

Chi ben comincia, è a metà dell'opera!

L'antipasto è una cosa seria, anzi serissima! Se siete indecisi lasciate fare a noi oppure chiedete aiuto ad Antonio.

Frittura della Nonna / Consigliata per 2 persone

Fritto misto della tradizione campana con: Frittatina di bucatini, provola di Agerola impanata, melanzane alla Pullastriello, crochè di patate. Tutto fresco, preparato rigorosamente con le mani di Peppe! 9

Trippa al pomodoro con pecorino romano 5

Montanarine a Km 0

Due piccole montanare fritte con i sughi della tradizione verace Napoletana: al ragù, alla genovese 4,5

La Frittatina

Frittatina di bucatini con cuore di carne macinata, piselli, pomodoro e provola. Diverse versioni disponibili ogni settimana 3,5

Parmigiana di melanzane 48h di preparazione

Cotta nel forno delle pizze come vuole l'antica tradizione 6

Frittelle Tradizionali di cipolla e parmigiano

Ricetta antica, cotte tre volte 3

GRAN TAGLIERE PAESANO

Selezione di salumi e formaggi campani, miele e taralli 'nzogna e pepe 15

Consigliato per 2 persone

La vita è una combinazione di pasta e magia.

Chiedi ad Antonio quali sono gli Special del giorno e non esitare a farti aiutare dal nostro staff di sala in caso di qualsiasi intolleranza



Pignatiello di Past' e Patane con la camicia / **Specialità della casa**

Con provola, scorza di Parmigiano, una spolverata di pepe e tanto... tanto amore! 9,5

Antonio consiglia per gli amanti del Cerasiello...

SUPER BUCATINO COL SOFFRITTO / Ricetta antica di mia nonna

**E se hai coraggio di prenderlo abbinato con la zuppa di soffritto per secondo, ti regalo una bottiglia di vino della casa. 12*

Sua Maestà il Ragù Napoletano...

Con rigatoni e un assaggio di carne. E se ci metti vicino un bicchiere di vino ti sembrerà di stare a casa della nonna 11

Ziti alla Genovese "Old Style"

Con **Pasta di Gragnano** rigorosamente spezzata a mano e un assaggio di carne 12

Manfredi con la Ricotta

Ricotta fresca, ragù napoletano e basilico 7,5

Ridi che Mammà ha fatto gli gnocchi

Gnocchi di patate alla sorrentina fatti da Peppe, cotti in tegamino nel forno a legna 9,5

Dalla padella alla brace.

Tutta la bontà della nostra selezione di carni. Come la preferisci?
Alla brace oppure cucinata secondo le ricette della tradizione?

La carne del Ragù Napoletano

Misto di carne al ragù con tantissimo sugo per la scarpetta 8,5

Zuppa di Soffritto della Signora Rosa / Ricetta segreta

Antica ricetta napoletana tramandata di generazione in generazione

Per te che sei un vero amante della tradizione, non perdere l'occasione di provarla
con il Bucatino trafilato a bronzo e vino paesano in omaggio! 9,5

*Solo per gli amanti del Cerasiello

A sassic' è 'a mort d' 'o friariell

Un vero napoletano non avrà bisogno di spiegazioni... 8

Puorc' Neapolitan Style

Costolette di maiale con papaccelle fatte in casa e pane cafone fritto nella stessa padella

Giusto un po' 10 Fammi la porzione abbondante 13

LA GRIGLIATA DI TERRA / Secondo disponibilità del macellaio di fiducia

Servita su piastra di ghisa, accompagnata dal contorno della casa a scelta 14

Le polpette al ragù come le faceva la nonna

Ripiene di provola e cotte piano piano nel ragù 6,5

Contorni / Friarielli, scarole, peperoni, zucchine alla scapece e insalata lattuga 3,5

'A pizz rint 'o rutiell

L'antica pizza nel "rutiello" come vuole la tradizione napoletana.

'A pizza chiena / RIPIENA

Come la faceva mia nonna: piena piena di salumi, formaggi, uova, ricotta e provolone 10,9

La scarola alla Napoletana / RIPIENA

Pizza ripiena con scarola alla maniera partenopea:
con olive, capperi, pinoli, noci, acciughe (a richiesta) 10,5

'O Piennolo

Filetto di pomodoro del Piennolo Vesuviano I.G.P.,
Mozzarella di Bufala e basilico fresco 8,5

Battilocchio 180°

La classica frita della tradizione con cicoli,
ricotta, provola, pomodoro pepe q.b. e basilico 7,5

La cafona

Con cipolle paesane cotte prima in pentola e poi al forno, rosmarino e olio E.V.O. 6,5

'O sasicc' e friariell / RIPIENA

Bella piena piena di friarielli come si faceva una volta 10,5

Regina Margherita 6

'A pizza d' 'o puvariello

Pomodoro, origano, aglio, olio E.V.O. 6

Pizza senza glutine 9,5

PIZZA 'E PATAN

E se non ti basta con la pasta... Provala sulla nostra pizza! 6,5

E per finire in bellezza...



Tiramisù classico (ma non troppo...) 4,5

La nostra cheesecake con crema di bufala Campana

Scegli quale preferisci: alla Nutella o ai frutti di bosco 4,5

Torta Caprese al cioccolato 5,5

La Pastiera Napoletana 4,5

LA PIZZA FROLLA / *Special della casa*

Il ripieno della sfogliatella napoletana avvolto nel nostro impasto della pizza, caramellato lentamente al forno 5,9

Ci pensiamo noi!

Un viaggio nella nostra cucina accompagnati da Peppe & Antonio. A voi la scelta!

PEPPE PENSACI TU!

32 per persona

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Frittura mista | 4,5 |
| Parmigiana di melanzane | 3 |
| Frittelle | 3 |
| Primo a scelta (uguale per tutti) | 10 |
| Pasta e patate in camicia | 7 |
| Pastiera o babà | 4,5 |
| Bicchiere di vino paesano | 3 |
| Caffè | 1,5 |
| Frutta | 3 |
| Acqua | 2 |

~~41,50~~

32,00

È SEMPRE DOMENICA

39,50 per persona

| | |
|---|------|
| Frittura della nonna | 4 |
| Parmigiana di melanzane | 3 |
| Montanare fritte | 2,25 |
| Primo a scelta (ognuno può scegliere il suo) | 12 |
| Grigliata mista | 6,5 |
| Dolce a scelta | 5,5 |
| Frutta | 3 |
| Caffè | 1,5 |
| ½ bottiglia di vino paesano | 5 |
| Acqua illimitata | 4 |
| Limoncello artigianale | 2,9 |

~~49,65~~

39,50