

ASSAPORITO

MENÙ

Le Pizze della Tradizione

MARINARA	Pomodoro Agro Sarnese Nocerino, pesto aglio orsino, origano, olio evo e basilico fresco	€ 6,00	1
MONTI LATTARI	Pomodoro Agro Sarnese Nocerino, fior di latte di Agerola, grana, olio evo e basilico fresco	€ 7,50	1 7
PROVOLA E PEPE	Ombra di Pomodoro San Marzano DOP, provola di Agerola, pepe e basilico fritto e olio evo	€ 9,00	1 7
PROSCIUTTO E FUNGHI	Pomodoro Agro Sarnese Nocerino, fior di latte di Agerola, funghi champignon freschi, prosciutto cotto, olio evo e basilico fresco	€ 10,00	1 7
VERACE	Pomodoro Agro Sarnese Nocerino, mozzarella 100% latte di bufala, olio evo e basilico fresco	€ 10,00	1 7
VERACE SENZA LATTOSIO	Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella 100% latte di bufala senza lattosio, olio evo e basilico fresco	€ 11,00	1 7
CALABRESE	Pomodoro Agro Sarnese Nocerino, fior di latte di Agerola, spianata Calabria piccante, nduja, grana, olio evo e basilico fresco	€ 10,00	1 7
RIPIENO SCAROLA	Fior di latte di Agerola, scarola cruda condita con olive di Gaeta, alici di Cetara, pinoli e capperi	€ 11,50	1 4 7 8
ORTO D'INVERNO	Fior di latte di Agerola, pomodorino del piennolo del Vesuvio, radicchio, friarielli saltati, scarola, broccoletto barese, noci di Sorrento e basilico fresco	€ 11,00	1 7 4 8
RIPIENO CLASSICO	Pomodoro Agro Sarnese Nocerino, ricotta, prosciutto cotto, salame Napoli, fior di latte di Agerola, basilico fresco e olio evo	€ 11,50	1 7
RUSTICHELLA	Provola affumicata di Agerola, patate al forno, salsiccia fresca a punta di coltello cotta in forno a legna, grana, olio evo e basilico fresco	€ 11,50	1 7
CAPRICCIOSA	Pomodoro Agro Sarnese Nocerino, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, olive nere di Gaeta denocciolate, carciofi in olio evo, funghi champignon freschi, olio evo e basilico fresco	€ 11,50	1 7
SCAROLELLA	Fior di latte di Agerola, in uscita: scarola cruda condita con olive, capperi, pinoli e alici di Cetara	€ 11,50	1 4 7 8
TONNO E CIPOLLA	Fior di latte di Agerola, cipolla spadellata, filetti di tonno di Cetara, passata di pomodorino giallo, olive di Gaeta e pomodori secchi sott'olio	€ 13,00	1 4 7 8

Le Pizze Speciali (Per queste pizze, vi chiediamo cortesemente, di non richiedere variazioni)

SCARPARELLO	Sugo di pomodoro corbarino, pomodoro del piennolo, basilico, grana, in uscita pecorino	€ 10,00	1 7
VEGANA	Crema di broccolo barese, tartare di pomodoro arrostito, scarola, olive caiazzane, mandorle a fette	€ 11,50	1 8
BOSCAIOLA	Fior di latte di Agerola, *pesto di prezzemolo, *funghi cardoncelli	€ 11,50	1 7
MARINARA 4 CONSISTENZE DI POMODORO	Passata di pomodoro giallo, pesto di pomodori secchi e aglio orsino: pomodoro del piennolo del Vesuvio, tartare di pomodoro San Marzano arrosto	€ 12,00	1
VERACE SPECIAL	Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, grana, in uscita: pesto di basilico, mozzarella 100% latte di bufala da 125gr, olio evo e basilico fritto	€ 13,00	1 7
PARMIGIANA	Provola di Agerola, *parmigiana di melanzane, grana, olio evo e basilico	€ 13,00	1 7
MORTADELLA E CROCCHE'	Pesto di pistacchio, Fior di latte di Agerola, in uscita crocc'hè di patate, mortadella Bologna e granella di pistacchio	€ 13,50	1 7 8
'O SOLE MIO	Pesto di pistacchio, pomodorino giallo del Vesuvio, pancetta arrotolata, provola affumicata di Agerola e granella di pistacchio	€ 13,50	1 7 8
PUTTANESCA ORO	Piennolo giallo in salsa, mozzarella 100% latte di bufala, alici di Cetara, capperi, olive di Gaeta, basilico e origano	€ 13,50	1 4 7
ALICI E LIMONE	Mozzarella 100% latte di bufala, pomodoro del piennolo e in uscita alici di Cetara, crema di limone, olio evo, stracciatella e basilico	€ 13,50	1 4 7
FIOTTO	Fior di latte di Agerola, patate schiacciate e in uscita prosciutto cotto di bufala, burrata di bufala da 125gr, in uscita pane grattato	€ 14,00	1 7

