

A TAVOLA  
CON LA  
STORIA



**PISSETERIA**  
**NEGRI**  
1928

19  
28

ERA IL 1928. IL COMMENDATORE  
EDOARDO NEGRI APRÌ,  
A PONTECAGNANO FAIANO,  
**UN PICCOLO RISTORANTE PIZZERIA.**

**IL RESTO È STORIA.**





*Il giro di pizza? È stato inventato qui.*

*La pizza a spicchi? È nata qui.*

*L'attenzione alla sala con abbinamenti  
al vino e alla birra? Sempre qui.*

*La prima pizzeria stellata in Italia?  
Questa.*

*Nell'Antica Pizzeria Negri  
di Pontecagnano, nata nel 1928  
lungo la strada che da Salerno  
portava alla Calabria.*

**Luciano Pignataro**  
(Giornalista, *Il Mattino*)

Fra cinquant'anni o cento  
un grande monumento  
vedrà Pontecagnano:  
Don Edoardo con la pizza in mano!  
E sotto sarà scritto brevemente:  
**“A lui, l’umanità riconoscente!”**



L’UNICA PIZZERIA DELLA STORIA  
CHE HA OTTENUTO UNA STELLA MICHELIN  
(Fonte Guida Michelin Anno 1962)



PREMIATI CON 3 GALLETTI  
GUIDA ALLE PIZZERIE DELLA CAMPANIA  
DE IL MATTINO

# Arriva la prima stella Michelin a una pizzeria, ma è il 1962. L'unico caso nella storia d'Italia

Per trovare una pizzeria premiata con una stella dalla Michelin bisogna fare un bel viaggio nel tempo. È il 1962, i Beatles registrano il loro primo singolo "Love Me Do", alla Presidenza della Repubblica Italiana troviamo Antonio Segni, Russia e Stati Uniti si sfidano sulla crisi dei missili di Cuba. Nella settima edizione della Guida il riconoscimento va a una insegna di Pontecagnano Faiano, in provincia di Salerno: la Pizzeria Negri. A oggi è l'unico caso di una pizza premiata con una stella in tutta la penisola. Basta addentrarsi nei locali di questa storica pizzeria per respirare lo scorrere del tempo tra bottiglie vecchissime, grotte, autografi e foto d'epoca. Una dei segni distintivi è da sempre la cottura al forno, non solo delle pizze, ma di tutte le pietanze, come il celebrato pollo alla Negri, lungamente marinato con pomodori, cipolla e prosciutto.

## LA STORIA

L'insegna fu fondata nel lontano 1928 dal grande ufficiale e commendatore Edoardo Negri, all'epoca fu frequentata da illustri personaggi come Aimone di Savoia, Maria di Piemonte e Umberto di Savoia. Presenze testimoniate dai preziosi autografi conservati tra le pagine ingiallite o nei volumi esposti in vetrina. Sui tavoli si sono seduti anche Pietro Badoglio e Achille Storace, i soldati americani e inglesi in missione durante la Guerra. E negli anni Sessanta: Sofia Loren, Totò, Vittorio De Sica, tra dischi lievitati e balli, i piatti venivano infatti serviti al ritmo di una marcia. Oggi il menu non è cambiato di molto, con la margherita a prendersi la scena, insieme a un'offerta di abbinamenti classici, fritti e specialità campane dalla cucina. E nel periodo estivo il grande pergolato aggiunge un valore aggiunto a un luogo fermo nel tempo.

Lorenzo Ruggeri  
(14/11/2023 su Gambero Rosso)

# ANTIPASTI

---

## TAGLIERE PER 2 PERSONE

Prosciutto Irpino PAT del "Prosciuttificio Ciarcia di Venticano", Capicollo Nostrano e Salsiccia Secca della Premiata Macelleria Farina di Pontecagnano, Crostini di verdure grigliate, Provolone del Monaco DOP di Agerola, Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, Ciliegine di Bufala Campana DOP, Confetture Varie, Cipolla di Tropea Caramellata.

