

Cocktails

I classici Italiani

Typical Italian
Tipiques Italienne

Umberto's Spritz

Limoncello, prosecco,
Acqua tonica, menta e lime
— 7,00

Aperol o Campari Spritz

Aperol o Campari, acqua tonica,
prosecco
— 7,00

Hugo Spritz

Prosecco, sciroppo di sambuco (elder
flower syrup), acqua tonica, menta,
lime
— 7,00

Negroni classico o sbagliato

Gin Tanqueray o Bombay Sapphire,
Prosecco, Campari e Vermouth Rosso
— 8,00

Gin tonic

Gin Tanqueray o Bombay Sapphire
e acqua tonica
— 7,50

Martini bianco royale

Martini Bianco, Prosecco e Lime
— 7,00



Entrée

Antipasti

Starters / Hors d'oeuvres


Antipasto estivo


Salumi Campani, rucola, cantalupo e mozzarella di bufala campana DOP


Summer typical starter - Campania ham and salami, rucola, buffalo mozzarella and fresh cantaloupe

Hors-d'œuvre d'été - Jambon de Campanie, rucola, mozzarella de buffle de Campanie et melon cantaloup
— 13,50


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)
— 8,50

Frittatine di pasta


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


Two small Frittatine Neapolitan style (with bechamel, peas, minced 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 Vesuve  et persil
— 13,00

Mozzarella di bufala Campana DOP

Fresh buffalo milk mozzarella DOP

Mozzarella di Bufala campana DOP
— 32,00 al Kg/per Kilo/au Kg

Mozzarella in carrozza

Tipica mozzarella napoletana fritta con pane, uovo e farina

Typical slices of bread filled with mozzarella cheese and lightly fried

Mozzarella en croustade à la napolitaine
— 8,40

Alici in carrozza

3 crostini di pane fritto con alici marinate e 'stracciata' di bufala campana e pomodorini confit

Marinated anchovies with fried bread crouton, buffalo 'burrata' and confit tomatoes

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


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
— 12,50

Polpo verace grigliato

Con purè di patate e zeste di Limoni di Sorrento 


Local Octopus grilled with mashed potatoes and Sorrento Lemon zest 


Poulpe grillé avec purée de pommes et zeste de citron de Sorrento 
— 12,00

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

Salads / Salades

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
— 12,50


Insalata caprese estiva


Pomodori di Sorrento , pomodori confit, mozzarella di bufala Campana DOP, origano e basilico


Summer caprese salad - Sorrento  and confit tomatoes, buffalo mozzarella DOP, oregano & basil

Caprese salade d'été - Tomates de Sorrento  et confit, mozzarella de buffle DOP, origan et basilic
— 13,00

Insalata del gourmet

Seppie, finocchi, rucola e noci della Penisola Sorrentina  con emulsione al limone

Gourmet salad - local squid, fennels, rocket and Penisola Sorrentina  walnuts

Salade du gourmet - seiche, fenouils roquette et noix de Penisola Sorrentina  avec émulsion au citron
— 13,50

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 / 18,00

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 
— 14,00


Risotto alla Pescatora (S.)


Con seppie, calamari, gamberi e scampi


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

Risotto du pêcheur - Risotto avec calamars, crevettes, seiches et langoustine
— 16,50


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
— 13,00

Scialatelli della casa

Con pesto di zucchine, pomod. del Vesuvio , cozze e Pecorino



Handmade scialatelli with zucchini pesto, Vesuvian tomatoes , mussels and pecorino cheese



Scialatelli faits maison, avec pesto de courgettes, tomates du Vésuve , moules et Pecorino
— 14,50

Special Umberto

Gnocchi di patate

Con peperoncini verdi, provola di Agerola , pomodorini e caciocotta del Cilento 

Typical Potatoes gnocchi with seasonal green peppers, smoked provola , Vesuvian tomatoes and grated Caciocotta cheese 

Gnocchi faites maison sauce tomates du Vésuve, provola de Agerola , piments verts de saison et fromage Caciocotta de Brebis typique 
— 13,00



