



Entrée


Antipasti

Starters / Hors d'oeuvres


Frittura all'italiana


Crocchè di patate, arancino, mozzarella, zeppoline e zucchine fritte (contiene salumi di maiale - Salame Napoli )


Deep fried Italian starters (potato croquets, rice balls, bite size pieces of mozzarella, sliced zucchini) (can contain pork /ask for vegetarian version)

Friture à l'italienne (peut contenir du porc à l'intérieur / demandez la version végétarienne)
— 8,00


Frittatine di pasta


Classiche frittatine con besciamella, piselli, carne e provola di agerola 


Two small Frittatine Neapolitan style (with bechamel, peas, miced meat and provola )

Omelette aux pâtes avec béchamelle, viande, provola d'Agerola  et petites pois de tradition napolitaine
— 6,00

Polipetti in cassuola

Con pomodorini del vesuvio  e crostini

Local baby Octopus in cassuola (stewed with vesuvian tomatoes )

Poulpes à la poêle avec tomates du Vesùve  et persil
— 13,00

Alici in carrozza

Crostone di pane fritto con alici marinate e 'stracciata' di bufala campana

Marinated anchovies with fried bread crouton and buffalo 'burrata'

Tranche de pain frit avec anchois marinés et fromage de bufala
— 11,00

Mozzarella in carrozza

Tipica mozzarella napoletana frita con pane, uovo e farina

Typical slices of bread filled with mozzarella cheese and lightly fried



Mozzarella en croute à la napolitaine
— 7,50


Mozzarella di bufala Campana DOP


Fresh buffalo milk mozzarella

Mozzarella di Bufala campana Dop
— 30,00 al Kg/per Kilo/au Kg

Gattò di patate "mignon"

con torzelle ricche napoletane  e mortadella di maiale nero casertano con fonduta di Cacioricotta del Cilento  (contiene salumi di maiale)

Typical potatoes flan (Gateau) with pork mortadella, broccoli (torzelle) and provola served with 'cacioricotta'  sauce

Petite gâteau de pommes de terre et brocoli avec mortadelle et fondue de fromage de brebis 
— 9,00

Polpo verace grigliato

Con scarole alla 'monachina' In padella con olive di Gaeta, capperi e pinoli


Local Octopus grilled with Escaroles (local endives) black olives, capers and pinenuts


Poulpe grillé avec Scaroles (endives locale) à la poêle avec pignons, olives noires, raisins secs et câpres
— 11,50

Special Umberto

Polpettine di ceci di Controne e gamberi

Con fonduta di provola di Agerola 

Lightly fried balls of chickpeas, shrimps and bread served with sauce provola di Agerola 

Boulettes de pois chiches et crevettes avec fondue de provola d'Agerola 

— 10,00

Insalate, vellutata e crudi

Salads, soups, raw fish

Salades, velouté, poisson cru

Special Umberto

Caesar salad mediterranea

Con Insalata verde, parmigiano, pollo grigliato, pomodori confit, dressing

Versione vegetariana con uovo sodo

Mediterranean caesar salad - lettuce, tomato confit, parmigiano, grilled chicken, lemon dressing
Vegetarian option with a hard boiled egg

Salade César méditerranéenne avec tomates confites, poulet grillé, parmigiano et vinaigrette au citron

Version végétarienne avec œuf dur

— 11,50

Crudo di salmone

Marinato in sale marino & zucchero, con zucchine, capperi e senape

Raw salmon and zucchini marinated in sea salt and sugar with capers and mustard

Saumon mariné au sel et au sucre, avec courgettes, câpres et moutarde
— 11,50

Vellutata di zucca e patate

Con fonduta di pecorino e crostini di pane

Velvety neapolitan pumpkin & potatoes soup with Pecorino cheese and crouton

Crème de potiron et pommes de terre avec fondue de fromage pecorino et pain grillé
— 10,00

Insalata mista

Insalata verde, pomodorini, carote, finocchi e rucola

Mixed salad - green, tomato, carrot, rocket and fennel salad

Salade de saison - laitue, tomates, fenouil, roquette et carottes
— 5,00

Primi

Pasta dishes / Pâtes

Il piatto del Mercato

Secondo disponibilità di prodotti al mercato

Market dish - according to the daily food market supply

Plat du marché - plat du jour
— 11,00 / 17,50

Paccheri di Gragnano “d’o treddeta”

(soprannome di Umberto, fondatore del locale)

Con polipetti, olive nere, capperi e pomodorini del Vesuvio *

Paccheri di Gragnano “d’o treddeta” (Our grandfather’s nickname) - with baby octopus, black olives, capers and Vesuvian tomatoes sauce *

Paccheri di Gragnano d’o treddeta (surnom de notre grand père Umberto) - Avec petits poulpes, olives noires, câpres et tomates du Vésuve *
— 13,50

Risotto alla Pescatora (S.)