€ 24,00

---

PROSCIUTTO CRUDO Irpino PAT del "Prosciuttificio Ciarcia di Venticano" / € 12,00

MOZZARELLA di Bufala Campana DOP 250gr / € 10,00

Ciliegine di Bufala Campana DOP (3pz) / € 5,00

RICOTTINA di Bufala Campana con Pomodorini e Fresella di Bracigliano / € 10,00

ACCIUGHE del Cantabrico, Burro Francese, Pane Tostato / € 12,00

FILETTI DI TONNO IASA in Olio Evo con Olive verdi / € 14,00

PARMIGIANA DI MELANZANE / € 10,00

CAPICOLLO NOSTRANO della Premiata Macelleria Farina di Pontecagnano, Grissini di pasta di pizza fritti, Salsa di Pomodoro S.Marzano DOP e Basilico Fresco / € 15,00

## SOTT'OLIO E SOTT'ACETI PER 2 PERSONE

Giardiniera, Funghetti, Carciofini, Melanzane, Cetriolini, Cipolline, Olive, Sarde / € 20,00

---

# DAL CILENTO

Carpaccio di Carciofo Bianco di Pertosa presidio Slow Food, ventaglio di Pane Casereccio Croccante Soppressata di Gioi Cilento presidio Slow Food, Pane all' AcquaSale Cilentana, Olive Salella Ammaccate del Cilento Bio Presidio Slow Food e Pancetta leggermente piccante di Gioi Cilento.

€ 18,00

---

# INSALATE

---

Misticana di insalatina / € 5,00

La Cilentana/ € 10,00

Pomodorini, Cipolla di Vatolla, Melanzane e Friggitelli a Km.0

CAPRESE

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodorini, Basilico e Origano / € 13,00

# FRITTI

DI NOSTRA PRODUZIONE

---

Crocchè Classico / € 3,00

con patate di Montoro, Mozzarella di bufala Campana Dop, Parmigiano DOP 30 mesi e pepe

2 Cuori di Carciofo con gambo\* / € 8,00

2 Polpettine di Melanzane su Culis di Pomodoro e Basilico/€ 6,00

---

Arancino Classico con Mozzarella di Bufala, Piselli e Pancetta a dadini\* / € 4,00

Arancino Siciliano con Sugo di pomodoro, Mozzarella di Bufala, Piselli e Carne Macinata\* / € 4,00

---

Mozzarella in carrozza:

La classica con mozzarella di Bufala Dop / € 4,00

Caprese in carrozza con Mozzarella di Bufala DOP e Pomodoro / € 4,50

---

Frittatina di Pasta alla Napoletana\* / € 5,00

Fiore di zucca in pastella, con Ricotta di Bufala Campana DOP e Provolone / € 4,00

---

# MONTANARINE

TRADIZIONALE: Pomodoro Pelato S. Marzano Dop, Parmigiano DOP 30 mesi e Basilico Fresco / € 3,00

VEGAN: Scarola / € 3,00

PRIMAVERA: Pomodorini, Rucola e Ciliegine di Bufala Campana DOP / € 3,50;

SICILIANA: Melanzane saltate con Pomodorini e Basilico fresco con spolverata di Caciocotta / € 3,50

---

\*Prodotto Surgelato E/O Abbattuto

# LE PIZZE CONTEMPORANEE DEGLI ANNI ‘QUARANTA

il mondo della pizza si è evoluto e con esso anche la Pizzeria Negri, che però continua a portare nel cuore gli anni in cui era meta del jet set dello spettacolo.

Ecco perché dedichiamo le pizze contemporanee ai divi del cinema degli anni ‘40

## **MANFREDI** / € 12,00

Crema di Peperone Crusco, Olive Taggiasche.

In uscita: Ciliegine di Bufala Campana DOP, Filetti di Alici "IASA", Basilico Cristallizzato, Olio Evo Bio "MOIO" del Parco Nazionale del Cilento.

