Friggitoria Partenopea

Tris di montanarine..... 10
Ai 3 pomodori del Vesuvio (Pacchetelle rosse del Piennolo, semidry gialli e semidry rossi)

Crocchè..... 3.5
Prosciutto e mozzarella
Provola

Arancino..... 4
Ragù
Siciliano

Frittatina di pasta..... 4
Cacio e pepe
Genovese

Nuvola di Pizza Pummarò..... 12
Pomodoro cuore di bue a fette, mozzarella di Bufala campana (7), basilico e olio Evo itrans

Nuvola di Pizza Mortazza..... 12
Stracciatella di Burrata di Corato (7), Mortadella di suino nero casertano, crema di Pistacchio del Bronte (8), zest di Limone e pepe nero di Sarawak

Le Veraci

Marinara Futura..... 12
Crema di San Marzano A.S. DOP arrostito, olive di Caiazzo Psf, alici di Cetara (4), pesto di aglio Orsino, capperi di salina Psf, basilico, Olio Evo Core ‘Ngrato.

Pomodoro assoluto..... 13.5
Crema di pomodoro ciliegino, Piennolo a filetto, pacchetelle gialle semidry dV, ff. Pomodoro del piennolo essiccato, cialda di parmigiano reggiano, chips di pomodoro del piennolo, basilico e olio Evo Fontana Lupo.

Assoluto carciofo..... 13
Crema di carciofo, provola di Bufala affumicata in paglia (7), lamelle di carciofo, Pecorino Bagnolese (7), pepe nero MG, prezzemolo, olive di Caiazzo Psf e olio Evo Itrans al limone di Sorrento.

Margherita..... 7
San Marzano A.S. DOP, basilico, fior di latte di Napoli (7) e olio Evo Core n'grato

Napoletana..... 8.5
Crema di San Marzano A.S. DOP arrostito, origano del Vesuvio DOP, basilico, Fior di latte di Napoli (7), ff. Alici di Cetara (4)

Pertosa..... 11
Fior di latte di Napoli (7), prosciutto cotto di suino grigio casertano, carciofi di Pertosa arrostiti, prezzemolo, sale, pepe nero di SWK, parmigiano reggiano v.r. 30 mesi, olio evo core n'grato

Nerone..... 10
San Marzano A.S. DOP, soppressata calabra, 'Nduja di Spilinga, fior di latte di Napoli (7), Carmasciano (7)

Nero di corbara..... 12
Pomodoro di corbara (SA), Salsiccia di suino nero casertano a punta di coltello, Caciocavallo Silano 8 m. DOP, basilico, olio Evo itrans

Carabiniera..... 12

San Marzano A.S. DOP, fior di latte di Napoli (7), olive di Caiazzo Psf, Salsiccia semi stagionata piccante di suino grigio casertano, ff. pesto di aglio orsino e olio Evo Core 'ngrato

Capricciosa..... 13

Crema di San Marzano A.S. DOP arrostita, olive di Caiazzo Psf infornate, carciofi di Pertosa arrostiti Psf, funghi porcini arrostiti, prosciutto cotto di suino grigio casertano, basilico, salame di suino nero casertano, olio evo core 'ngrato

Bufalo nel prato..... 13.5

Crema di friarielli del Vesuvio in acqua di ricotta di Bufala, provola di Bufala affumicata in paglia (SA) (7), Salsiccia di Bufala casertana, basilico, ff. Cialde di pecorino bagnolese (7), tarallo napoletano sbriciolato (1).

Nerano..... 13

Crema di zucchine arrostite e mantecate, fior di latte di Napoli (7), basilico, chips di zucchine spadellate con burro (7), provolone del Monaco DOP(7), ff. olio delle zucchine per bagnare il cornicione.

4 Latti..... 14

Parmigiano reggiano vacche rosse 30 mesi(7), provola di Bufala affumicata in paglia (SA) (7), caciocavallo silano 8 mesi DOP (7), blu di Bufala erborinato (7), ff. ciuffi di ricotta di Bufala(7), cialda di pecorino bagnolese(7), pepe nero di sarawak, composta di albicocca pellecchiella d.v. DOP.

Isolana..... 15

Crema di datterini gialli del Vesuvio, basilico, gamberoni*(2) scottati con sale e pepe nero di Sarawak, ff. Stracciata di Bufala affumicata DOP(7), pesto di Pistacchio del Bronte(8) e zest di limone di Sorrento IGP.

Romagnola..... 15

Fior di latte di Napoli(7), basilico, pepe nero di sarawak, ff. Mortadella di suino nero casertano, stracciata di Bufala affumicata DOP (7), datterini semidry gialli semidry del Vesuvio DOP, Pistacchio del Bronte(8) e zest di limone di Sorrento IGP

Vegetariana..... 12

Crema di datterini gialli del Vesuvio, zucchine e melanzane arrostite, olive di Caiazzo Psf infornate, provola di Bufala affumicata in paglia (SA) (7) e basilico.