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, sauteed or baked

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

— 45,00/75,00
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

— 45,00/75,00
al Kg/per Kilo/au Kg

Baccalà scottato

Con purea di cicerchie flegree alla “maruzzara”  (con aromi mediterranei) e pomodorini confit

Salted cod grilled - served with sauteed and pureed local legumes  (cicerchie/chickpeas) and confit tomatoes

Morue grillée avec purée de Cicerchie (légumineuse spéciale de Naples ) et arômes méditerranéen et tomates confites

— 15,50

Special Umberto

Polpette di Nonna Ermelinda


In ‘tre cotture’ (fritta, al forno e al vapore) con parmigiana di melanzane


Neapolitan meatballs (Our grandmother’s secret recipe) cooked in 3 different way (steamed, fried and baked) and aubergine parmigiana


Boulettes typiques de grand-mère Ermelinda au four, frits et au vapeur avec parmigiana d’aubergines

— 14,50

Baccalà alla napoletana

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


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


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


— 15,50



Braciolette di vitello ripiene

Con Provola di Agerola  su riduzione di Asprino d’Aversa e cianfotta di stagione

Veal rolls stuffed with provola d’Agerola  with Asprino d’Aversa white wine sauce and vegetable cianfotta

Paupiettes de viande de veau farcis de provola d’Agerola  à la sauce au vin blanc et cianfotta de legumes de saison

— 14,00

Salmone fresco gratinato

Al panko, pistacchi e zeste di limone con insalata mista

Fresh salmon baked with panko breadcrumbs, pistachios and lemon zest, served with mixed salad

Saumon au gratin de chapelure, pistaches et zeste de citron avec salade de saison

— 15,00



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

Cianfotta di verdure di stagione

Con melanzane, peperoni, zucchine, patate, carote e cipolle

Neapolitan vegetable 'Cianfotta' - mix of locally grown vegetables baked

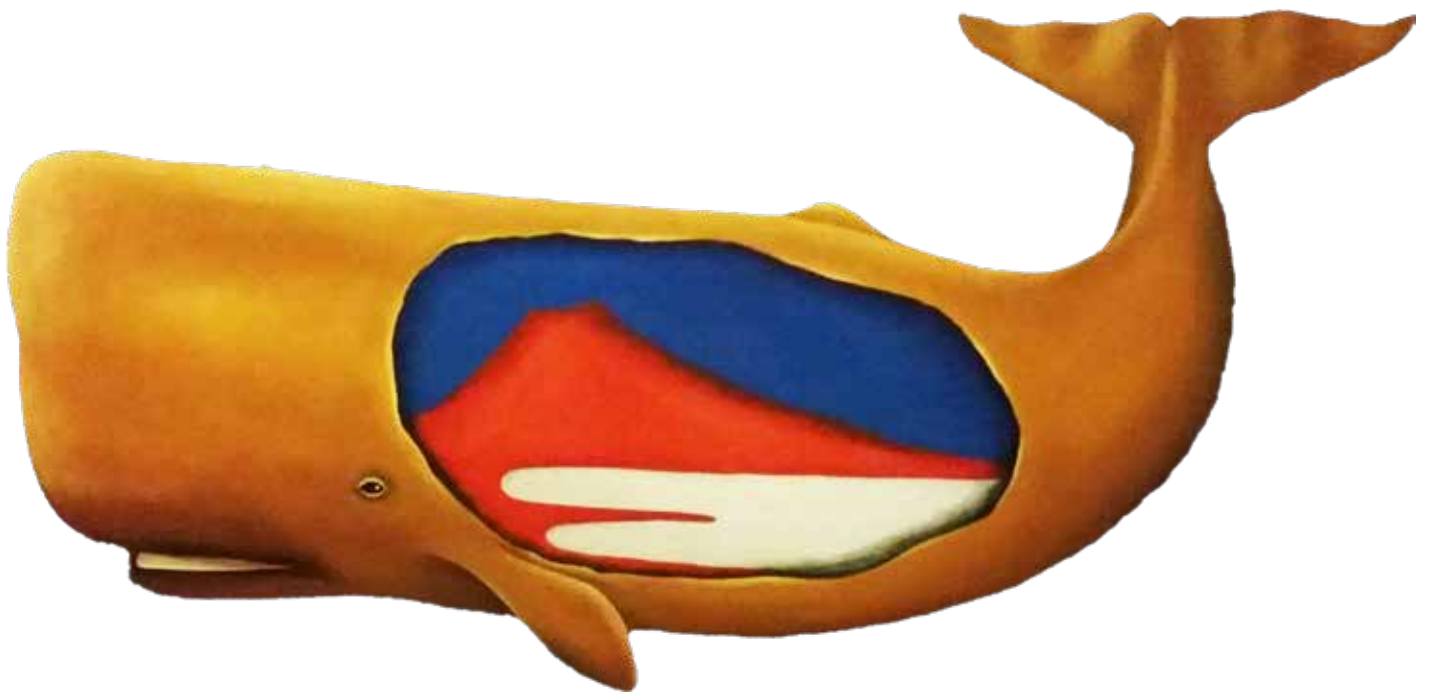
Cianfotta Napolitaine avec pommes de terre, courgettes, aubergines et poivrons au four
— 5,50