## **CAROSONE** / € 13,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Crema di Asparagi, Patate al forno, Caciocavallo Silano.

In uscita: Fonduta di Parmigiano Reggiano, Asparagi, Olio Evo Bio "MOIO" del Parco Nazionale del Cilento.

## **FELLINI** / € 12,00

Provola di Bufala Campana DOP, Fiori di zucca Km.0, Pancetta di Gioi Cilento,

Ciuffi di Purea di Patate. In uscita: Origano Biologico AZ. Agr. DE CARLO, Basilico, Olio Evo Bio "MOIO" del Parco Nazionale del Cilento.

## **TOGNAZZI** / € 13,00

Provola di Bufala Campana DOP, Crema di carciofi, Cuori di Carciofo, Ciuffi di Ricotta di Bufala Campana DOP.

In Uscita: Capicollo della Premiata Macelleria Farina di Pontecagnano, Olio Evo Bio "MOIO" del Parco Nazionale del Cilento.

## **CARDINALE** / € 12,00

Mozzarella di bufala Campana DOP, Crema di Zucchine.

In uscita: Chips di Zucchine Fritte, Scaglie di Provolone del Monaco DOP, Olio Evo Bio "MOIO" del Parco Nazionale del Cilento.

## **LOREN** € 12,00

Base Focaccia.

In uscita: Ciliegine di Bufala Campana DOP, Pomodorini, Rucola,

Parmigiano Reggiano a scaglie, Olio Evo Bio "MOIO" del Parco Nazionale del Cilento.

## **MODUGNO** / € 13,00

Base Focaccia.

In uscita: Misticanza, Pomodori secchi in olio, Cipolla Bianca di Vatolla, Filetti di tonno "IASA", Olio Evo Bio "MOIO" del Parco Nazionale del Cilento

## **DE FILIPPO € 13,00**

Mozzarella di Bufala DOP, Salsa cotta di Pomodoro Pelato S. MARZANO, Melanzane fritte, Basilico, Parmigiano Reggiano.

## **MASTROIANNI € 12,00**

Provola di Bufala Campana DOP, Piennolo giallo e rosso del Vesuvio DOP

In Uscita: Basilico Cristallizzato, Olio Evo Bio "MOIO" del Parco Nazionale del Cilento.

## **LOLLOBRIGIDA / € 12,00**

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Datterino a Filetto Giallo e Rosso.

In Uscita: Melanzane e Zucchine Grigliate, Peperone Crusco, Basilico Cristallizzato, Olio Evo Bio "MOIO" del Parco Nazionale del Cilento.

## **MANGANO € 12,00**

Mozzarella di Bufala DOP, Passata di Pomodoro Giallo.

In Uscita: Scaglie di Caciocotta Az. Agricola Le Starze Presidio SLOW FOOD,

Gocce di Riduzione di Basilico, Olio Evo Bio "MOIO" del Parco Nazionale del Cilento.

## **TOTÒ / € 14,00**

Mozzarella di bufala Campana DOP, Salsa alla Genovese.

In uscita: Caciocotta Az.Agr. Le Starze Presidio SLOW FOOD, Olio Evo Bio "MOIO" del Parco Nazionale del Cilento, Basilico.

## **FANNY / € 11,00**

Provola di Bufala Campana DOP, Pomodoro Cotto, Parmigiano Reggiano,

Salame Artiginale Macelleria "Farina, Olive Taggiasche, Basilico tritato.

In Uscita: Olio Evo Bio "MOIO" del Parco Nazionale del Cilento.

## **GASSMAN / € 12,00**

Mozzarella di bufala Campana DOP, Caciocavallo Silano, Gorgonzola.

In Uscita: Fonduta di Parmigiano Reggiano, Riduzione di Basilico, Scaglie di Provolone del Monaco,

Olio Evo Bio "MOIO" del Parco Nazionale del Cilento.