Tutte le pizze sono disponibili con mozzarella di bufala senza lattosio +2€

CAPOCOLLO	Crema di broccolo, olive di Gaeta e in uscita capocollo, pomodori secchi, riduzione di vino aglianico e mozzarella 100% latte di bufala da 125gr	€ 14,00	1 7 12
MAMMA'	Fior di latte di Agerola, *ragù di polpette, olio evo e grana	€ 14,00	1 3 7
PAPILLON AI 3 FRIARIELLI	Pesto di friarielli, *friarielli saltati, friarielli fritti, salsiccia punta di coltello, salame Napoli, salame calabrese piccante, provola di Agerola e olio evo	€ 15,00	1 7
SALSICCIA E FRIARIELLI	Provola di Agerola, *friarielli saltati, *salsiccia punta di coltello cotta a legna	€ 12,50	1 7 12
4 FORMAGGI DI BUFALA	Blu di bufala, *cremoso di bufala, mozzarella 100% latte di bufala e provola di bufala, pioggia di sugo di pomodoro corbarino	€ 16,00	1 7
LA TRADIZIONE	4 spicchi, uno spaccato degli iconici piatti della cucina Napoletana: *salsiccia e friarielli, *parmigiana di melanzane, *la genovese, *ragù di polpette	€ 16,00	1 3 7 9 12
CASERTANA	Passata di pomodoro riccio dell'alto casertano, mozzarella 100% latte di bufala, filardo (salume tipico casertano), olive Caiazzane presidio slow food, ricotta, olio Evo	€ 15,00	1 7

I Panuozzi

TOTÒ	Provola di Agerola e *parmigiana di melanzane	€ 13,00	1 7 9
MARADONA	Porchetta, provola di Agerola e *patatine fritte	€ 13,50	1 7
MASANIELLO	Provola di Agerola, *salsiccia punta di coltello, *friarielli saltati	€ 13,50	1 7

Le Pizze Fritte

FRITTA ORO	Ripiena di Fiori di latte di Agerola e Pomodoro San Marzano DOP	€ 11,00	1 7
MONTANARA SPECIAL	Disco di pizza fritta, ripassata in forno, con pomodoro san Marzano DOP, grana e mozzarella 100% latte di bufala	€ 11,00	1 7
FRITTA CLASSICA	Ripiena di Provola affumicata di Agerola, pomodoro San Marzano Dop, ricotta di bufala, ciccioli napoletani e pepe	€ 12,00	1 7

Antipasti

CUOPPO DI MARE	*Alici e *zeppoline con le alghe	€ 8,00	1 4
TRIS DI PIZZA FRITTA	Montanarina al *ragù di genovese, al *ragù di polpette, ripieno con fior di latte e pomodoro San Marzano Dop	€ 10,00	1 3 7
BUFALA E SALSA	Salsa di pomodoro, calda, mozzarella 100% latte di bufala	€ 9,00	7 9
I NOSTRI SALUMI	Salame Napoli, Capocollo, Salsiccia casertana con peperoncino e finocchietto, olive verdi e tarallo napoletano	€ 10,00	1 8
SCUGNIZZI SALATI	Straccetti di pizza fritti accompagnati da *ragù napoletano e stracciatella	€ 10,00	1 7
FRITTO NAPOLETANO	Frittatina di maccheroni, *mozzarella in carrozza, pasta cresciuta e croccchè di patate	€ 10,00	1 3 7 9 12
PANE DI MOZZARELLA	*Pane di mozzarella, *fonduta di bufala, bresaola di manzo home made, chips di patate	€ 10,00	1 7

