTO E PARMIGIANO €13

Spinaci al burro, fonduta di Parmigiano Reggiano, fior di latte, Parmigiano Reggiano 30 mesi, prosciutto cotto arrosto

(1,7)

Con prodotti Presidio Slow Food

Per garantire la qualità delle nostre ricette, le pizze non sono modificabili

PIZZE

LE CLASSICHE

MARGHERITA €9

Passata di pomodoro Az. Agr. Migliarese, fior di latte, basilico, Grana Padano e olio e.v.o.

(1,7)

MARINARA €7

Stracotto di pomodoro San Marzano, origano di Pantelleria, olio all'aglio

(1)

MARGHERITA CON BUFALA €12,50

Passata di pomodoro Az. Agr. Migliarese, basilico, olio e.v.o., mozzarella di bufala e Grana Padano

(1,7)

MARGHERITA CASTELPOTO €14

Passata di pomodoro Az. Agr. Migliarese, mozzarella di bufala, salsiccia rossa di Castelpoto (salsiccia con polvere di peperone dolce) saltata in padella

(1,7)

NAPOLI €11,50

Passata di pomodoro Az. Agr. Migliarese, fior di latte, olio e.v.o. e, all'uscita, alici di Cetara

(1,4,7)

DIAVOLA €10,50

Passata di pomodoro Az. Agr. Migliarese, fior di latte e spianata piccante

(1,7)

CAPRICCIOSA €10

Passata di pomodoro Az. Agr. Migliarese, fior di latte, funghi, prosciutto cotto alla brace, olive taggiasche e carciofo di Cori

(1,7)

CROSTINO COTTO €11

Fior di latte, prosciutto cotto alla brace

(1,7)

Per garantire la qualità delle nostre ricette, le pizze non sono modificabili

PIZZE

LE CLASSICHE

BOSCAIOLA €10

Crema di funghi champignon, fior di latte, champignon saltati in padella e salsiccia (cbt)

(1,7)

SALSICCIA E FRIARELLI €13

Provola, salsiccia e friarelli

(1,7)

MARE NERO €15

Stracotto di pomodoro San Marzano, aglio nero fermentato, origano di Pantelleria, alici di Cetara, pomodorini semisecchi rossi, capperi di Pantelleria, polvere di olive nere e olio e.v.o.

(1,4)

CIRO €11

Passata di pomodoro Az. Agr. Migliarese, provola affumicata, Provolone del Monaco, pepe e olio e.v.o.

(1,7)

PIZZA FRITTA €12

Ricotta, cicoli, salame Napoli, passata di pomodoro Az. Agr. Migliarese, provola affumicata e pepe

(1,7)

CALZONE IN CROSTA €11

Calzone ripieno di cotto alla brace, fior di latte, Grana Padano e olio e.v.o.

(1,7)

SPICY €15

Passata di pomodoro Az. Agr. Migliarese, fior di latte, spalmabile di Castelpoto (piccante), salsiccia rossa stagionata di Castelpoto piccante, fili di peperoncino, Parmigiano Reggiano

(1,7)

PIENNOLO €15

Fonduta di bruna alpina, fior di latte, riduzione di pomodorino del Piennolo, pecorino bagnolese, olio al basilico, cialda di Parmigiano Reggiano

(1,7)

Per garantire la qualità delle nostre ricette, le pizze non sono modificabili

DALLA CUCINA

PRIMI

DI MARE

SPAGHETTO COZZE E VONGOLE €15
Spaghetti trafilati al bronzo con vongole e cozze
(1,14)

GNOCCHETTI AL SALMONE €15
(1,4,7)

SCIALATIELLO COZZE E MOSCARDINI €16
(1,14)

DI TERRA

ZITI ALLA GENOVESE €14
Ziti, carne e cipolla
(1)

PASTA PATATE E PROVOLA €10
Pasta mista, patate e provola affumicata
(1,7)

GNOCCHI ALLA SORRENTINA €10
Con provola di Napoli affumicata
(1,7)

*prodotti abbattuti a bordo

DALLA CUCINA

SECONDI

DI MARE

FRITTURA €22
Calamari* e gamberi*
(2,14)

PESCE SPADA* ALLA GRIGLIA €13
(4)

GAMBERONI* ALLA PIASTRA €17
5 pezzi
(4)

MOSCARDINI AL SUGO €14
(14)

DI TERRA

PARMIGIANA DI MELANZANE €9
(7)

HAMBURGER €14
Hamburger di bovino adulto con contorno a scelta

FETTINA PANATA €14
Con contorno a scelta
(1)

SALSICCIA €14
A punta di coltello con friarelli

BISTECCA €35
Bistecca di bovino adulto 500/600 g con contorno a scelta

CONTORNI €5
A scelta

*prodotti abbattuti a bordo

FINE PASTO

DOLCI

SFOGLIATELLA €3
Riccia o frolla
(1,3,7)

BABÀ AL RUM €4
(1,3,7,12)

PASTIERA NAPOLETANA €6
(1,3,7)

TIRAMISÙ €6
(1,3,7)

DESSERT DEL GIORNO €6
(1,3,7,8,12)

SPICCHI DI PIZZA BRIOCHE

COME UN CANNOLO €6
Ricotta, gocce di cioccolato fondente, arancia candita
(1,3,7)

ARACHIDI €6
Mousse al burro di arachidi, pralinato alle arachidi, crumble alle arachidi
(1,3,5,7,8)

CAFFÈ, AMARI E GRAPPE

CAFFÈ €1,50

AMARI E GRAPPE €5

BEVANDE

DA BERE

ACQUA €2,50

Naturale o frizzante, 75 cl

BIBITE ANALCOLICHE €3

33 cl

BIRRA ALLA SPINA PICCOLA €3

Forst Pils, 20 cl

BIRRA ALLA SPINA MEDIA €5

Forst Pils, 40 cl

COPERTO € 2,50 A PERSONA

Golfo di Napoli

DUE SPICCHI GAMBERO ROSSO

Slow Food

Ferrarelle

f FLAMINIO

INFORMAZIONI

ELENCO ALLERGENI

I numeri tra parentesi accanto a ogni piatto rimandano a questo elenco

1 

CEREALI CONTENENTI GLUTINE
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
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, 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

*prodotti abbattuti a bordo