## **VILLA / € 12,00**

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Lardo di Colonnata.

In Uscita: Pepe Allerchino Macinato, Pecorino Romano DOP, Basilico, Olio Evo Bio "MOIO" del Parco

Nazionale del Cilento.

# LE STORICHE DEL COMMENDATORE

---

## LA REGINA / € 8,00

Mozzarella di bufala Campana DOP, Pomodoro Pelato San Marzano.  
In uscita Basilico, Olio Evo Bio "MOIO" del Parco Nazionale del Cilento.

## COMMISSARIA / € 11,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Prosciutto Irpino PAT a dadini del  
"Prosciuttificio Ciarcia di Venticano", Burro. In uscita: Basilico.

## FEDERALE / € 10,00

Pomodoro Pelato San Marzano, Basilico, Peperoncini Piccanti in Olio Evo IASA,  
Rarmigiano Reggiano.

## PARIGINA € 13,00

Mozzarella di bufala Campana DOP,  
In Uscita: Rose di prosciutto crudo irpino IGP di Venticano Ciarcia, Basilico,  
Olio Evo Bio "MOIO" del Parco Nazionale del Cilento

## EDOARDO / € 10,00

Pomodoro Pelato S. Marzano DOP, Parmigiano Reggiano,  
Pancetta di Gioi Cilento, Basilico fresco a Km.0,  
Olio Evo Bio "MOIO" del Parco Nazionale del Cilento.

---

DISPONIBILE IMPASTO SENZA GLUTINE CON L'AGGIUNTA DI € 2,00 - DISPONIBILE MOZZARELLA SENZA LATTOSIO CON L'AGGIUNTA DI € 1,00

---

\*EVENTUALI INTOLLERANZE VANNO COMUNICATE AL MOMENTO DELL'ORDINE



PIZZERIA  
NEGRI

# CLASSICHE

---

## SUPER MARGHERITA / € 12,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodoro Pelato San Marzano.  
In uscita: Basilico, Ciliegine di Bufala Campana DOP, Olio Evo Bio "MOIO"  
del Parco Nazionale del Cilento.

## NAPOLETANA / € 6,00

Pomodoro Pelato San Marzano, Aglio Bianco Polesano.  
In uscita: Origano Biologico Az. Agr. De Carlo,  
Olio Evo Bio "MOIO" del Parco Nazionale del Cilento.

## MARINARA / € 8,00

Pomodoro Pelato San Marzano, Capperi.  
In uscita: Filetti di Alici "IASA", Colatura di Alici "IASA",  
Olio Evo Bio "MOIO" del Parco Nazionale del Cilento, Basilico.

## ROMANA / € 11,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodoro Pelato San Marzano, Capperi.  
In uscita: Filetti di Alici "IASA", Basilico, Olio Evo Bio "MOIO"  
del Parco Nazionale del Cilento.

## DIAVOLA / € 10,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodoro Pelato San Marzano, Spianata Piccante.  
In uscita: Basilico, Olio Evo Bio "MOIO" del Parco Nazionale del Cilento.

## CAPRICCIOSA / € 10,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodoro Pelato San Marzano, Olive Taggiasche,  
Funghi Champignon, Prosciutto Irpino PAT a dadini del "Prosciuttificio Ciarcia di Venticano".  
In uscita: Basilico, Olio Evo Bio "MOIO" del Parco Nazionale del Cilento.

# CLASSICHE

---

## CILENTANA / € 10,00

Salsa cotta di Pomodoro Pelato San Marzano.

In uscita: Caciocotta Az. Agricola Le Starze Presidio SLOW FOOD, Basilico, Olio Evo Bio "MOIO" del Parco Nazionale del Cilento.

## SAN MARZANO / € 13,00

Provola di bufala campana

In uscita: San Marzanino "Azienda Nobile", riduzione di basilico, scaglie di provolone del Monaco, Olio Evo Bio "MOIO" del Parco Nazionale del Cilento.