Con seppie, calamari, gamberi e scampi

Seafood Risotto - Fresh shelfish, squid, calamari and scampi from the catch of the day

Risotto du pêcheur - Risotto avec calamars, crevettes, seiches et langoustine
— 16,00

Ziti spezzati alla Genovese “Ramata”

Con cipolla ‘ramata’ di Montoro * e carne di manzo

Ziti with Genovese Sauce - typical long cooked neapolitan caramelized Montoro onions * and beef sauce

Ziti pâtes à la Genovese - Sauce typique d’oignons dorés de Montoro * et viande de bœuf
— 12,50

Linguine di Gragnano alla Masaniello (S.)


Con friarielli, calamari, gamberi e pomodorini del Vesuvio *


Linguine pasta with Friarielli (Local broccoli), squid, shrimps and Vesuvian tomatoes *


Pâtes à la sauce de Friarielli (brocolis locaux), calmars, crevettes et tomates du Vésuve *
— 16,00

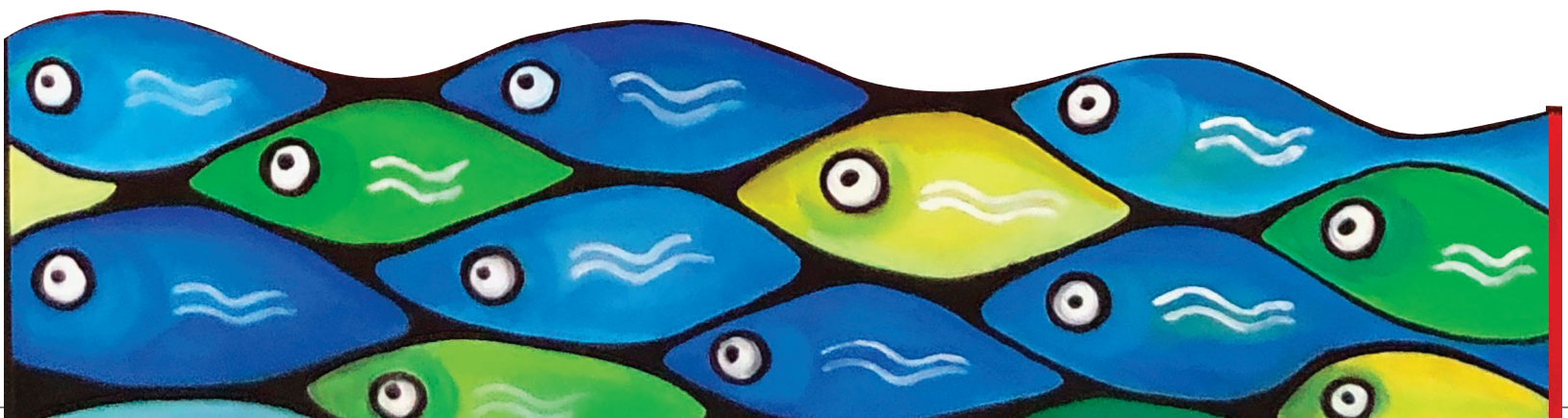
Special Umberto

Mescafrancesca

Con patate, salsiccia rossa di Castelpoto  e provola d’Agerola *

Pasta mista with creamy potatoes sauce, typical neapolitan pork sausage  and provola d’Agerola *

Pasta mista avec pommes de terre, saucisse de Naples  et provola de Agerola *
— 12,50



Secondi

Pesce e Carne

Fish and Meat / Poissons et Viande

Pescato del giorno

Secondo disponibilità del mercato per 2 / secondo pezzatura alla griglia, al forno o sauté

Fish from the catch of the day serves two depending on size grilled, sautéed or baked

