



Les Entrées GLI ANTIPASTI

IMPEPATA DI COZZE 6.00€

Sauté de moules avec peperoncino, ail et persil.

LE MONTANARE 6.00€

Pizzettes frites avec sauce tomate Gustarosso A.O.P., basilic et mozzarella de la Campanie A.O.P.,

PARMIGIANA DI MELANZANE 9.00€

Millefeuilles d'aubergines avec sauce tomate Gustarosso A.O.P., basilic, mozzarella de la Campanie A.O.P., et parmiggiano reggiano A.O.P.

CUOPPO DI MARE 11.00€

Friture mixte avec calamars, crevettes et éperlans.

BURRATA E MORTADELLA AL TARTUFO 14.00€

Burrata des Pouilles A.O.P. et sa mortadella à la truffe, sur lit de salade.

ANTIPASTO MASANIELLO 16.00€

Ardoise avec:

- Jambon de Parme «18 mois d'affinage»
- Bruschetta aux petits poulpes
- Croquettes de pomme de terre.
- Provolone
- Bruschetta avec tomates cerise.
- Zeppoline

MENU ENFANT 13.00€

{Pâte ou Pizza +Sirop + Un boule de glace}

Pizza Margherita ou Regina
taille adaptée et en forme de lapin ou poisson.



Pâtes courtes à la sauce tomate;
ou au beurre, parmesan et jambon cuit.

Sirop grenadine ou menthe + Une boule de glace: chocolat, fraise ou vanille

Les Plats I PIATTI

SPAGHETTI AL BACCALÀ, CAPPERI, POMODORINI E OLIVE NERE 16.00€

Spaghetti Cuomo A.O.P., à la morue, sauce de tomates cerises
Gustarosso A.O.P., olives noires et câpres.

STROZZAPRETI CON MELANZANE, TALEGGIO POMODORINI E PESTO GENOVESE 15.00€

Strozzapreti Cuomo A.O.P., avec aubergines, tomates cerises, pesto
genovese et taleggio.

LASAGNA NAPOLETANA 15.00€

Lasagne avec ragoût napolitain « à base de viande de bœuf », sauce
tomate Gustarosso A.O.P., mozzarella de la Campanie A.O.P., ricotta
de buffonne de la Campanie A.O.P., parmesan reggiano A.O.P., et
basilic.

STRACCETTI ALLE VONGOLE E CECI 18.00€

Straccetti Cuomo A.O.P., aux palourdes et pois chiches.

 PÂTES SANS GLUTEN +3.00€



STROZZAPRETI

SPAGHETTI



LASAGNA

STRACCETTI



La Salade et La Soupe INSALATA E ZUPPA

INSALATA DI POLLO CROCCANTE 14.00€

Salade de poulet pané et frit avec salade verte, fenouil, radis,
tomates cerises, et sauce du Chef.

MINISTRONE CON TUBETTINI 12.00€

Minestrone aux légumes: carottes, haricots blancs, petits pois, pommes de
terre, pois chiches, céleri, courgettes ; et tubettini Cuomo A.O.P.

Tous nos plats peuvent contenir des agents allergiques: Céréales contenant du gluten, œufs, poissons, crustacés, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.
Les prix indiqués sur notre menu sont les prix nets. Le restaurant accepte pas des chèques ou des chèques vacances

GLI ANTIPASTI

BURRATA 13.50€

Burrata des Pouilles A.O.P. et jambon de Parme, sur lit de salade.

PARMIGIANA DI MELANZANE 9.00€

Gratin d'aubergines avec sauce tomate, mozzarella, basilic et parmigiano A.O.P.

TAGLIERE MISTO 13.80€ x 2 PERS.

Assortiment de fromages et charcuteries italiennes.

I PIATTI

SPAGHETTI CARBONARA 12.00€

Spaghetti avec œufs, parmesan reggiano A.O.P., et pancetta.

TAGLIATELLE BOLOGNESE 13.00€

Tagliatelles à la sauce bolognaise, à base de viande de bœuf.

LASAGNA NAPOLETANA 13.00€

Lasagne à la sauce ragoût napolitain, ricotta, mozzarella, parmesan et basilic.

LE PIZZE ROSSE

MARGHERITA BUFALA 10.00€

Sauce tomate S. Marzano A.O.P., parmesan reggiano A.O.P., basilic, mozzarella de bufflonne de la Campanie A.O.P. et huile E.V.O.

REGINA 11.00€

Sauce tomate S. Marzano A.O.P., champignons, basilic, mozzarella de la Campanie A.O.P., parmesan reggiano A.O.P., huile E.V.O. et jambon cuit Rovagnati.

SICILIANA 12.00€

Sauce tomate S. Marzano A.O.P., mozzarella de la Campanie A.O.P., parmesan reggiano A.O.P., basilic, melanzane a funghetto et huile E.V.O.

DIAVOLA 12.00€

Sauce tomate S. Marzano A.O.P., mozzarella de la Campanie A.O.P., olives noires de Gaeta, huile E.V.O., salami piquant et peperoncino.