## CALZONE NAPOLETANO / € 12,00

Mozzarella di bufala Campana DOP, Ricotta di Bufala Campana, Salame Artigianale Macelleria Farina, Pepe. In uscita: Basilico, Olio Evo Bio "MOIO" del Parco Nazionale del Cilento.

## CALZONE CON SCAROLA / € 12,00

Mozzarella di bufala Campana DOP, Scarola a Km. 0, Filetti di Alici "IASA", Capperi

In Uscita: Olive Taggiasche, Olio Evo Bio "MOIO" del Parco Nazionale del Cilento.

## CALZONE NEGRI / € 12,00

Mozzarella di bufala Campana DOP, Salame Napoletano, Prosciutto Cotto, Pepe.

In uscita Basilico, Olio Evo Bio "MOIO" del Parco Nazionale del Cilento.

# PRIMI PIATTI

---

## Pacchero allo Scarpariello / € 14,00

Pasta di Gragnano IGP Pastificio Gentile, Pomodorini Ciliegini km.0,  
Olio Evo Bio "MOIO" del Parco Nazionale del Cilento,  
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, Basilico.

## Spaghetti alla Nerano / € 16,00

Pasta di Gragnano IGP Pastificio Gentile, Zucchine Fritte, Provolone del Monaco DOP,  
Basilico, Olio Evo Bio "MOIO" del Parco Nazionale del Cilento

## Candele alla Genovese / € 18,00

Pasta di Gragnano IGP Pastificio Gentile, Carne selezionata di origine Italiana dai Monti  
Picentini, "le 3 cipolle": La Bianca di Vatolla, La Ramata di Montoro e la Rossa di Tropea,  
Olio Evo Bio "MOIO" del Parco Nazionale del Cilento, Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi

## Sedanini alla Norma / € 14,00

Sedanini, Melanzane, Pomodoro Fresco e Caciocotta

## Fusilli Avellinesi al ragù bianco con datterini / € 16,00

Fusili di Pasta Fresca, Ragù di carne macinata selezionata di origine Italiana dai Monti  
Picentini, Pomodorini Datterini, Olio Evo Bio "MOIO" del Parco Nazionale del Cilento.

## Cavatelli al Sugo / € 14,00

Cavatelli di Pasta Fresca, sugo di pomodoro San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano  
30 mesi, Basilico Fresco, Olio Evo Bio "MOIO" del Parco Nazionale del Cilento.

**Pollo alla Negri / € 14,00**

Pollo con pomodoro cotto nel forno a legna  
come da Antica Ricetta Negri dal 1928

## **SECONDIPIATTI**

---

**Tagliata di pollo / € 12,00**

Cottura alla piastra

**Tagliata di scottona 300 gr. / € 24,00**

Cottura alla griglia con riduzione di aceto balsamico e Scaglie di Parmigiano DOP 30 mesi

Cottura alla griglia con Rucola, Pomodorini e Scaglie di Parmigiano DOP 30 mesi

**Filetto di maialino in crosta di Patate / € 18,00**

Filetto di Maiale selezionato di origine Italiana dai Monti Picentini, Patate a Km.0

## **ICONTRONI**

---

**Ventaglio di verdure grigliate / € 8,00**

Melanzane, peperoni, zucchine.

**Timballetto di Scarola Riccia con Olive Taggiasche / € 8,00**

Patate al forno / € 6,00

Patatine fritte\* / € 4,00

**Peperone Ripieno / € 7,00**

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pane Grattugiato, Capperi, Olive, Acciughe, Parmigiano Reggiano, Basilico.

