

# MENU INVERNALE







2024/25







  
Gianfranco Ferrero  
pizza & fritti

PASSIONE  
AMORE  
RICERCA

# ANGOLO DEL FRIGGITORE

<b>'O cuoppo 'e frittelle</b> (20 pezzi) vari gusti	euro 3,50
<b>'A patata</b>  patata scorzona frita con fonduta di formaggio e würstel	euro 5,00
<b>L'arancino in bianco</b>  con riso Carnaroli Scotti, scottona, piselli, provola di Agerola, parmigiano reggiano	euro 3,00
<b>'A frittatina</b> frittatina di bucatini Marulo con carne tritata, provola, piselli, besciamella, pepe nero e formaggio	euro 3,50
<b>Zeppole e panzarotti</b> (6 pezzi)	euro 3,50
<b>'O krokkè</b>  crocchè classico della nonna con fior di latte di Agerola	euro 2,00
<b>Crokkè Iervolino</b>  patata viola al profumo di porcino con provola di Agerola, su fonduta di provolone del monaco	euro 3,50
<b>'O krokkettone alla Genovese</b>  stracciata di bufala	euro 6,00
<b>'O krokkettone Parulano</b>  con salsiccia, friarielli e provola di Agerola fusa	euro 6,00
<b>Polpette in tegame di pulled pork in BBQ SOUCE</b> (4 pezzi) con salsa cheddar, bacon croccante	euro 6,00
<b>Calice salato</b> pizza frita scomposta in bicchiere con purea di San Marzano dop, palline di pizza frita, ricotta di Agerola, basilico fritto e pecorino di Pienza	euro 6,00

## ANTIPASTI

<b>'O prosciutto</b>  prosciutto doppio corona di Parma con boccone di bufala de "IL Casolaro"	euro 8,00
<b>'O carpaccio</b>  carpaccio di bresaola D.O.P. con rucola scaglie di parmigiano e salsina citronette	euro 8,00
<b>'A zizzona</b>  zizzona D.O.P. da 1 kg. su letto di pomodoro del piennolo e soncino	euro 18,00
<b>'O tagliere</b>  tagliere di salumi paesani e formaggi con marmellate	euro 16,00

 FRITTI: disponibile anche GLUTEN FREE supplemento euro 1,00

# LE PIZZE TRADIZIONALI

- Margherita**  euro 6,00  
pomodoro San Marzano D.O.P. fior di latte di Agerola, grana padano, olio evo Campano e basilico fresco
- Vesuvio**  euro 8,50  
piennolo del Vesuvio D.O.P., bufala D.O.P., grana padano, olio evo Campano, basilico fresco
- Borgo marinaro**  euro 4,50  
pomodoro San Marzano D.O.P., origano del Vesuvio, aglio dell' Ufita, basilico fresco
- La napoletana**  euro 6,00  
pomodoro San Marzano D.O.P., alici di Cetara, olive nere di Gaeta, aglio dell' Ufita, basilico fresco, olio evo Campano
- La bufalina**  euro 8,50  
pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella di bufala D.O.P., basilico fresco, grana padano, olio evo Campano
- Calzone a forno** euro 8,00  
ricotta e fior di latte di Agerola, salame napoli, prosciutto cotto, grana padano, basilico fresco
- Americana**  euro 7,00  
würstel, patate fritte, fior di latte di Agerola, olio evo Campano
- La Colorata**  euro 9,00  
bufala DOP, piennolo del Vesuvio DOP, piennolo giallo Grana, basilico fresco, olio evo Campano
- La Diavola**  euro 9,00  
fior di latte di Agerola, san marzano DOP, spianata calabra, basilico e grana padano
- La Massimo Troisi**  euro 8,00  
stracciatella di Bufala, mortadella I.G.P. Bologna, pesto di pistacchio nostrano, granella di pistacchio
- La Simpatica**  euro 8,50  
fior di latte di Agerola, salsiccia a punta di coltello, patata frita e grana
- La Rustica**  euro 8,00  
mais, panna, prosciutto cotto, fior di latte di Agerola
- La Capricciosa**  euro 8,00  
fior di latte di Agerola, funghi porcini, salame, prosciutto cotto, carciofo arrostito, basilico, olive nere e grana padano
- La Totò**  euro 8,00  
fior di latte di Agerola, salsiccia di maialino nero casertano, patata scorzona Agria, grana padano, rosmarino
- La Salsiccia e friarielli**  euro 8,00  
salsiccia paesana, friarielli, fior di latte di Agerola
- La Sofia Loren** euro 7,50  
calzone con scarola riccia a crudo, capperi di salina, alici di Cetara, olive nere di Gaeta, fior di latte di Agerola
- La Eduardo De Filippo**  euro 9,50  
fior di latte di Agerola, vellutata di zucca, pancetta stufata, funghi porcini spadellati, Grana Padano, olio piccante, granella di nocciola
- La Nocellara**  euro 9,50  
bresaola I.G.P. della Valtellina, crema di noci di Sorrento, provolone del Monaco I.G.P., grana padano, soncino, olio evo campano

## La Nino Taranto

euro 8,50

fior di latte di Agerola, doppio corona di Parma, pomodorino del piennolo, rucola, scaglie di Parmigiano, olio ex vergine di oliva

# PIZZE PREMIUM DI G.IERVOLINO

## Pagnuttello di pizza

euro 9,00

pulled pork in BBQ souce, pancetta paesana, provola di Agerola, salsa cheddar e chips di patate

## Pizza nel ruoto

euro 10,00

con San Marzano dop , origano, aglio, olive di Gaeta, pomodorino del piennolo, capperi di Salina, tonno di Cetara, olio pregio dop.

