

MENÙ DEGLI ALLERGENI

"CARPIZZA"

Gli allergeni che secondo Reg. (UE) N. 1169/2011 devono essere segnalati, se presenti nelle pietanze, sono indicati attraverso immagini.



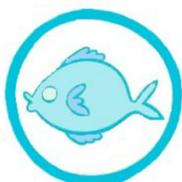
LATTE
MILK



LUPINI
LUPINS



MOLLUSCHI
SHELLFISH



PESCE
FISH



SEDANO
CELERY



SENAPE
MUSTARD



UOVO
EGGS



SOIA
SOY



SOLFITI
SULPHITES



ARACHIDI
PEANUTS



CROSTACEI
CROSTACEAN



FRUTTA A GUSCIO
NUTS



GLUTINE
GLUTEN



SESAMO
SESAME

FRITTI NAPOLETANI

PANZEROTTO PARTENOPEO

Di patate con Provola di Agerola, salame napoletano, pepe nero, Parmigiano Reggiano 24 mesi e Pecorino Romano



ARANCINO NAPOLETANO

Con riso Carnaroli, ragù, Fior di Latte di Agerola, piselli, carne macinata e Parmigiano Reggiano 24 mesi



FRITTATINA DI BUCATINI CLASSICA

Con besciamella, Fior di Latte di Agerola, piselli e carne macinata



FRITTATINA DI BUCATINI ALLA GENOVESE

Sugo di carne di manzo, crema di cipolle e aromi



FRITTATINA DI BUCATINI ALLA NERANO

Zucchine, Provola del Monaco DOP e crema di formaggio



FIORI DI ZUCCA RIPIENI

Con Ricotta di Bufala Campana DOP e Prosciutto Cotto Nazionale Alta Qualità



MOZZARELLA IN CARROZZA

Pane cafone, Fior di Latte di Agerola, farina e uovo biologico



PATATINE FRESCHE FRITTE

Patate tagliate a sfoglia

FRITTURE DEL MARE

CALAMARI* E PATATE FRITTE FRESCHE



GRAN FRITTO DI MARE E PATATE FRITTE
FRESCHE



FACILI MA BUONI

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

Con prosciutto crudo di parma 24 mesi



BRUSCHETTA

Con pomodorini gialli e rossi e stracciatella di
bufala



TEGAMINO DI PARMIGIANA DI MELANZANE



INSALATONE

PRIMAVERA

Insalata mista, Mozzarella di Bufala Campana

DOP, pomodori, carote, olive verdi e tonno



CAPRESE

Mozzarella di bufala, pomodori all'insalata, olive verdi, origano e basilico



CAESAR

Insalata mista, filetti di pollo alla griglia, crostini

di pane, Parmigiano Reggiano 24 mesi e salsa

caesar



BRESAOLA

Bresaola, Parmigiano Reggiano 24 mesi, pomodorini e rucola



PIZZE CARPIZZA

BURRATA E PATA NEGRA

Fior di Latte di Agerola, all'uscita Pata Negra 100% Ghianda, Burrata Pugliese, scaglie di Provolone del Monaco DOP, olio evo bio Terre Franceseane e basilico



GAMBERONI E PATATE

Crema di patate viola, Fior di Latte di Agerola e Gamberoni* in tempura, all'uscita stracciatella di bufala, olio evo bio Terre Franceseane e basilico



PESTO E POLPETTE

Pesto di basilico, Fior di Latte di Agerola, datterini gialli del Vesuvio, all'uscita polpette di manzo, Ricotta di Bufala Campana DOP, olio evo bio Terre Franceseane e basilico



RIPASSATA DI MARE

Pizza prima frita e poi ripassata al forno, all'uscita stracciatella di bufala, tartare di tonno, olio evo bio Terre Franceseane e basilico



PIZZE FRITTE

CLASSICA

Ripieno con Ricotta di Bufala Campana DOP, Fior di Latte di Agerola, salame napoletano, pepe nero, Parmigiano Reggiano 24 mesi



TRADIZIONALE

Ripieno con Provola di Agerola, pomodoro, Ricotta di Bufala Campana DOP e pepe



MONTANARA RIPASSATA

Pizza prima frita e poi ripassata al forno con pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola, Pecorino Romano, olio evo e basilico



PIZZE CONTEMPORANEE

INTEGRALE AI DATTERINI

Impasto di farina integrale con Mozzarella di Bufala Campana DOP, datterini gialli del Vesuvio, pomodorini datterini, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo integrale e basilico



GENUINA

Pomodorini datterini, Fior di Latte di Agerola, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo bio e basilico con cornicione ripieno di Ricotta di Bufala Campana DOP e Prosciutto Cotto Alta Qualità