Poisson du jour selon disponibilité du marché au four, frit ou grillé

— 45,00/70,00

al Kg/per Kilo/au Kg

Taglio di carne del mercato del giorno

Secondo disponibilità del mercato alla griglia

Meat of the day (Beef, Pork or Lamb) grilled

Viande du jour selon disponibilité du marché (du bœuf, porc ou agneau) grillé

— 45,00/70,00

al Kg/per Kilo/au Kg

Special Umberto

Polpette di Nonna Ermelinda tricolori

(di recupero con carne al ragù, ai friarielli al forno) con friarielli napoletani piccanti

Neapolitan meatballs (Our grandmother's secret recipe) in 3 different flavours (baked with pine nuts, meat ragù and broccoli) & spicy friarielli

Boulettes typiques de notre grand-Grand mère Ermelinda au trois couleurs (rouge avec ragout de viande, vert avec brocoli et blanche au four avec pignons) et broccoli épicé

— 14,00

Baccalà alla napoletana

Con pomodori del piennolo, cipolle di Montoro *, olive nere di Gaeta e capperi

Salted cod lightly fried, then baked with a vesuvian tomato, Gaeta black olives, capers and onion * sauce

Casserole de morue typique à la napolitane avec tomates du Vésuve, olives noires, câpres et oignons * de saison

— 15,00



Calamaro ripieno

Con friarielli, provola di Agerola *, salsa di pomi d'oro del piennolo del vesuvio *

Fresh calamari grilled with Vesuvian tomatoes * sauce - stuffed with friarielli & provola di Agerola *

Calamar farci avec brocoli et provola de Agerola *, à la sauce de tomate du vésuve *

— 15,00

Braciolette di vitello ripiene

Con Provola di Agerola * su riduzione di Asprino d'Aversa e funghi di stagione

Veal rolls stuffed with provola d'Agerola * with Asprino d'Aversa white wine sauce and mushrooms

Paupiettes de viande de veau farcis de provola d'Agerola * à la sauce au vin blanc et champignons

— 14,00



Contorni

Side dish / Garniture

Parmigiana di Melanzane

Antica preparazione al forno con melanzane fritte, ragù napoletano, provola d'Agerola * e parmigiano

Typical Neapolitan aubergine Parmigiana (baked with provola di Agerola * and meat ragù tomato sauce)

Gratin d'aubergines à la napolitaine
— 6,00

Zucchine alla scapece

Zucchine fritte e condite a freddo con aglio, olio Evo, menta e aceto di vino bianco (servito freddo)

Fried courgettes served with garlic, extra virgin olive oil, mint, olive oil and vinegar (served chilled)

Courgettes à la poêle 'avec vinaigre, huile d'olive et menthe (servi froid)'
— 5,50

Scarole o Torzelle ricce napoletane

(se disponibili) alla monachina, con aglio, olio, olive nere, capperi e pinoli

Escaroles (local endives) or Vesuvian Torzelle (when available) pan fried with pine nuts, black olives, capers and sultanas

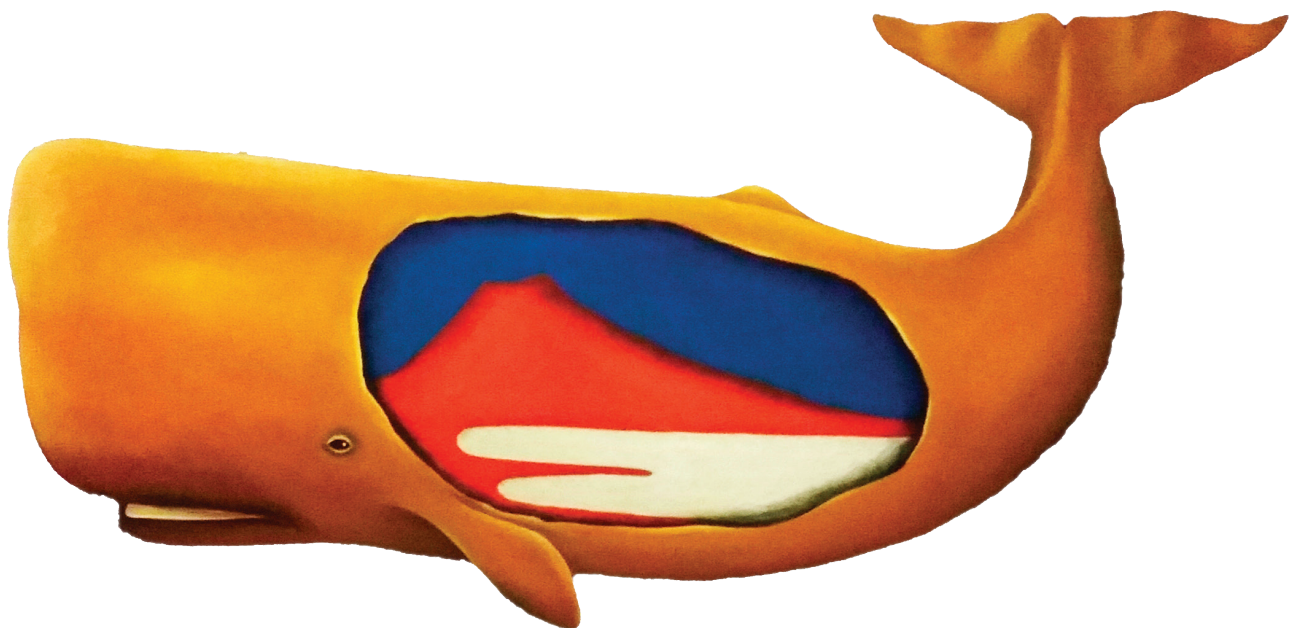
Scaroles (endives locale) ou Torzelle du Vésuve (selon disponibilité) à la poêle avec pignons, olives noires, raisins secs et câpres
— 5,50