Fagiolini

Al pomodoro fresco del Piennolo * e basilico

Seasonal green beans with vesuvian tomatoes * and basil

Haricots verts de saison à l'huile, ail, tomates du vesùve * et basilic
— 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)

— 10,00

Ripieno di Nonna Maria

(al forno o fritto) Provola di Agerola *, e verdure di stagione

Typical Calzone (baked or fried) filled with Provola di Agerola * and seasonal vegetables

Calzone typique (frit ou au four) fourré avec Provola de Agerola * et légumes de saison

— 10,50

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)

— 9,50

Calzone "a oggi a otto"

(fritto) Fior di latte di Agerola *, ricotta, ciccioli 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)

— 10,00

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 Vèsuve, fromage provolone de Sorrento râpé, basilic

— 11,00

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

— 11,00

Salsiccia e Melanzane

Salsiccia, melanzane a funghetto al pomodoro e Fior di latte di Agerola *

Agerola cows milk mozzarella *, Italian Sausages and fried aubergines, Vesuvian tomatoes sauce, basil

Fior di latte de Agerola *, saucisse, aubergines frites avec tomates du Vèsuve et basilic

— 11,00

Peperoncina

Provola di Agerola *, Pomod. fresco, peperoncini verdi e scaglie di prov. di Sorrento e basilico

Provola di Agerola *, vesuvian tomatoes, local green peppers, shaved Provolone cheese and basil

Tomates du vèsuve, poivrons verts, provola de Agerola *, écaillés de fromage Provolone et basilic

— 11,00

Parmigiana

Parmigiana di melanzane, Fior di latte di Agerola *, Olio Evo e Basilico

Typical Neapolitan aubergines Parmigiana and Agerola cows milk mozzarella *

Fior di latte de Agerola * et Parmigiana (Gratin d'aubergines à la napolitaine)

— 11,00

Special Umberto

Nonna Ermelinda


Ragù napoletano, mozzarella di bufala Campana DOP e polpettine

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

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

— 11,50



 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

VERA
PIZZA



Napoletana

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
— 11,00

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 écailles de fromage de brebis 
— 11,00


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, écailles 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 écailles de fromage Parmigiano
— 11,00

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
— 9,00


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


3 piccole montanare fritte: classica, alla genovese  e alle melanzane

Three fried montanare - tomatoes and Agerola cows milk mozzarella , genovese  and with eggplants

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

Krucca




Würstel, provola di Agerola , patate fritte

Würstel, potato chips and Provola di Agerola 




Würstel, frites et Provola de Agerola 
— 10,00

Storica di Umberto


Diavola dei Presidi


Salsiccia Rossa di Castelpoto piccante , Provola di Agerola , pomodoro San marzano , olio EVO e basilico

