



'Na Cusarella Aperistò..

.. nasce dall'unione di passione e amore per il cibo e il territorio di Amalia e Miriana. Un intercalare del nostro dialetto così musicale, per identificare un tipo di cucina semplice ma di gran sapore! Il nostro obiettivo è voler associare l'idea di APERISTÒ, L'Aperitivo gustoso ed originale, ad una ristorazione ricca di prodotti stagionali e materie prime di qualità, sapientemente abbinate e presentate. In un ambiente accogliente, versatile e curato, in ogni suo piccolo particolare, l'obiettivo è far rivivere l'emozione di sapori legati alle tradizioni del passato, ma allo stesso tempo rivisitati in chiave moderna, in un'atmosfera ricca di serenità e spensieratezza.



Il nostro menù

Na
Cusarella
aperistò



L'Aperitivo

'NA CUSARELLA CON IL VINO

€ 10

5 Finger Food CUCINATI al momento con calice di vino a scelta secondo la disponibilità

'NA CUSARELLA CON LO SPRITZ

€ 8

5 Finger Food CUCINATI al momento con un fresco Spritz (Aperol o Campari, prosecco e tonica)

'NA CUSARELLA CON BIRRA

€ 8

5 Finger Food CUCINATI al momento con birra a scelta secondo la disponibilità

'NA CUSARELLA ANALCOLICA

€ 6

5 Finger Food CUCINATI al momento con analcolico a scelta secondo la disponibilità

dalle 19 alle 20.30



Cusarelle di sfizio

SALUMI E FORMAGGI

€ 18

(Mix di salumi e formaggi)

FISH AND CHIPS

DA € 13

(Secondo la disponibilità pesce fritto con verdure e chips di patate)

TENTACOLO DI POLPO

€ 9

(Polpo, patate, fagiolini, aglio, carota, olio evo, sale, pepe, aglio, capperi e panna)

SEPPIA SU PAPPA AL POMODORO

€ 9

(Seppia, olio evo, sale, pepe, pomodoro San Marzano, pomodoro Ramato, basilico, cipolla e pane raffermo)

PACCHERI FRITTI ALLA CAPRESE

€ 7

(Paccheri di semola di grano duro, provola, salsiccia, pan grattato, olio di semi)



Cusarelle di sfizio

VEGETARIANE

PARMIGIANA DI MELANZANE IN PASTA FILLO

€ 8

(Pasta Fillo di nostra produzione con acqua e farina, melanzane, farina, pomodoro, fior di latte, parmigiano, Basilico, olio evo, olio di semi e sale)

PANE CARASAU

€ 7

(Sfoglie di pane carasau di nostra produzione, servito con verdure di stagione e stracciata di bufala)

SUSHI VEGETARIANO

€ 6

(Lattuga romana, verdure di stagione, patate, olive, sale e olio evo)



SPAGHETTO 'NA CUSARELLA

€ 9

(Spaghetti quadrati, olio evo, noci, capperi, pomodori secchi, olive verdi e prezzemolo)

CANDELE ALLA GENOVESE

€ 10

(Candele spezzate, carne bovina, cipolle ramate, pomodoro, olio evo, sale, pepe e grana padano)

CAPPELLACCI DI MELANZANE

€ 10

(Semola, farina, uova, ricotta, melanzane, basilico, pomodorini, aglio, olio, sale e pepe)

PETALI DI ROSA

€ 11

(Semola, farina00, olio evo, sale, pepe, aglio, gamberi, zucchine, menta e limone)

I piatti importanti



POLPETTE

€ 9

'NA CUSARELLA

(Carne macinata, pane, sale, pinoli, uva passa, uova, prezzemolo, basilico, fritte in olio di semi e ripassate in pomodoro)

STRACCETTI DI POLLO

€ 12

ALL'ORIENTALE

(Pollo, Zenzero, salsa di soia, farina, olio evo, verdure, sale e pepe al lime)

IL BACCALÀ

€ 15

(Cottura a scelta tra : Fritto, Arrostito o con Pomodoro. Ogni tipologia viene accompagnata da contorno di stagione)



Pizza Fritta

NAPOLETANA

€ 5

(Pomodoro, Grana Padano, Basilico e olio evo)

MARINARA

€ 5

(Pomodoro, acciuga, origano, basilico e olio evo)

A CALZONE

€ 6

(Ripiena di scarole, acciughe e olive verdi)



Pizza nel ruoto

Impasto lievitato 48h! Idratazione al 70%.. Una pizza croccante fuori ma morbida dentro..
La pizza come quella fatta in casa, ma con qualcosa in più!

TRADIZIONE

€ 5

(Pomodoro, aglio, origano e olio evo)

FUNGHETTO

€ 8

(Melanzane, cacioricotta, basilico, fior di latte, pomodori confit, olio di semi e olio evo)

NERA-NO

€ 8

(Zucchine fritte, salsiccia, basilico, parmigiano, fior di latte, sale e pepe)

A photograph of three children playing on a large chalkboard wall. A girl in a yellow top and white skirt is on the left, and two boys in white shirts and shorts are on the right. They are all smiling and appear to be drawing or writing on the board. The floor is made of dark tiles.