FIORI DI ZUCCA E GUANCIALE

Fior di Latte di Agerola, fiori di zucca, guanciale di Amatrice croccante, all'uscita Burrata Pugliese, olio evo bio e Parmigiano Reggiano 24 mesi



CARCIOFI E LARDO

Fior di Latte di Agerola, carciofini arrostiti, Lardo di Colonnata IGP, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo bio e basilico



INTEGRALE ORTOLANA

Impasto di farina integrale con Fior di Latte di Agerola, melanzane, zucchine, peperoni grigliati, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo integrale e basilico



'NDUJA E SALSICCIA

Pomodoro la Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola, 'Nduja Calabria, Salsiccia Beneventana a punta di coltello, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo bio e basilico



PISTACCHIO E MORTADELLA

Fior di Latte di Agerola, crema di pistacchi siciliani, Mortadella IGP, granelle di pistacchi, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo bio



CRUDO E PROVOLONE

Fior di Latte di Agerola, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, scaglie di Provolone del Monaco DOP, olio evo bio e basilico



PARMIGIANA E PROVOLA

Pomodoro La Regina di San Marzano, Provola di Agerola, parmigiana di melanzane, Parmigiano Reggiano 24 mesi, all'uscita bocconcino di Bufala Campana DOP, olio evo bio e basilico



ACCIUGHE E LIMONE

Fior di Latte di Agerola, all'uscita pomodoro ramato, acciughe del Mar Cantabrico, peperoncino, zest di limone, olio evo bio e prezzemolo



NERANO

Crema di zucchine, Fior di Latte di Agerola, chips di zucchine, polpettine di zucchine, scaglie di Provolone del Monaco DOP



LIGURE - FARCITA ALL'USCITA

Crema di pesto, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, julienne di pomodorini secchi, stracciatella di bufala e pepe rosa



MELANZANE E RICOTTA SALATA

Pomodoro La Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola, melanzane arrostate, all'uscita ricotta salata, olio evo e basilico



ZUCCA E SALSICCIA

Provola affumicata DOP, crema di zucca, salsiccia di Maialino Nero Casertano, melanzane sott'olio, scaglie di ricotta salata e olio evo



RICCIA - FARCITA ALL'USCITA

Insalata riccìa, pomodori datterini, filetto di tonno, olive taggiasche, bocconcini di bufala DOP e olio evo



PIZZE TRADIZIONALI

MARINARA

Pomodoro La Regina di San Marzano, aglio, origano, olio evo e basilico



BUFALINA

Pomodoro La Regina di San Marzano, all'uscita Mozzarella di Bufala Campana DOP, olio evo e basilico



RIPIENO

Ricotta di Bufala Campana DOP, Fior di Latte di Agerola, salame napoletano, pomodoro La Regina di San Marzano, olio evo e basilico



PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro La Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola, funghi champignon, all'uscita Prosciutto Cotto Alta Qualità, olio evo e basilico



SALSICCIA E FRIARIELLI

Provola di Agerola, Salsiccia Beneventana a punta di coltello, friarielli e olio evo



MARGHERITA

Pomodoro La Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola, olio evo e basilico



AMERICANA

Pomodoro La Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola, würstel e patatine fritte*



NAPOLI

Pomodoro La Regina di San Marzano, Fior di Latte di Agerola, acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria, olive taggiasche, olio evo e basilico



DIAVOLA

Pomodoro La Regina di San Marzano, Provola di Agerola, spianata calabra, olio evo e basilico



4 FORMAGGI

Fior di Latte di Agerola, Emmental Svizzero DOP, Fontina Valdostana DOP, Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo e basilico



CAPRICCIOSA

Pomodoro La Regina di San Marzano, Fior di
Latte di Agerola, Prosciutto Cotto Alta Qualità,
carciofini arrostiti, funghi champignon, olive nere,
olio evo e basilico



I DOLCI

PASTIERA



CAPRESE



TIRAMISU'



BABA'



DOLCE DELLA CASA

Rivolgersi al personale per le indicazioni degli allergeni

BEVANDE

VINI



BIRRE



Nel locale la presenza degli allergeni sopra indicati, anche per contaminazione crociata non può essere esclusa

N.B.

Il presente menu è soggetto a revisione. I prodotti presenti in questo elenco potrebbero mutare ed alcuni prodotti non esserci. In quel caso le informazioni circa la presenza di allergeni sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Il menù a pranzo è variabile. Per questo si invita il consumatore a richiedere gli allergeni al personale di sala.

I secondi e i dolci sono accompagnati con salse varie. Per questo si invita il consumatore a richiedere gli allergeni al personale di sala.

LEGENDA:

**prodotto congelato*