# FRUTTA

---

**Frutta di Stagione / € 6,00**

"Anguria • Fragole • Ananas • Melone disponibili in funzione della stagione"

# DOLCI DELLO CHEF

---

**Coppa Negri / € 6,00**

**Millefoglie Crema e Amarena / € 6,00**

**Millefoglie Nutella e Panna / € 6,00**

**Millefoglie Spuma di ricotta e gocce di cioccolato / € 6,00**

**Tris di Babà / € 6,00**

**Cheesecake / € 6,00**

Amarena, Nutella, Pistacchio, Confettura di Arance, Confettura di Fichi

**Pizza con Nutella / € 12,00**

Pizza con nutella, zucchero a velo e granella di nocciola

**Tris di Cannoli con Ricotta di Bufala / € 6,00**

# GELATI

---

**Tartufo di Pizzo Calabro (Prodotto Senza Glutine) / € 6,00**

Nero • Bianco • Pistacchio

**Tartufo di Pizzo Calabro Nero, senza glutine e senza lattosio / € 7,00**

**Coppa Gelato / € 5,00**

Vaniglia • Cioccolato • Limone

**B  
E  
R  
E**



**PISSE  
RIA  
NEGRI**

# CANTINABIANCHI

---

**ASTERIAS 6 IGP 13,5% / € 25,00**

Tempa di Zoè - Uvaggio: 100% Fiano

**CAPRETTONE VESUVIO DOP 13% / € 28,00**

Cantine Olivella- Uvaggio:100% Caprettone

**BIANCOLELLA D'ISCHIA DOC 13% / € 25,00**

Casa D'Ambra – 100% Biancolella

**FRASSITELLI 13 % / € 30,00**

Cantina Casa D'Ambra – Uvaggio: 100% Biancolella

# CANTINAROSÈ

---

**VETERE IGP 12% / € 30,00**

Cantina San Salvatore - Vino Biologico Uvaggio: 100% Aglianico

**TRE 13% / € 25,00**

Tempa di Zoè - Uvaggio: 100% Aglianico Rosato IGT

# CANTINAROSSI

---

**DICIOTTO IGT 14% /€ 25,00**

Tempa di Zoè - Uvaggio: 100% Aglianico

**TAURASI DOCG 14% / € 50,00**

Vigna Macchia de' Goti Az. Caggiano - Uvaggio: 100% Aglianico

**JUNGANO Aglianico IGP 14,5% / € 30,00**

Cantina San Salvatore - Uvaggio: 100% Aglianico

**CHIANTI PEPPOLI DOCG 13,5% / € 35,00**

Cantina Antinori - Uvaggio: 90%Sangiovese,10%Merlot e Syrah

**PRIMITIVO DI MANDURIA "LIRICA" DOC 14,5%, 3 BICCHIERI / € 25,00**

Produttori di Manduria Sca - Uvaggio: 100% Primitivo di Manduria

**PIEDIROSSO VESUVIO DOP 13% / €25,00**

Cantine Olivella – Uvaggio:100% Piedirocco

**AUSO BIOLOGICO IGP 13,5% /€ 23,00**

Tenute del Fasanella – Uvaggio: 80% Aglianico,20% Primitivo

**PER' E PALUMMO DOC 12% /25,00**

D'Ambra Vini d'Ischia – Uvaggio: 100% Piedirocco Ischia DOC

**FRIZZANTE OTTO UVE GRAGNANO DOC 11,5% / € 25,00**

Cantina Salvatore Martusciello - Uvaggio: 60%Aglianico,20%Piedirocco,20%Sabato e Supella