Provola di Agerola , San marzano Peeled tomatoes , Castelpoto spicy salami , extra virgin olive oil and basil

Saucisse piquant de Castelpoto , provola de Agerola , tomate San Marzano , huile d'olive et basilic
— 11,00

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

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
— 9,00



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
— 5,50

Tiramisud

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

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
— 6,50

Special Umberto

Tortino Caprese

Al cioccolato fondente e mandorle con fichi 'monnati' del Cilento e gelato artigianale al pistacchio

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

Caprese au chocolat - gâteau avec chocolat noir amandes and figues à la glace à la pistache
— 6,00

Percocata

Torta con Ricotta fresca e Percoche gialle napoletane *

Fresh ricotta and seasonal yellow peaches cake

Tarte au ricotta frais et pêche jaune de saison
— 6,00

Tagliere di formaggi "Ai 4 latti" Campani

con confetture: formaggella di Bufala, Caciotta stracchinata di Pezzata Rossa Campana, "Vitae" di Capra a latte crudo, pecorino di Carmasciano

Mixed platter of four different kind of cheese served with fruit chutney: Buffalo formagella, red spot caciotta stracchinata, "vitae" goat caciotta and pecorino di Carmasciano

Plance de quatre fromages produits avec quatre laits Campani différents, servis avec confiture de fruits - petite fromage de buffle, caciotta stracchinata, "Vitae" de chèvre, pecorino di Carmasciano
— 13,00

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



Bar

Bevande / caffè / liquori

Drinks / coffee/ liqueurs

Boissons / café / digestif

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, grappa ou limoncello

— 4,00 / 7,00

Té o Tisane

Tea or tisane

Thé ou tisane

— 2,50



Birre

Beers / Bières



KRONEN

Birrificio: Forst / **Stile:** Premium lager / **Colore:** Giallo dorato / **Gradi:** 5,2%
Gusto rotondo, corposa e dissetante. È una birra speciale, dal sapore pieno e aromatico di malto, colore giallo dorato e una leggera fine nota di luppolo. Questa birra di antica ricetta rappresenta il coronamento di ogni aspettativa del vero intenditore di birra.
— 3,00 20 cl. / 5,00 40 cl. / spillata



FORST HELLER BOCK

Birrificio: Forst / **Stile:** Heller Bock / **Colore:** Giallo dorato / **Gradi:** 7,5%
Concepita attraverso un originale sistema di produzione a due miscele e fermentata in modo classico, questa birra viene maturata nella tradizionale cantina delle birre doppio malto della FORST. Il retrogusto è caratterizzato da una nota lievemente maltata e al tempo stesso notevolmente elegante di fruttato.
— 3,50 20 cl. / 5,50 40 cl. / spillata



FORST FELSENKELLER

Birrificio: Forst / **Stile:** Keller / **Colore:** Biondo / **Gradi:** 5,2%
Naturalmente torbida, perché infustata direttamente dal tank di maturazione e quindi non filtrata e non pastorizzata, sorprende l'attento appassionato di birra con il suo sapore pieno, corposo e con un retrogusto morbido.
— 3,50 33 cl. / bottiglia



FORST SIXTUS

Birrificio: Forst / **Stile:** Doppel Bock / **Colore:** Ambrato / **Gradi:** 6,5%
Gusto vellutato con marcato sentore di malto, con note calde di caramello tostato e speziato. Questa birra doppio malto deve il suo sapore caramellato, unico nel suo genere, ai particolari malti speciali impiegati e ad uno specifico procedimento di produzione.
— 4,00 20 cl. / bottiglia



FORST 0,0%

Birrificio: Forst / **Stile:** Lager zero alcool / **Colore:** Dorato / **Gradi:** 0,0%
Caratterizzata da piacevoli note di luppolo questa birra ha un gusto pieno e bilanciato. Una birra corposa nonostante i 0,0% gradi alcolici. La sua freschezza rigenerante permette di godersi a fondo ogni momento della giornata.
— 3,50 33 cl. / bottiglia