Baby Menu

Dopo "aver mangiato tutto" i più piccoli sono liberi di divertirsi con la nostra parete lavagna!

**GNOCCHI AL
POMODORO** €6

*(Gnocchi di nostra
produzione con sugo di
pomodoro)*

**PENNE CON
CREMA DI
BASILICO** €6

*(Pennette con crema di
basilico fresco)*

**COTOLETTA
E PATATINE** €8

*(Petto di pollo
impanato da noi e
fritto con patatine
chips di nostra
produzione)*

**FRITTATINA
CLASSICA** €5

*(Uova, parmigiano, sale
e olio evo)*



I dolci

Tutti di nostra produzione

**ZEPPOLINE FRITTE AL
MOMENTO CON ZUCCHERO E
CANNELLA**

€ 4

*(Farina, patate, latte, uova, zucchero, lievito di birra,
limone, burro, olio di semi e cannella)*

PIZZA DI GALLETTE

€ 4

*(Biscotto, latte, uova, zucchero, farina, limone, gocce di
cioccolato e vermut)*

CHOUXMISÚ

€ 4

*(Choux di nostra produzione con crema al mascarpone,
caffè e scaglie di cioccolato)*

Champagne

Premier Ccù Privilege Brut
MONMARTHE

€ 50

Spumanti

PROSECCO DI TREVISO DOC ExtraDry

Prima Cuvée € 18

VITIGNI: 100% Bellenda. 11% vol.

FRANCIACORTA DOCG Brut

Antica Fratta € 28

VITIGNI: 90%Chardonnay 10%Pinot nero.
13% vol.



Vini Rosati

TRAMONTI CAPITIROSE

Ida Giordano € 18

VITIGNI: 100% Piediroso. 12,5% vol.

ROSIE IRPINIA ROSATO DOC

Colli Di Castelfranci € 18

VITIGNI: 100% Aglianico. 13% vol.

I vini bianchi

Campania

ILIOS FRIZZANTE _ Montesole € 14
VITIGNI: 85%Fiano 15%Coda di Volpe. 11,5% vol.

**LACRIMA CHRISTI DEL VESUVIO
DOP BIO _ Sorrentino** € 18
VITIGNI: 100%Coda di Volpe. 12,5% vol.

**GINES FALANGHINA DEL SANNIO DOC
Colli di Castelfranci** € 16
VITIGNI: 100%Falanghina. 12,5% vol.

**GROTTE GRECO DI TUFO DOCG
Colli di Castelfranci** € 18
VITIGNI: 100%Greco di Tufo. 12,5% vol.

**PENDINO FIANO DI AVELLINO DOCG
Colli di Castelfranci** € 18
VITIGNI: 100%Fiano. 12,5% vol.

Trentino Alto Adige

**VETTE SAUVIGNON BLANC DOLOMITI
Tenuta San Leonardo** € 20
VITIGNI: 100%Sauvignon Blanc. 12,5% vol.

**GEWURTZTRAMINER ALTO ADIGE DOC
Bellutti** € 24
VITIGNI: 100%Gewurtztraminer. 13,5% vol.

Friuli Venezia Giulia

**CHARDONNAY IGT
Attems** € 20
VITIGNI: 100%Chardonnay. 12,5% vol.

Abruzzo

**FONTE VENNA PECORINO
IGT _ Il Feuduccio** € 16
VITIGNI: 100%Pecorino. 13% vol.



I vini rossi

Campania

AGLIANICO IGT_ Montesole € 14

VITIGNI: 100%Aglianico. 12,5% vol.

GRAGNANO Penisola Sorrentina DOC

Bellagaia € 16

VITIGNI: Piediroso e Aglianico. 10,5% vol.

PIEDIROSSO dei Campi Flegrei DOP

Cantine Farro € 16

VITIGNI: 100%Piediroso Per e palummo. 13% vol.

VADANTICO AGLIANICO Campi Taurasini DOC

Colli di Castelfranci € 18

VITIGNI: 100%Aglianico. 13% vol.

FALERNO DEL MASSICO DOC Bio

Viticoltori Migliozi € 20

VITIGNI: 80% Aglianico 20% Piediroso. 14% vol.

KLEOS Cilento IGP

Maffini € 25

VITIGNI: 100%Aglianico. 13,5% vol.

BERBERO Beneventano IGP

Quadrigato € 18

VITIGNI: Aglianico, Sangiovese e Cabernet. 13,5% vol.

ALTA VALLE TAURASI DOCG

Colli di Castelfranci € 28

VITIGNI: 100%Aglianico. 14% vol.

Abruzzo

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP _

Di Sipio € 20

VITIGNI: 100% Montepulciano. 13, 5% vol.



Friuli Venezia Giulia

MERLOT DOC

Attems € 18

VITIGNI: 100%Merlot. 13% vol.

I vini rossi

Friuli Venezia Giulia

MERLOT Colli DOC - Attems € 18

VITIGNI: 100% Merlot. 13% vol.