CAPRICCIOSA 12.00€

Sauce tomate S. Marzano A.O.P., salami, artichauts, mozzarella de la Campanie A.O.P., champignons, jambon cuit Rovagnati, olives noires de Gaeta, huile E.V.O., et parmesan reggiano A.O.P.

VEGETARIANA 12.00€

Sauce tomate S. Marzano A.O.P., parmesan reggiano A.O.P., basilic, poivrons, tomates cerise, champignons de Paris, aubergines, courgettes, huile E.V.O., et mozzarella de la Campanie A.O.P.

LE PIZZE DI MOZZARELLA DI BUFALA

MISERIA E NOBILITA 13.00€

Mozzarella de bufflonne fumée de la Campanie A.O.P., champignons de Paris, roquette, jambon de Parme et copeaux de parmesan A.O.P.

SOPHIA LOREN 13.00€

Mozzarella de bufflonne de la Campanie A.O.P., speck tirolais, artichauts, olives noires de Gaeta, câpres et huile E.V.O.

BIANCANEVE 13.00€

Crème fraîche, champignons de Paris, jambon cuit, parmesan reggiano A.O.P., mozzarella de bufflonne de la Campanie A.O.P.

CAPRESE 13.00€

Mozzarella de bufflonne de la Campanie A.O.P., basilic, huile E.V.O., tomates cerises et origan.

LE PIZZE BIANCHE GOURMET

5 FORMAGGI 11.50€

Mozzarella de la Campanie A.O.P., fontina, provola fumée de la Campanie, parmesan reggiano A.O.P., gorgonzola et huile E.V.O.

CARPE DIEM 11.50€

Mozzarella de la Campanie A.O.P., copeaux de parmesan reggiano A.O.P., tomates cerises, bresaola de Valtellina, huile E.V.O. et roquette.

LILIANA 11.50€

Provola fumée, fines tranches de courgettes, huile E.V.O. et poivre.

MASANIELLO 11.50€

Mozzarella de la Campanie A.O.P., Tomates cerises, jambon de Parme, copeaux de parmesan reggiano A.O.P., huile EVO et roquette.

SPACCA NAPOLI 11.50€

Chair à saucisse napolitaine, friarielli napolitains, provola fumée de la Campanie A.O.P.

LE PIZZE DEL MARE

SALMONE 13.00€

Sauce rosée (tomate et crème fraîche), saumon fumé, mozzarella de la Campanie A.O.P., huile E.V.O. citron et olives noires.

PUTTANESCA 13.00€

Mozzarella de bufflonne de la Campanie A.O.P., tomates cerises colorées, câpres de Salina, olives noires de Gaeta, anchois de Menaica

NAPOLI 13.00€

Sauce tomate S. Marzano A.O.P., mozzarella de la Campanie A.O.P., olives noires de Gaeta, anchois, huile E.V.O. et câpres de Salina.

MARE 13.00€

Sauce tomate S. Marzano A.O.P., ail, persil, poivre, huile E.V.O., palourdes, moules et gambas.

LE PIZZE SPECIALI

SALVATORE 14.00€

Sauce tomate S. Marzano A.O.P., mozzarella de la Campanie A.O.P., tomates cerises, basilic, bocconcini de mozzarella de bufflonne de la Campanie A.O.P. et huile E.V.O.

BURRATA 14.00€

Crème fraîche, tomates cerises, roquette, jambon de Parme de 18 mois d'affinage, burrata des Pouilles A.O.P., huile E.V.O. basilic et olives vertes.

DOPPIA 14.00€

Composez votre pizza en combinant 2 moitiés de 2 pizzas de votre choix dans la carte.

MASSIMO TROISI 14.00€

Pesto de roquette fait maison, ricotta de bufflonne de la Campanie A.O.P., tomates cerises, parmesan reggiano A.O.P., huile E.V.O., jambon cuit, mozzarella de la Campanie A.O.P.

POMPÉI 14.00€

Pâte noire faite avec charbon actif, gorgonzola pancetta «porc», noix et mozzarella de bufflonne de la Campanie A.O.P.

SALTIMBOCCA NAPOLETANO 14.00€

Votre Saltimbocca «panini de pâte à pizza» à choix:

- ♦ Chair à saucisse napolitaine, friarielli napolitains, provola fumée. -OU-
- ♦ Mozzarella, copeaux de parmesan, jambon de Parme, tomates cerises et roquette.

I CALZONI: FRITTO O FORNO A LEGNA

AMALFI 13.50€

Sauce tomate S. Marzano A.O.P., ricotta, jambon cuit Rovagnati, basilic, huile E.V.O. et mozzarella de la Campanie A.O.P.

PROCIDA 13.50€

Sauce tomate S. Marzano A.O.P., parmesan, ricotta, mozzarella de la Campanie A.O.P., huile E.V.O., basilic et salami doux.

ISCHIA 5 FORMAGGI 13.50€

Mozzarella de la Campanie A.O.P., fontina, provola fumée, parmesan reggiano A.O.P., gorgonzola et huile E.V.O.