

LA VERA TRADIZIONE

Menu



Ritorno alla Tradizione...

...e non solo!





Antipasti, fritti e sfizi

Fritto dello Chef x 2 persone € 8,00

Produzione propria con prodotti di 1° scelta
(Zeppoline, crochè, arancini, frittatine, montanarina ragù o fiore di zucca* ripieno)

Bruschette al pomodorino fresco (4 pezzi) € 3,00

Montanara al ragù € 2,00

(Pomodoro San Marzano, macinato bovino, formaggio, basilico e olio extra vergine d'oliva)

Montanara alla Genovese € 3,00

Montanara al Pistacchio € 3,50

Tagliere di Salumi&Formaggi € 14,00

(consigliato x 2 persone)

Crocchè (produzione propria) € 2,50

Frittatina (produzione propria) € 3,50

Arancino (produzione propria) € 3,00

Frittatina del mese (a scelta dello Chef) € 4,50

Frittatina cacio e pepe € 4,00

Crocchè del mese (a scelta dello Chef) € 3,50

Patatine fresche stick € 4,00

Zingara € 7,00

(Patatine fritte fresche, fior di latte o provola, wurstel o salsiccia di maiale o porchetta o pancetta)

Frittura senza glutine

(Crochè € 3,00 - Arancino € 3,50 - Frittatina € 4,00)

*disponibile solo di stagione

COPERTO € 1,50



n.b.: "Classiche" o "nel Ruoto" ...a te la scelta!

SCUGNIZIELLO € 10,00
(Straccetti di impasto fritti con bufala, pomodorini, rucola e scaglie)

BUFALINA € 8,00
(Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico, grattugiato e olio extra vergine d'oliva)

CARRETTIERA 2.0 (solo stagione invernale) € 11,00
(Fior di latte, friarielli dell'orto, salsiccia di maiale, ciuffetti di ricotta e noci)

GENOVESE SBAGLIATA DI MAMMA' € 9,00
(Genovese napoletana con cipolla ramata, fior di latte, scaglie di grana e macinato di bovino)

PORCELLINA € 9,50
(Funghi porcini, salsiccia di maiale, fior di latte, grattugiato)

SCAROLA RIPIENA (Mezza luna) € 8,50
(Scarole dell'orto con noci, olive nere, fior di latte, capperi, grattugiato)

FIOCCO € 9,50
(Panna, prosciutto cotto, fior di latte, granellatura di patata, grattugiato e pepe)

TRONCHETTO € 11,00
(RIPIENO: Emmental e fior di latte
ESTERNO: Prosciutto crudo, rucola, scaglie, ciuffetti di ricotta e pomodorini)

IMPASTO GLUTEN FREE (Il Fornaio dei Celiaci - Ottaviano) + € 3,00



n.b.: "Classiche" o "nel Ruoto" ...a te la scelta!

| | |
|--|---------|
| PATANELLA (Patate al forno, salsiccia di maiale, fior di latte, grattugiato) | € 9,00 |
| CAMPAGNOLA (Panna, funghi champignon, prosciutto cotto, mozzarella di bufala, grattugiato) | € 10,00 |
| TARALLINA (Fior di latte, pomodorino giallo, lardo di colonnata, burro di mandorla home made e tarallo sbriciolato napoletano) | € 13,00 |
| SICILIANA SCOMPOSTA (Crema di melanzane, provola, involtini di melanzane arrostate e prosc. crudo e scaglie di grana) | € 11,00 |
| PORCHETTA (Panna, melanzane bianche fritte, fior di latte, porchetta di Ariccia, grattugiato) | € 9,50 |
| RAGU' (Ragù alla napoletana con polpettine, fior di latte, grattugiato, basilico) | € 9,00 |
| PIZZA FRITTA (Fior di latte, ricotta, cicoli, pepe e sugo) | € 8,00 |

IMPASTO GLUTEN FREE (Il Fornaio dei Celiaci - Ottaviano)

+ € 3,00



n.b.: "Classiche" o "nel Ruoto" ...a te la scelta!