MENABREA LA 150° BIONDA

Birrificio: Menabrea / **Stile:** Premium Lager / **Colore:** Paglierino / **Gradi:** 4,8%
Birra normale chiara di bassa fermentazione, Premium Lager. Prodotta con malto, mais, luppolo, acqua. Le migliori materie prime, una lunga maturazione e la leggerissima acqua delle Alpi biellesi conferiscono, sin dal 1846, un gusto pieno e raro. Birra assai equilibrata che evidenzia un notevole sentore di floreale e di fruttato grazie ai lieviti speziati usati per la sua produzione.
— 3,50 33 cl. / bottiglia



HEFEWEISSBIER

Birrificio: Weißenstephan / **Stile:** Weiss / **Colore:** Dorato / **Gradi:** 5,4%
Questa birra stupisce per i suoi profumi fruttati (banana ed ananas) e speziati di fiori di garofano. Realizzata secondo la tradizione tedesca al palato è ricca e fresca, si percepiscono dolci note di lievito e frutta gialla.
— 6,00 50 cl. / bottiglia

Birra Senza Glutine

Gradi: 4,7% Gluten free italian beer / Sans gluten bière italienne
— 4,50 33 cl. / bottiglia



La Birra FORST fu fondata nell'ormai lontano 1857 a FORST/Lagundo, nello stesso luogo ove essa ancora oggi si trova. Nel corso dei decenni, la FORST si è così sviluppata da poter oggi essere annoverata fra le più importanti fabbriche di birra in Italia. Il nome FORST è sinonimo di tradizione e vincolo con la natura, ciò che si evidenzia nel motto della Famiglia Fuchs, da quattro generazioni proprietaria dell'azienda: "Massima qualità delle nostre birre in armonia con la natura, poiché la qualità rispetta la natura e la birra è natura".

In FORST, l'attenzione alla qualità è massima e costante, dalla scelta delle migliori materie prime al processo birraio che inizia nella nuova, modernissima e rispettosa dell'ambiente Sala di cottura, per continuare poi nei reparti fermentazione e maturazione, dove gli antichi tempi di maturazione vengono ancora oggi mantenuti. Così vengono prodotte le birre speciali della FORST, che allietano il palato dei sempre più numerosi estimatori del marchio FORST.

Presidi Slow Food

Salsiccia rossa di Castelpoto
Fattoria Muccio, Castelpoto (BN)
Noce della Penisola Sorrentina
Antico Casale Colli di S. Pietro, Sorrento (NA)
Cacioricotta 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)
Papaccella napoletana
Vincenzo Egizio, Brusciiano (NA)
Torzella Riccia napoletana
Azeinda Agricola Pietro Micillo (NA)
Fico Monnato di Prignano Cilento
Tenuta Marchese Cardone (SA)
Pecorino di Carmasciano
Azeinda Agricola di Apolito
di Roscillo Giuseppe (AV)
Noce della Penisola Sorrentina
Antico casale, Colli di San Pietro,
Piano di Sorrento (NA)

Prodotti dell'Arca del gusto Slow Food

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 - I Borboni (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
Pomodoro del piennolo del Vesuvio Dop
Azienda Agricola Gioli, S. G. a Cremano (NA)
Mozzarella di Bufala Campana DOP
Caseificio "Il Casolare" Alvignano (CE)
Caseificio "Barlotti", Capaccio (SA)
Pomodoro Sorrentino
Azienda Agricola Donna Brigida (NA)
Salame Napoli
Barbato, Casavatore (NA)
Zucca lunga napoletana
Azienda Agricola Micillo (NA)
Cicerchia dei Campi Flegrei
Azienda agricola "La Sibilla", Bacoli (NA)

Legenda e Simboli

(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 gluten.



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



Prezzi in Euro €
Prices in Euros €
Prix en Euros €

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

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.