Primi

RISOTTO A PROPOSTA DELLE CHEF

GNOCCHI ALLA SORRENTINA	Gnocchi di patate con sugo di pomodoro, mozzarella e grana	€ 10,00	1 7 9
SPAGHETTI ALL'ASSASSINA	Spaghetti di grano duro, salsa di pomodoro, olio evo, peperoncino	€ 11,00	1
ZITI ALLA GENOVESE	Ziti di grano duro, *ragù di genovese napoletana (cipolla di Montoro, carne di manzo), grana	€ 12,00	1 7
ZUPPA DI CARNE COTTA	Pane, a zuppa forte napoletana	€ 13,00	1
SPAGHETTI CON RAGU DI LASAGNA	Spaghetti di grano duro, *ragù di polpette, ricotta, salame napoli	€ 13,00	1 3 7

Secondi

POLPETTINE AL SUGO	*Polpette di carne al sugo di pomodoro	€ 10,00	1 3 7
PARMIGIANA DI MELANZANE	Parmigiana tradizionale con melanzane fritte	€ 10,00	1 9 11
MOZZARELLA E CRUDO	Mozzarella 100% latte di bufala 180gr servita con prosciutto crudo	€ 12,00	7
SALSICCIA E FRIARIELLI	*Salsiccia a punta di coltello, *friarielli saltati e colatura di provola affumicata	€ 13,00	7
FRITTO DI MARE	*Alici, *gamberetti, *calamari e zeppoline con lattuga di mare	€ 18,00	1 2 4
PANINO CON HAMBURGER	*Panino, *hamburger bovino, *patatine fritte	€ 10,00	1
HAMBURGER	*Hamburger bovino e verdure grigliate	€ 12,00	1
POLPO ARROSTO	Polpo* con verdure croccanti e riduzione di aceto balsamico	€ 15,00	2 4

Contorni

PATATE AL FORNO	€ 3,50
PATATINE FRITTE*	€ 3,50 1
INSALATINA CON VERDURE DI STAGIONE	€ 4,00
VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE	€ 5,00

Dolci

*PASTIERA NAPOLETANA [MONOPORZIONE]	€ 4,00	SCUGNIZZI CON NUTELLA	€ 7,00
Torta a base di frolla con crema di ricotta, grano cotto, canditi e aroma di fiori d'arancio [1 13 7]		Straccetti di pizza frita accompagnati da Nutella e granella di nocciole [1 7 8]	
*SFOGLIATELLA	€ 3,50	SCUGNIZZI AL PISTACCHIO	€ 8,00
Pasta sfoglia fragrante ripiena di crema di ricotta, canditi e aroma di fiori d'arancio [1 7]		Straccetti di pizza frita accompagnati da Crema al Pistacchio e granella di pistacchio [1 7 8]	
*SFOGLIATELLA FROLLA	€ 3,50	*FIOCCO DI NEVE POPPELLA	€ 3,50
Pasta frolla ripiena di crema di ricotta, canditi e aroma di fiori d'arancio [1 7]		Brioche soffocissima ripiena di crema di ricotta e panna (disponibile anche nella variante crema al pistacchio, crema al cioccolato) [1 3 7]	
*CANNOLO SICILIANO	€ 4,00	*DELIPOP RICOTTA E PERA	€ 5,50
Cialda frita croccante ripiena di ricotta e gocce di cioccolato [1 7]		Semifreddo ricotta e pera [1 3 7 8]	
*CASSATINA SICILIANA	€ 4,00	*DELIPOP ROCHER	€ 5,50
Base di pan di Spagna, cuore di ricotta e gocce di cioccolato, ricoperta di glassa [1 7]		Semifreddo a base di cioccolato al latte e granella di nocciole [1 3 7 8]	
*DELIZIA AL LIMONE	€ 6,00	*SORBETTO DI FRUTTA FRESCA FATTO IN CASA [3]	€ 5,00
Cupola di morbido pan di Spagna, bagnata con sciroppo al limoncello, farcita e ricoperta con crema al limone [1 7]		TORTINO AL CIOCCOLATO	€ 5,50
*BABÀ	€ 3,50	Con cuore morbido di cioccolato con crema all'inglese [3a]	
Pasta lievitata inzuppata nello sciroppo a base di rum [1 7]		BABBAIOLA	€ 5,50
*TARTUFO DI PIZZOCALABRO	€ 5,50	Torta di pasta frolla con crema pasticciera al limone [1 3 7]	
Gelato alla nocciola con cuore di cioccolato fondente (disponibile anche nella variante al pistacchio) [7 8]			