Veneto

RIPASSO DELLA VALPOLICELLA DOC

Santa Sofia € 22

VITIGNI: 70% Corvina 30% Rondinella. 14% vol.

PASSIMENTO VENETO IGT

Pasqua € 18

VITIGNI: 60% Corvina 40% Merlot. 14% vol.

Toscana

CASTIGLIONE CHIANTI DOCG

Frescobaldi € 16

VITIGNI: Sangiovese e Merlot. 13% vol.

MORELLINO DI SCANZANO DOCG

Frescobaldi € 18

VITIGNI: Sauvignon, Sangiovese e Cabernet. 13% vol.

Terre More CABERNET TOSCANA IGT

Ammiraglia € 20

VITIGNI: 60% Cabernet e Sauvignon 40% Merlot e Syrah. 14% vol.

ROSSO DI MONTALCINO DOC

Frescobaldi € 22

VITIGNI: 100% Sangiovese. 13% vol.

Puglia

PRIMONERO SALENTO IGT

Masseria Li Veli € 16

VITIGNI: 100% Negramaro. 13, 5% vol.

Orion PRIMITIVO DOP

Masseria Li Veli € 18

VITIGNI: 100% Primitivo. 14% vol.

Sicilia

NERO D'AVOLA IGT

Feudo Montoni € 20

VITIGNI: 100% Nero d'Avola. 13, 5% vol.

Piemonte

BARBERA D'ASTI DOCG

Coppo € 18

VITIGNI: Barbera. 14, 5% vol.

NEBBIOLO DELLE LANGHE DOC

Parusso € 24

VITIGNI: 100% Nebbiolo. 14% vol.



Le Birre



Menambrea BIONDA € 4

Birra Chiara, di bassa fermentazione, molto equilibrata con sentori floreali e fruttati.
4,8% Vol. - 33cl.

Menambrea AMBRATA € 4

Birra Ambrata con riflessi bronzoi. Di buon corpo, dolce al palato con aroma di malto tostato ma con finale asciutto e bilanciato.
5,0% Vol. - 33cl.

MUNCHNER WEISSE € 5

Birra tedesca, chiara, dai sentori freschi e fruttati di pera e banana.
5,1% Vol. - 50cl.

Menambrea STRONG € 5

Birra doppio malto Chiara, tipo Strong Lager, dal corpo deciso e equilibrio tra dolce e amaro.
8,0% Vol. - 33cl.

KWAK € 6

Strong Ale ambrata ad alta fermentazione! Al palato presenta un leggero gusto di malto, un accento speziato e un retrogusto fruttato.
8% vol. - 33cl.

LA TRAPPE QUADRUPEL € 6

Trappista olandese, scura dal carattere strong, ma con profumi dolci e forti ma con toni speziati e caldi. Birra corposa dal gusto di frutta secca e note agrumate. Lascia un finale secco e leggermente amaro.
10%vol. - 33cl

Recensito il 22 novembre 2019
da dispositivo mobile

Piacevole scoperta

Abbiamo scoperto questo post... fork. Il locale è molto accogliente a conduzione familiare. Abbiamo antipasti due primi, un secondo e specialità è indubbiamente il bacc... portate a concludere con il dolce...

Recensito il 7 febbraio 2020
Sosta genuina nel cuore di Cava
Un ristorante accogliente dove puoi mangiare piatti genuini fatti con prodotti di stagione. Personale cortese e affabile. Posizione centralissima nel cuore della bella Cava. Consigliatissimo.
Data della visita: febbraio 2020

Foto Dettagli Recensioni



Giancarlo C

Recensito il 28 febbraio 2020
da dispositivo mobile

Provateci

Abbiamo scelto questo locale per il ns anniversario la ns miglior scelta. Altissima qualità dei prodotti



Data della visita: febbraio 2020

Alfistaconvinto

Recensito il 23 febbraio 2020
da dispositivo mobile

Il migliore a Cava! Prodotti

Il migliore a Cava! Prodotti ottimi e grande educazione del personale. Ormai per noi quando si va a Cava è diventato una tappa fissa. Prezzi sempre contenuti, nonostante la qualità notevole dei piatti. È il risultato di un lavoro pieno di passione e sacrifici. Andateci!
Data della visita: febbraio 2020

1627ciomp

Recensito il 23 gennaio 2020
da dispositivo mobile

Posto molto carino e accogliente


Posto molto carino e accogliente Mangiare E i prezzi sono buoni Da firenze un abbraccio caloroso e grazie
Data della visita: gennaio 2020

Y9233XZantonios

Recensito il 9 novembre 2016
da dispositivo mobile

La cucina di una volta

Ottima location per passare serate con amici famiglia..... e propria donna!!!! Si mangia come si mangiava una volta a casa dei nostri nonni.....cn un pizzico di fantasia di oggi.....!!! Da provare!!!



Non dimenticate di taggarci nelle vostre foto! @nacusarella ..e soprattutto regalateci qualche minuto per dirci la vostra opinione sui nostri portali Facebook e TripAdvisor!

GRAZIE