

UMBERTO



UMBERTO[®]
NAPOLI DAL 1916



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

Nero a metà

Gin dry black Scapegrace
& Rose lemonade Fentimans
— 8,00



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)

— 9,00

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 Vesùve  et persil

— 13,00

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 

— 12,50

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 frita con pane, uovo e farina


Typical slices of bread filled with mozzarella cheese and lightly fried

Mozzarella en croustade à la napolitaine
— 9,00

Gattò di patate mignon

Con fonduta di Caciocotta del Cilento  (contiene salumi di maiale)

Typical potatoes flan (Gateau) with salami, smoked provola and typical caciocotta sauce  (contain pork salami)

Gâteau de pommes de terre mignon aux fromages et saucisse avec fondue de fromage de Caciocotta del Cilento  (il contient saucisses de porc)
— 9,00

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

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, zuppe

Salads, soups

Salades, velouté, soupes

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

— 14,00

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

— 15,00

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

— 14,00

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

— 5,50

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
— 12,00 / 20,00

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 *
— 15,00

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
— 17,00

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
— 14,00

Scialatelli verde mare 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
— 16,00

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 
— 14,00



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


Orata mediterranea gratinata


al panko, pistacchi e zeste di limoni di Sorrento con insalata mista di stagione


Mediterranean sea bream fillet baked with panko breadcrumbs, pistachios and lemon zest served with mixed salad

Filet de dorade de Méditerranée au gratin de chapelure, pistaches et zeste de citron avec salade de saison
— 22,00

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
— 16,00

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
— 15,00

Baccalà alla napoletana


Con pomodori del piennolo, cipolle di Montoro , olive nere di Gaeta, 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
— 16,00



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
— 15,00

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



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
— 6,50

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)'
— 6,00

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
— 6,00

Peperoncini verdi

Con pomodoro fresco "del Piennolo" e basilico

Seasonal green peppers with Vesuvian tomatoes sauce and basil

Piments verts douce de saison avec huile, ail, tomates du Vésuve et basilic
— 6,50

Parmigiana di cipolle Montoro

Vasetto cotto a bassa temperatura di cipolle di Montoro, ragù e provola di Agerola

'Montoro' Onions Parmigiana (baked with smoked cheese and meat ragù tomato sauce)

Gratin d'oignons de Montoro frites avec fromage frais fumè et ragù à la napolitaine
— 8,00



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)

— 10,50

Ripieno di Nonna Maria

(al forno o fritto)

Provola di Agerola *, straccetti di bufala 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

— 11,00

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)

— 10,00

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)

— 10,50

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 Vèsuve, fromage provolone de Sorrento râpé, basilic

— 11,50

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

— 11,50

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

— 12,00

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)

— 11,50

Special 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

— 11,50



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
— 11,50

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 *
— 11,50

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
— 11,50

4 formaggi

Provola di Agerola *, emmentaler, provolone sorentino e gorgonzola

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

Provola de Agerola *, emmentaler, provolone de Sorrento et gorgonzola (fromage bleu)
— 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, écaillés de fromage provolone de Sorrento et basilic
— 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
— 9,50

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
— 9,00

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
— 10,00

Storica di 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
— 12,00

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
— 12,00

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
— 9,50

Krucca

Würstel, provola di Agerola *, patate fritte

Würstel, potato chips and Provola di Agerola *

Würstel, frites et Provola de Agerola *
— 11,00



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



Storica di Umberto

Tortino Caprese

Al cioccolato fondente e mandorle con fichi 'monnati' del Cilento * e salsa al cioccolato bianco al rum

Caprese - Dark chocolate, crushed almonds & figs * Pie served white chocolate & Rum cream

Caprese au chocolat - gâteau avec chocolat noir amandes and figues * à la sauce de chocolat blanc et rum
— 5,50

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 tipici campani

Kami Camembert di Bufala, primo sale di bufala alle noci con confettura di frutta

Mixed platter of two different buffalo cheese: buffalo camembert and 'primosale' with walnut served with homemade jam

Plance de deux fromage produits avec lait de bufflonne: Camembert et 'primosale' avec noix servis avec confiture faite maison
— 11,00

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
— 5,50

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
— 6,00



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.

— 4,00

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

— 5,00 / 10,00

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.
— 3,50 20 cl. / 5,50 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.
— 4,00 20 cl. / 6,00 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.
— 4,00 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.
— 4,50 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.
— 4,00 33 cl. / bottiglia



HEFEWEISSBIER

Birrificio: Weihenstephan / **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
— 5,00 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

Azienda Le tradizioni di Gioli (NA)

Fico Monnato di Prignano Cilento

Tenuta Marchese Cardone (SA)

Pecorino di Carmasciano

Azienda 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)

GB Agricola Casa Barbatto (AV)

Fior dilatte 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)

Mozzarella di Bufala Campana DOP

ABC Agricola Casearia Bufalina (CE)

Pomodoro Sorrentino

Azienda Agricola Donna Brigida (NA)

Salame Napoli

Salumificio Corbisiero Paolo, Mugnano (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.