**Calice Bianco / Rosso / Rosato / € 5,00**

# CANTINA BOLLICINE

CASA CANEVEL – CUVÉE 1000 11% / € 25,00

CASA CANEVEL – PROSECCO DOC 11% / € 30,00

BELLAVISTA ALMA BRUT DOCG 12,5% / € 60,00

CA' DEL BOSCO DOCG 12,5% / € 60,00

# BIRRA SPINA

KROMBACHER BIONDA  
alc. 5% vol - Pils 30 CL / € 4,50

## Birrificio San Pietro

LUNA ROSSA ARTIGIANALE 33 CL / € 6,00  
Ambrata alc. 6,2%

ALBACHIARA ARTIGIANALE 33 CL / € 5,50  
Golden Ale alc. 5,2%

# BIRRE ARTIGIANALI

75 CL

PRIMALUCE - Birrificio Contempo  
alc.5%vol - German Ale / € 16,00

33 CL

IN BLOOM - BIRRIFICIO LIQUIDA  
Blanche - Bionda alc.5,00%vol / € 6,00

CONTRORA - Birrificio Contempo  
alc.6%vol - Altbier Sticke / € 16,50

MISS FLETCHER - BIRRIFICIO RADIOCRAFT **GLUTEN FREE**  
Golden Ale Bionda alc.4,50% vol. / € 6,00

ASTRA - Birrificio Contempo  
alc.8%vol - Belgian Tripel / € 17,00

C-HOP SUEY - BIRRIFICIO RADIOCRAFT  
Imperial-Double IPA - Giallo Oro alc.7,50% vol. / € 6,50



Scopri la  
**NEGRI**  
SELECTION  
**BEER**

PAPERCUT - BIRRIFICIO RADIOCRAFT  
Imperial Stout - Scura alc.10,00% vol. / € 7,00

FRIEND OR FAUX - BIRRIFICIO EDIT  
Low Alcohol - Giallo Paglierino alc.0,50% vol. / € 6,00

BEST BITTER - BIRRIFICIO CANEDIGUERRA  
Best Bitter - Ambrato alc.4,00% vol. / € 6,00

TRIPEL - BIRRIFICIO CANEDIGUERRA  
TRIPEL - Dorato carico alc.9,00% vol. / € 6,50

# BEVANDE

---

COCA COLA 33 CL / € 3,00	ARANCIATA ROSSA LURISIA/ € 3,50
COCA COLA ZERO 33 CL / € 3,00	FUZE TEA AL LIMONE/ € 3,00
FANTA 33 CL / € 3,00	FUZE TEA ALLA PESCA/ € 3,00
SPRITE/ € 3,00	FERRARELLE 0,75 L / 3,00
CHINÒ LURISIA/ € 3,50	NATIA 0,75 L / € 3,00
GAZZOSA LURISIA/ € 3,50	SAN PELLEGRINO 0,75 L / € 4,00

# FINE PASTO

---

## AMARO / € 3,50

Amaro Penna • Vecchio Amaro del Capo • Fernet Branca • Amaro Lucano • Jägermeister • Borsci

## SELEZIONE AMARI VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE / € 5,00

Jefferson , Washinton, Roger, Bergamotto, Cedro, Giocondo – Amaro al Caffè

## LIQUORI E DIGESTIVI / € 3,50

Sambuca Molinari • Limoncello • Meloncello • Liquirizia • Finocchietto • Anice all'Arancia

## GRAPPA BIANCA SEGNANA / € 5,00

## GRAPPA BARRIQUE - SEGNANA / € 5,50

## PASSITO DI PANTELLERIA / € 4,50

## RUM ZACAPA CENTENARIO 23 / € 9,00

## RUM ZACAPA XO / € 13,00

## CAFFE' / 2,00 €

## CAFFE' DECAFFEINATO / 2,50 €

## CAFFE' CORRETTO / 2,50 €

## ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



### GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



### CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



### UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



### PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



### ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



### SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



### LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



### FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



### SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



### SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



### SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



### ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e sulfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



### LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)



### MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

L'ATTIVITA' VIENE SVOLTA ALL'INTERNO DELLA STESSA CUCINA PERTANTO E' IMPOSSIBILE EVITARE LA POTENZIALE CONTAMINAZIONE CROCIATA ANCHE SU ALIMENTI CHE NON NE CONTENGONO IN FORMULAZIONE E/O RICETTA. SI POSSONO UTILIZZARE ALIMENTI FRESCI E/O CONGELATI A SECONDA DELLA STAGIONALITA' E DELLA DISPONIBILITA' PER QUALSIASI DUBBIO SI PREGA DI CHIEDERE AL PERSONALE