Doc 4.0..... 12

San Marzano A.S. DOP, basilico, Bufala campana DOP (7), ciliegini semidry rossi PdV, olio evo core 'ngrato, Parmigiano Reggiano 30 mesi vacche rosse (7)

Riccia..... 12

Antico pomodoro riccio di Napoli, basilico, ff. Stracciata di Bufala affumicata in paglia (SA) DOP (7), olio evo itrans

Vesuvio..... 12

Pacchetelle rosse PdV DOP, basilico, Bufala campana DOP (7), olio evo itrans

Provola e pepe..... 12

San Marzano A.S. DOP, basilico, provola di Bufala affumicata in paglia (SA) (7), pepe nero di sarawak ff. olio Evo fontanalupo

O' Cazone

O' Cazone..... 10

Crema di ricotta di Bufala (NA)(7), prosciutto cotto di suino grigio casertano, fior di latte di Napoli (7), San Marzano A.S DOP, basilico, Parmigano Reggiano vacche rosse 30 mesi(7)

O' Cazone Partenopeo..... 12

Crema di ricotta di Bufala (NA) (7), provola di Bufala affumicata in paglia (SA) (7), salame di maialino nero casertano, pepe nero di sarawak e basilico

Focacce

(Tutti gli ingredienti sono aggiunti fuori cottura)

Parma..... 13
Pomodoro cuore di Bue a fette, stracciatella di Burrata (7), Prosciutto crudo di Parma, olio evo itrans e basilico

Cetara..... 12
Stracciatella di Burrata (7), Alici di Cetara (4), zest di limone, pepe nero di Sarawak e olio Evo Itrans

Primavera..... 11
Verdure grigliate, mozzarella di Bufala (7), basilico, pepe selvaggio del Madagascar, olio evo Core 'ngrato.

Meraviglie

400 Gradi..... 15
Vellutata di pacchetelle gialle del Vesuvio DOP, 'nduja di spilinga, soppressata calabra, provola di Bufala affumicata in paglia (SA) (7), pacchetelle rosse PdV DOP, datterini gialli dry caramel PdV DOP, basilico, stracciatella di Burrata di Corato (7) e olio Evo rotondella.

Altomare..... 16
Crema di pacchetelle gialle semidry Pdv DOP, basilico, dadolata di Tonno(4) fresco, stracciatella di Burrata di Corato (7), zest di limone di Sorrento, pepe selvatico del Madagascar.

Caprese 8.0..... 15
Bufala casertana DOP (7), Culatello di Parma, pacchetelle rosse PdV, basilico, pepe nero del Madagascar, olio evo core 'ngrato, parmigiano reggiano 24 mesi vacche rosse (7).

Coda Nera..... 16
Crema di pacchetelle gialle d.V DOP, Chips di zucchine, Salmone(4) Coda Nera affumicato e marinato con limone di Sorrento, stracciata di Burrata di Corato (7), pepe selvatico del Madagascar, olio evo Itrans, zest di limone.

Roastbeef..... 15
Fior di Latte di Napoli (7), fesa di manzo all'inglese, rucola selvatica, olio Evo itrans, limone di Sorrento, pepe salvatico del Madagascar, scaglie di parmigiano reggiano V.R. 30 mesi (7) e riduzione di aceto balsamico di Modena.

Tutte le nostre Pizze Veraci si possono avere in formato -A' ROT E CARRET- la più antica tradizione dei rioni popolari di Napoli, di forma piu grande e stirata che ricorda le ruote degli antichi carri.

Bordo Ripieno

Ricotta	**2**
Ricotta e salame dolce	**2.5**
Ricotta e salame piccante	**2.5**
Ricotta e salsiccia	**2.5**
Ricotta e prosciutto	**2.5**

Dessert

Dolci	6
Sorbetti e gelati	4
Frutta fresca	4

Bevande

Bar

Espresso…… 1.5
Espresso corretto (correzione a parte)…… 2.5
Decaffeinato…… …….. 2
Orzo…… 2
Ginseng…….. 2

Acqua e bibite

Acqua zereau microfiltrata impatto zero 0,70L (Naturale/Frizzante)…….. 2.5
Bibite in vetro…….. 3.5

Spina

Lowenbrau Pils (0.20/0.40)……..4/6
Lowenbrau Marzen (0.20/0.40)……..4/6
Baladin Isaac (0.20/0.40)……..4/6
Baladin Ipa (0.20/040)……4/6

Selezione in bottiglia

Baladin Nazionale bionda…… 6
Baladin Super Bitter ambrata……6
Baladin Nazionale Gluten free bionda……6
Baladin Botanic Zero Alcol bionda…… 6

Per concludere..

Amari commerciali……5
Liquori campani…… 4
Distillati…….… 5/7

Per la conservazione qualitativa degli alimenti ci atteniamo ai regolamenti CE 852/2004 e 853/2004
*L'asterisco indica un prodotto che potrebbe essere surgelato
Disponibilità di impasto ai cereali e integrale, chiedere disponibilità (euro 1.5)
Coperto (euro 2)