Friarielli napoletani piccanti

Broccoli tipici napoletani in padella con aglio, olio e peperoncino

Local broccoli panfried with garlic and hot chili pepper

Friarielli - broccoli tipiques cuits à l'huile, ail, et piment rouge
— 5,50



Pizze

VERA
PIZZA



Napoletana

Ripieni

stuffed / stuffed

Stagionali

seasonal ones

L'impasto è preparato esclusivamente con lievito madre naturale.
Our dough is prepared with sour dough.
Notre pâte à pizza est préparée exclusivement au levain chef à pâte acide.

Ripieno Classico

(al forno o fritto) Ricotta, Fior di latte di Agerola *, salame napoletano e prosciutto cotto

Typical Calzone filled with ricotta cheese, Agerola cows milk mozzarella *, salami and ham (baked or fried)

Calzone typique fourré avec Fior di latte de Agerola *, ricotta, jambon, salami (frit ou au four)

— 9,50

Ripieno della Nonna

(al forno o fritto) Provola di Agerola *, e scarole alla monachina

Typical Calzone filled with escaroles (local endives) and Provola di Agerola * (baked or fried)

Calzone typique fourré avec Provola de Agerola * et scaroles à la pôle avec olives, anchois, raisins secs et pignons (frit ou au four)

— 10,00

Ripieno vegetariano

(fritto) Provola di Agerola *, pomodoro pelato italiano e pepe

Vegetarian Calzone filled with Provola di Agerola *, peeled Italian tomatoes and black pepper (fried)

Calzone typique vegetarian fourré avec Provola de Agerola *, tomate Italienne et poivre noir (frit)

— 9,00

Calzone "a oggi a otto"

(fritto) Fior di latte di Agerola *, ricotta, ciaccioli napoletani e pepe

Typical Calzone filled with ricotta cheese, Agerola cows milk mozzarella *, pork cracklings and black pepper (fried)

Calzone typique fourré avec fior di latte de Agerola *, ricotta, salami typique de porc et poivre noir (frit)

— 9,50

Tre Pomodorini

Provola di Agerola *, piennolo Rosso, giallo e confit, cacioc. sorrentino e basilico

Provola di Agerola *, Three vesuvian tomatoes, shaved provolone cheese and basil

Provola de Agerola *, Trois tomates du Vésuve, fromage provolone de Sorrento râpé, basilic

— 10,50

Regno delle 2 Sicilie

Provola di Agerola *, ricotta di fuscella, pepe, pistacchi e zeste di limone

Provola di Agerola *, fresh ricotta (fuscella), crushed pistachios, a pinch of black pepper and lemon zest

Provola de Agerola *, ricotta fraîche (fuscella), pistaches, poivre noir et zeste de citron

— 10,50

Torzella

Provola di Agerola *, torzelle del Vesuvio (se disponibili), pomodorini confit e scaglie di pecorino Romano

Provola di Agerola *, torzelle (vesuvian broccoli) (se disponibili), confit tomatoes and shaved pecorino cheese

Provola de Agerola *, torzelle (broccoli du Vésuve), tomates confites et fromage de brebis râpé