Bibite

Acqua naturale microfiltrata	75 cl	€ 2,50
Acqua frizzante microfiltrata	75 cl	€ 2,50
Acqua tonica	20 cl	€ 2,50
Coca Cola	33 cl	€ 2,50
Coca Cola Zero	33 cl	€ 2,50
Fanta	33 cl	€ 2,50
The Limone	33 cl	€ 2,50
The Pesca	33 cl	€ 2,50
Lemonsoda	33 cl	€ 2,50
Chinotto	33 cl	€ 2,50
Succhi di frutta		€ 2,00

Birre alla spina

Messina cristalli di sale	20 cl	€ 3,00
Messina cristalli di sale	40 cl	€ 5,00
Messina vivace	20 cl	€ 3,50
Messina vivace	40 cl	€ 5,50

Birre in bottiglia

Kbirr Natavot	lager 33 cl	€ 4,50
Kbirr Natavot	lager 75 cl	€ 9,00
Kbirr Natavot	red strong ale 33 cl	€ 5,00
Kbirr Natavot	red strong ale 75 cl	€ 10,00
Kbirr Jattura	scotch ale 33 cl	€ 5,00
Kbirr Paliata	imperial stout 33 cl	€ 5,00
Kbirr Pulcinhell	hell 33 cl	€ 5,00
Kbirr Cuore di Napoli	american pale 33 cl	€ 5,00
Kbirr Cap e fierro	stronger lager 33 cl	€ 5,00
Birra Ichnusa	33cl	€ 3,00
Birra Ichnusa	66 cl	€ 6,00
Birra Ichnusa non filtrata	50 cl	€ 4,00

Vini

	Bott. 75cl	Bicch.
Prosecco	€ 15,00	€ 3,50
Biancolella d'Ischia	€ 20,00	€ 5,00
Asprinio d'Aversa brut	€ 20,00	€ 5,00
Asprinio d'Aversa	€ 16,00	€ 4,00
Gagnano 8 uve	€ 20,00	€ 5,00
Falanghina dei Campi Flegrei	€ 20,00	€ 5,00
Flegreo spumante Falanghina	€ 16,00	€ 4,00
Falerno del Massico Rosso	€ 20,00	€ 5,00
Falerno del Massico bianco	€ 16,00	€ 4,00
Fiano Paestum	€ 30,00	€ 6,00
Greco di Tufo	€ 20,00	€ 5,00
Champagne Baron de Marck	€ 35,00	
Champagne Veuve Clicquot	€ 70,00	

Caffetteria

Caffè	€ 1,60
Caffè macchiato	€ 1,70
Macchiato	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,50
Ginseng/orzo	€ 1,70
Ginseng/orzo macchiato	€ 1,70
Caffè leccese	€ 2,50
Caffè alla nocciola	€ 2,50
Caffè corretto	€ 2,50

Distillati e Amari

Guappa	€ 5,00
Amaro del re	€ 5,00
Rucolino d'Ischia	€ 4,00
Amara	€ 4,50
Jefferson	€ 5,00
Amaro del Capo	€ 3,50
Limoncello	€ 3,00
Meloncello	€ 3,00
Liquirizia	€ 3,00
Nocillo	€ 4,00
Grappa	€ 3,00

COPERTO € 2,50

ALLERGENI 1 Glutine – 2 Crostacei – 3 Uova – 4 Pesce – 5 Arachidi – 6 Soia – 7 Latte e derivati – 8 Frutta a guscio – 9 Sedano – 10 Senape
11 Semi di sesamo – 12 Anidride solforosa – 13 Lupini – 14 Molluschi
(Si prega cortesemente di comunicare eventuali allergie o intolleranze prima di ordinare)

*Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine oppure prodotti, abbattuti e surgelati in loco