| | |
|---|---------|
| RIPIENO AL FORNO (Fior di latte, ricotta,sugo,salame,prosciutto cotto) | € 9,50 |
| ZUCCA (Crema di zucca dell'orto,salsiccia di maiale,provola affumicata, grattugiato) | € 8,50 |
| NOCE (Fior di latte,noci,pancetta arrotolata,rucola e scaglie di grana) | € 9,00 |
| PARMIGIANA (Pomodoro San Marzano,melanzana dell'orto frita, prosciutto cotto, fior di latte, grattugiato) | € 8,50 |
| NERANO (Crema di zucchine fritte,fior di latte,chips di zucchine,prosc.crudo e scaglie) | € 9,00 |
| PISTACCHIELLA (Fior di latte,mortadella,ricotta di roma,pesto di pistacchio,granella di pistacchio, grattugiato) | € 10,50 |
| CAPRICCIOSA (fior di latte,pomodoro san marzano,salame napoli,prosc. cotto funghi champ.) | € 9,50 |
| LA BONTA' (Provola di Agerola, porchetta d'Ariccìa, funghi porcini e patate al forno aromatizzate) | € 10,00 |

IMPASTO GLUTEN FREE (Il Fornaio dei Celiaci - Ottaviano) + € 3,00

***Alcune specialità potrebbero non essere disponibili, in quanto realizzate solo con prodotti di stagione**



Dolci artigianali

Angioletti con Nutella

€ 5,00

Dolci Casa Infante

€ 5,00



Chiedi i gusti disponibili



Bibite

| | |
|---|---------|
| Acqua naturale/minerale 0,50 lt. | € 1,50 |
| Coca Cola 33 cl | € 2,50 |
| Coca Cola Zero 33 cl | € 2,50 |
| Sprite 33 cl | € 2,00 |
| Fanta 33 cl | € 2,50 |
| Vino Rosso Aglianico “ Cantine Tuccillo ” 0,75 cl | € 8,00 |
| Vino Bianco Falanghina “ Cantine Tuccillo ” 0,75 cl | € 8,00 |
| Vino Bianco Frizzante “ Cantine Tuccillo ” 0,75 cl | € 9,00 |
| Vino Gragnano Graune' Doc Penisola Sorrentina 0,75 cl | € 16,00 |
| Vino Bianco Di Sipio delle Colline Teatine IGT 0,75 cl | € 14,00 |

Birre

| | |
|--|--------|
| N'Artigiana 33 cl (Rossa, Ambrata, Doppio Malto, Oro) | € 4,00 |
| N'Artigiana 66 cl (Oro) | € 7,00 |
| Peroni Gran Riserva 50 cl (Rossa, Doppio Malto, Bianca, Puro Malto) | € 5,00 |
| Ficher 65 cl | € 6,00 |
| Birra Peroni “NO GLUTINE” 33 cl | € 4,00 |
| Poretti 0,20 cl (Spina) | € 2,50 |
| Poretti 0,40 cl (Spina) | € 5,00 |
| Heineken 0,33 cl | € 3,00 |
| Heineken 0,66 cl | € 5,00 |



Amaro, Liquore, Caffè

| | | |
|--------------------------------|----------|-------------|
| Caffè | € | 1,00 |
| Limoncello | € | 3,00 |
| Meloncello | € | 3,00 |
| Nucillo | € | 3,00 |
| Amaro Jagermeister | € | 3,00 |
| Amaro del Capo | € | 3,00 |
| Liquore alla liquirizia | € | 3,00 |
| Grappa Barricata | € | 3,50 |
| Grappa morbida | € | 3,50 |

Menu

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIU' SOSTANZE,
INFORMACI E TI INDICHEREMO I PIATTI E BEVANDE PRIVI
DEGLI SPECIFICI ALLERGENI

Se lo desideri potremo fornirti maggiori informazioni



UOVA E PRODOTTI A
BASE DI UOVA



CEREALI CONTENENTI
GLUTINE



CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI



PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE



SOIA E PRODOTTI A
BASE DI SOIA



ARACHIDI E PRODOTTI A
BASE DI ARACHIDI



LATTE E PRODOTTI A
BASE DI LATTE



PRODOTTI A BASE DI
SEMI DI SESAMO



SEDANO E PRODOTTI A
BASE DI SEDANO



FRUTTI A GUSCIO



SENAPE E PRODOTTI A
BASE DI SENAPE



ANIDRITE SOLFOROSA
E SOLFITI

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio.

Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Tutte le portate del menù del nostro locale contengono prodotti che possono essere SURGELATI, CONGELATI O ABBATTUTI.

Per maggiori informazioni sulle modalità di conservazione e tracciabilità dei prodotti, consultare il nostro manuale dell' HACCP, quindi contattare il personale.

LA VERA TRADIZIONE

Seguici su:  

www.laveratradizione.it