— 11,00

Carcioffola

Provola di Agerola *, carciofi a funghetto, olive nere e capperi, Olio evo

Provola di Agerola *, artichokes, Gaeta black olives and capers

Provola de Agerola * et artichauts cuits à l'huile et l'ail, olives noires de Gaeta et câpres

— 10,50

Rosa e Pistacchio

Mortadella di maiale nero casertano, Provola di Agerola *, pistacchi e 'stracciata' di Bufala campana

Provola di Agerola *, typical black pork 'mortadella', Buffalo milk 'Burrata' and pistachios

Fior di latte de Agerola *, Mortadelle, pistaches et fromage frais de bufala

— 11,50

Special Umberto

Nonna Ermelinda

Ragù napoletano, mozzarella di bufala Campana Dop e polpettine

Buffalo milk mozzarella, neapolitan meat ragù (beef and pork) and meatballs

Mozzarella di bufala Campana, ragù de tomates napolitaines (viande boeuf et porc) et petites boulettes de viande hachée

— 11,00

Diavola dei Presidi

Salsiccia Rossa di Castelpoto piccante, Provola di Agerola *, pomodoro pelato italiano, olio EVO e basilico

Provola di Agerola *, Italian Peeled tomatoes, Castelpoto spicy salami, extra virgin olive oil and basil

Saucisse piquant de Castelpoto, provola de Agerola *, tomate Italienne, huile d'olive et basilic

— 10,50

È possibile avere un impasto alternativo integrale ai cereali e muesli (se disponibile).
It's possible to choose a wholemeal & cereal dough (when available).
Il est possible d'avoir une pâte à pizza intégrale aux céréales et muesli (selon disponibilité).

Impasto senza glutine disponibile con un supplemento di € 1,50
Gluten free dough available with an additional charge of € 1,50
La pâtes sans gluten est disponible avec un supplément de € 1,50

Pizze



Classiche classics / classics

L'impasto è preparato esclusivamente con lievito madre naturale.
Our dough is prepared with sour dough.
Notre pâte est préparée exclusivement au levain chef à pâte acide.

La DOP

Verace pizza napoletana

Mozzarella di Bufala Campana Dop, pomodoro pelato San Marzano *, pomodorini, olio EVO e basilico

Buffalo milk mozzarella Dop, extra virgin olive oil, freshly peeled San Marzano tomatoes *, fresh Vesuvian tomatoes and basil

Mozzarella di bufala Campana, tomates San Marzano *, petites tomates du Vésuve, huile d'olive et basilic
— 10,00

Antica Napoli

(da 'Il Corricolo' di Alexandre Dumas)
Mozzarella di bufala campana Dop, acciughe, olio EVO, basilico e pecorino di Laticauda *

Buffalo milk mozzarella, anchovies, extra virgin olive oil, basil and shaved Laticauda pecorino cheese *

Mozzarella di bufala Campana, anchois, huile d'olive, basilic et écaillés de fromage de brebis *
— 10,50

Nerano

Provola di Agerola *, zucchine fritte e scaglie di caciocavallo sorrentino

Provola di Agerola *, fried zucchini, shaved provolone cheese and basil

Provola de Agerola *, courgettes frites, écaillés de fromage provolone de Sorrento et basilic
— 10,00

Crudo, rucola e scaglie

Fior di latte di Agerola *, prosciutto crudo di Parma, rucola e scaglie di parmigiano

Agerola cows milk mozzarella *, Parma ham, rocket and shaved Parmigiano cheese

Fior di latte de Agerola *, jambon cru de Parma, roquette et écaillés de fromage Parmigiano
— 10,50

Margherita

Fior di latte di Agerola *, pomodoro pelato italiano, Parmigiano, olio EVO e basilico

Agerola cows milk mozzarella *, peeled Italian tomatoes, Parmigiano, extra virgin olive oil and basil

Fior di latte de Agerola *, tomate italienne, Parmigiano, huile d'olive et basilic
— 8,50

Marinara

Pomodoro pelato italiano, aglio, olio EVO e origano

Peeled Italian tomatoes, garlic, extra virgin olive oil and oregano

Tomate italienne, ail, huile d'olive et origan
— 8,50

Tris di montanare classiche napoletane

Classica, alla genovese * e salsiccia e friarielli

Three fried montanare - tomatoes and Agerola cows milk mozzarella *, genovese * and sausages & friarielli

Trois petites pizzas frites - Classique avec tomate et Fior di latte de Agerola *, à la sauce à l'oignon * et saucisse et brocolis
— 9,00