## Pizza la puttanesca

euro 9,00

con San Marzano dop, olive di Gaeta, olive tonde di Spagna, capperi di Salina, provola di Agerola

## Pizza la Genovese

euro 12,00

con stracciatella di bufala e pecorino all'uscita

## Tronchetto Foresta Nera

euro 13,00

con prosciutto Foresta nera D.O.P, rucola, slice di provolone Del Monaco, riduzione di Aglianico, fior di latte di Agerola

# LE PIZZE FRITTE

## La Regina

euro 7,00

pizza frita con San Marzano D.O.P, fior di latte di Agerola, grana padano, basilico fresco

## 'A Completa

euro 7,50

pizza frita con ciccioli ricotta e fior di latte di Agerola, pepe nero, pomodoro, basilico fresco

# PIZZA A RUOTA DI CARRO 37 CM

## Margherita

euro 8,00

pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, grana padano, basilico, olio evo Campano

## Marinara

euro 6,00

pomodoro San Marzano DOP, aglio di Ufita, origano del Vesuvio, olio evo Campano

## La Napoletana

euro 7,50

pomodoro San Marzano DOP, aglio di Ufita, Piennolo del Vesuvio, origano del Vesuvio, alici di Cetara, olive di Gaeta, basilico, olio evo Campano

## LISTA DEGLI ALLERGENI

Gentile Cliente, qui trova l'elenco delle famiglie di allergeni, i quali potrebbero essere contenuti nei nostri piatti. Può ritrovare i vari allergeni nel menu tramite gli appositi numeri. Per eventuali chiarimenti il nostro staff rimane sempre a sua disposizione.



 PIZZE: disponibile anche GLUTEN FREE supplemento euro 2,50  Tutte le pizze sono disponibili senza lattosio

- Coperto: euro 1,50

- La pizza mignolo costa euro 2,00 in meno

# DESSERTS

<b>Tartufo Gay-Odin</b> vari gusti	euro 6,00
<b>Gelateria Del Gallo</b> mandorlato	euro 6,00
<b>La polacca Fabbri</b> crema al limone e amarene piccola crema al limone e amarene grande	euro 6,00 euro 12,00
<b>I dolci di Marigliano</b>	euro 6,00
<b>Graffe e Bomboloni</b>	euro 3,50

# GRAPPE

<b>Giare amarone</b>	euro 6,00
<b>Diciotto lune</b>	euro 6,00
<b>Barrique trentino</b>	euro 4,50
<b>Trentino bianca</b>	euro 4,00
<b>Grappa berta</b>	euro 6,00
<b>Libarna Montenegro</b>	euro 5,00

# WHISKY

<b>Jack daniel's</b>	euro 4,00
<b>J&amp;b old scotch whisky</b>	euro 4,00
<b>Crown royal blended canadian whiskey</b>	euro 6,00

# AMARI

<b>Jagermeister</b>	euro 3,50
<b>Amaro Del Capo</b>	euro 3,50
<b>Averna</b>	euro 3,50
<b>Fernet Branca</b>	euro 3,50
<b>Lucano</b>	euro 3,50
<b>Montenegro</b>	euro 3,50
<b>Unicum</b>	euro 3,50
<b>Jefferson</b>	euro 5,00

# COGNAC

<b>Remy martin</b>	euro 5,00
<b>Martell</b>	euro 5,00

# APERITIVI

## **Spritz aperol**

prosecco, aperol, soda

euro 5,50

## **Spritz campari**

prosecco, bitter campari, soda

euro 6,00

## **Spritz select**

prosecco, select, soda

euro 5,50

## **Negroni**

gin, bitter campari, martini rosso

euro 6,00

## **Negroni sbagliato**

bitter campari, martini rosso, prosecco

euro 6,00

## **Americano**

bitter campari, martini, soda

euro 6,00

# LE BIBITE

## **Acqua Ferrarelle**

effervescente naturale

75 cl. euro 2,50

## **Acqua Ferrarelle**

maxima la frizzante

75 cl. euro 2,50

## **Acqua Natia**

naturale

75 cl. euro 2,50

## **Coca cola**

33 cl. euro 2,50

## **Coca cola zero**

33 cl. euro 2,50

## **Fanta/sprite**

33 cl. euro 2,50

# BOLLICINE

## **Calice Vignal**

prosecco extra dry

euro 3,00