Krucca

Würstel, provola di Agerola *, patate fritte

Würstel, potato chips and Provola di Agerola *

Würstel, frites et Provola de Agerola *
— 9,50

Storica di Umberto

Scarpariello

Pomodoro pelato italiano, aglio, olio EVO, Parmigiano e pepe

Peeled Italian tomatoes, extra virgin olive oil, Parmigiano cheese, garlic and black pepper

Tomate italienne, huile d'olive, ail, Parmigiano et poivre
— 8,50

4 formaggi

Provola di Agerola *, emmentaler, provolone sorrentino e gorgonzola

Provola di Agerola *, emmentaler, gorgonzola (blue cheese) and Sorrento Provolone

Provola de Agerola *, emmentaler, provolone de Sorrento et gorgonzola (fromage bleu)
— 10,00

Salsiccia e friarielli

Salsiccia, friarielli napoletani piccanti e Fior di latte di Agerola *

Agerola cows milk mozzarella *, Italian Sausages and typical Neapolitan spicy friarielli (Broccoli)

Saucisse, friarielli (brocolis typiques) piquantes et Fior di latte de Agerola *
— 10,50



È possibile avere un impasto alternativo integrale ai cereali e muesli (se disponibile).
It's possible to choose a wholemeal & cereal dough (when available).
Il est possible d'avoir une pâte à pizza intégrale aux céréales et muesli (selon disponibilité).

Impasto senza glutine disponibile con un supplemento di € 1,50
Gluten free dough available with an additional charge of € 1,50
La pâtes sans gluten est disponible avec un supplément de € 1,50

Dessert

Dolci della casa e dessert

Home made cakes and desserts
Gâteaux faites maison et dessert

Frutta

Fruits / Fruits

Babà napoletano con panna

Neapolitan rum babas (sponge cake)
with white cream

Babà au rum à la crème fouettée
— 5,00

Tiramisud

Il Tiramisù del Sud - babà, crema ai
limoni di Sorrento * e nocchie di Giffoni

Tiramisud: all the ingredients from
the south of Italy - Sorrento lemon *
cream, Babà and crushed hazelnuts

Tiramisud: les ingrédients sont dans le
sud d'Italie - Noisettes, crème de citrons
de Sorrento *, babà napolitaine
— 5,50

Crema Caramel tradizionale con caramello all'arancia

Crème Caramel with caramelized
oranges

Crème Caramel traditionnelle au
caramel à l'orange
— 5,50

Allergeni

Il cliente è pregato di comunicare al
personale di sala la necessità di consumare
alimenti privi di determinate sostanze
allergeniche prima dell'ordinazione. Durante
le preparazioni in cucina, non si possono
escludere contaminazioni crociate. Pertanto
i nostri piatti possono contenere le seguenti
sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE
1169/11

Special Umberto

Tortino Caprese

Al cioccolato fondente e
mandorle con fichi 'monnati' del
Cilento @ e salsa di pistacchi

Caprese - Dark chocolate, crushed
almonds & figs @ Pie served
pistachio cream

Caprese au chocolat - gâteau
avec chocolat noir amandes and
figues @ à la sauce de pistache
— 5,50

Tartufo artigianale Gay Odin

Nero Fondente, Ghianda, Foresta o
Pistacchio

Tartufo ice-cream 'Gay Odin' - choice
between dark chocolate, hazelnut and
almonds, milk chocolate or pistachio

Tartufo glacé 'Gay Odin' - aux pistaches,
aux noisettes et amandes, au chocolat
noir ou au lait
— 6,00

Allegato II

Pesce e prodotti a base di pesce, molluschi
e prodotti a base di molluschi, crostacei
e prodotti a base di crostacei, cereali
contenenti glutine, uova e prodotti a base
di uova, soia e prodotti a base di soia, latte
e prodotti a base di latte, anidride solforosa
e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti
a base di sedano, lupini e prodotti a base di
lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi,
senape e prodotti a base di senape, semi di
sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Per qualsiasi informazione su sostanze e
allergeni è possibile consultare l'apposita
documentazione che verrà fornita a richiesta
dal personale di servizio.

Frutta di stagione

Ananas, clementine, mela annurca,
frutta fresca

Seasonal fruit - Pineapple, clementine,
local apple, fresh fruit

Fruits de saison - Ananas, clémentines,
pomme locale, fruits frais
— 5,00

Macedonia di frutta fresca

Con gelato a vaniglia

Fresh fruit salad served with vanilla
ice-cream

Salade de fruit de saison avec glace à
la vanille
— 5,50



(S.) Può contenere prodotti abbattuti,
congelati o surgelati all'origine
secondo stagione / Some products
may be frozen depending on
seasonal availability / Peut contenir
des produits congelés ou surgelés,
selon la saison.



Piatti disponibili su richiesta anche
senza glutine / Ask our staff for
gluten free option / Demandez à
notre équipe pour les options sans
glutin

Prezzi in Euro

Prices in Euros / Prix en Euros

Bar

Bevande, caffè e liquori

Drinks ad liqueurs / Boissons et digestif

Per iniziare con i classici cocktail italiani

Typical Italian cocktails to start

Cocktails typiques Italienne pour commencer

Umberto's Spritz

Limoncello o Meloncello, spumante brut, Acqua tonica
— 6,00

Spritz

Aperol o Campari, acqua tonica, prosecco
— 6,00

Negroni classico o sbagliato

Gin o Prosecco, Campari e Vermouth Rosso
— 7,00

Gin tonic

Gin e acqua tonica
— 7,00

Martini bianco royale

Martini Bianco, Prosecco e Lime
— 6,00

Acqua minerale

Ferrarelle / Natia 75 cl.

Ferrarelle or Natia
Mineral water - lightly sparkling or still

Ferrarelle or Natia
Eau minérale pétillante ou plate
— 3,00

San Pellegrino / Panna 75 cl.

San Pellegrino or Panna
Mineral water - lightly sparkling or still

San Pellegrino or Panna
Eau minérale pétillante ou plate
— 4,00

Coca cola / Fanta / Sprite 33 cl.

— 3,00

Vini italiani o esteri

Consulta la Lista dei Vini 'iVini' su ipad

Italian or imported wines
Ask for our wine list on ipad

Vins

Demander la carte des vins sur l'ipad

Caffè espresso napoletano

— 2,00

Amaro / grappa / finocchietto / limoncello

Italian amaro, grappa or limoncello liqueur

Digestif, greappa ou limoncello
— 4,00

Té o Tisane

Tea or tisane

Thé ou tisane
— 2,50



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

One or more ingredients are 'Presidi' selected by Slow Food / Plats qui contiennent un 'presidio' Slow Food de la région



L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire.

One or more ingredients are 'Prodotti dell'Arca' selected by Slow Food / Plats qui contiennent un 'Prodotti dell'Arca' Slow Food de la région

www.slowfood.it
www.fondazione Slow Food.it

Presidi

Salsiccia rossa di Castelpoto

Fattoria Muccio, Castelpoto (BN)

Noce della Penisola Sorrentina

Antico Casale Colli di S. Pietro, Sorrento (NA)

Caciocotta del Cilento

Le Starze, Vallo della Lucania (SA)

Colatura tradizionale di alici di Cetara

Iasa, Cologna di Pellezzano (SA)

Fagiolo di Controne

Angelo Ferrante, Controne (SA)

Papacella napoletana

Vincenzo Egizio, Bruscianno (NA)

Torzella Riccia napoletana

Azienda Agricola Pietro Micillo (NA)

Fico Monnato di Prignano Cilento

Tenuta Marchese Cardone

Prodotti dell'Arca del gusto

Amarena appassita dei Colli di S. Pietro

Antico Casale Colli di S. Pietro, Sorrento (NA)

Aranca bionda sorrentina

Olagri, Sorrento (NA)

Asprinio di Aversa

Cantina Di Criscio, G.S. di S. Martusciello,

Tenuta Fontana (CE)

Cipolla Ramata di Montoro

Azienda Il Melograno (SA)

Fiordilatte e Provola di Agerola

O'Munaciello, Agerola (NA)

Limoni di Sorrento

Solagri, Sorrento (NA)

Maialino nero casertano

Fattoria Muccio, Castelpoto (BN)

Mela Annurca di Sant'Agata dei Goti

Mela Annurca Buffolino Colture Frutticole

Pomodorino del piennolo del Vesuvio Dop

Azienda agricola Gioli, S. G. a Cremano (NA)

Conserva di Pomodorino Del Piennolo Dop

'Bucce di Pomodoro'

Azienda agricola Massimo Duraccio (NA)

Salame Napoli

Barbato, Casavatore (NA)

Zucca lunga napoletana

Azienda Agricola Micillo (NA)