

La nostra storia inizia nel 1916

quando Ermelinda ed Umberto Di Porzio fondarono una piccola trattoria, conosciuta come la trattoria di "Don Umberto".

Il menù sempre ricco e variato, articolato in una sezione con i piatti caratteristici della tradizione napoletana, una sezione per piatti stagionali da noi consigliati e una sezione delle pizze napoletane, e l'atmosfera squisitamente familiare sono divenuti da allora la caratteristica di "Umberto"; tutti i piatti del nostro menù sono preparati anche senza glutine, sotto l'egida dell'Associazione italiana Celiachia, dove i nostri chef e pizzaioli sono stati istruiti sulle tematiche e sulle tecniche di cucina per intolleranti al glutine.

Proponiamo menù di degustazione in occasione di eventi culturali e tradizionali con una rivisitazione dell'eno-gastronomia partenopea.

Abbiamo una sezione della sala ristorante dedicata alle mostre di Artisti napoletani e non, organizzate con cadenza semestrale e organizziamo corsi e degustazioni di enogastronomia in collaborazione con le più importanti associazioni di settore (Slow Food, Avpn, Ais).

Ma soprattutto cerchiamo di gestire il ristorante con la passione e la competenza che ci si può attendere da una famiglia impegnata da un secolo nell'accoglienza e nella riproposizione delle ricette, dei vini e dei piatti della cultura enogastronomica partenopea.



Il nostro locale aderisce all'**Alleanza Slow Food**, un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti del territorio e salvare la biodiversità.



Il ristorante pizzeria "Umberto" è presente nel network AIC per l'**Alimentazione fuori casa senza glutine**.

The history of our restaurant began in 1916

when Ermelinda and Umberto Di Porzio opened a little trattoria, known to most as "Don Umberto".

Our menù is rich and varied with its main section built on traditional Neapolitan recipes. Seasonal variations are made throughout the year, our traditional Neapolitan pizza menù and the exquisite family atmosphere all form part of the 'Umberto' identity. During the year we offer a variety of dégustation menus to accompany cultural events and local festivals, revising classical Partenopean recipes with an often contemporary twist.

We dedicate several areas of our restaurant to Neapolitan and foreign artists with a monthly change.

We organise food and wine courses with highly respected organisations such as Slow food, The Authentic neapolitan pizza and Sommelier Association.

Above all we endeavour to continue to care for customers with the dedication expected from a family with over a century of experience in welcoming, recommending and delivering dishes according to the Partenopean tradition.



Siamo membri dell'**Associazione Verace Pizzeria Napoletana** che garantisce l'autenticità del processo produttivo e dei prodotti nel mondo.



Un sommelier al vostro servizio.

Notre histoire commence en 1916

quand Ermelinda et Umberto Di Porzio ouvrirent un petit restaurant, connu comme « La trattoria di don Umberto ».

Un menu toujours riche et varié, formé par les plats caractéristiques de la tradition napolitaine, les plats saisonniers que nous conseillons et par un riche choix de pizzas napolitaines, et l'atmosphère familière sont depuis devenus la caractéristique principale de « Umberto ».

Nous proposons des menus de dégustation à l'occasion d'événements culturels et traditionnels en revisitant l'eno-gastronomie parthénopeenne.

Nous avons une partie de la salle dédiée aux Expositions d'artistes, pas seulement napolitains, organisées tous les deux mois, et organisons des cours et dégustations d'eno-gastronomie en collaboration avec les plus importantes associations (Slow Food, Avpn, Ais).

Et surtout nous nous efforçons de gérer le restaurant avec la passion et la compétence que l'on peut s'attendre d'une famille engagée depuis un siècle dans l'accueil et dans la revisitation des recettes, des vins, et des mets de la culture parthénopeenne.

Entrée

Antipasti

Starters / Hors d'oeuvres

Antipasto all'italiana 🇮🇹

Salumi Campani, rucola e mozzarella di bufala campana DOP

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

Hors-d'œuvre d'été - Jambon de Campanie, rucola, mozzarella de buffle de Campanie

— 14,00

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

— 7,00

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 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

— 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 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 torzelle ricce napoletane 🇮🇹 e mortadella di maiale nero casertano con fonduta di Caciocotta del Cilento 🇮🇹 (contiene salumi di maiale)

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

Petite gâteau de pommes de terre et brocoli avec mortadelle et fondue de fromage de brebis 🇮🇹

— 9,50

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

— 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 *

— 11,00

Insalate, vellutata, zuppe

Salads, soups

Salades, velouté, soupes

Special Umberto

Zuppa di fagioli di Controne 🇮🇹

con scarole e guanciale croccante

Controne beans soup, escaroles (local endives) and crispy bacon with Mediterranean aromas

Soupe de haricots de controne avec joue de porc, légumes (endives locales) aux arômes méditerranéens

— 13,00

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

— 11,50

Insalata di mare delle 2 sicilie 🇮🇹

Con Arance, finocchi, seppie, polpi e pistacchi

Sicilian seafood salad - local squid, octopus, sliced oranges, fennels and crushed pistachios

Salade sicilienne de la mer – seiche, poulpe, oranges, fenouils et pistaches

— 17,00

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
— 18,00

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

Scialatielli della casa alla Masaniello (S.)

Con friarielli, seppie, gamberi e pomodorini del Vesuvio *


Home made scialatielli - with Friarielli (Local broccoli), cuttlefish, shrimps and Vesuvian tomatoes *


Scialatielli faits maison - à la sauce de Friarielli (brocolis locaux), seiches, crevettes et tomates du Vésuve *
— 18,00

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 *
— 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, sautéed 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

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 
— 18,00

Special Umberto


Polpette di Nonna Ermelinda


In 'tre cotture' (fritta, al forno e al vapore) con friarielli napoletani piccanti


Neapolitan meatballs (Our grandmother's secret recipe) cooked in 3 different way (steamed, fried and baked) and spicy friarielli

Boulettes typiques de grand-mère Ermelinda au four, frits et au vapeur avec brocoli épicé
— 16,00

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
— 18,00



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
— 16,00

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

Patate gratinate al forno

Al rosmarino

Baked potatoes with rosemary

Pommes de terre gratinées au romarin
— 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
— 6,00

Friarielli napoletani piccanti

Broccoli tipici napoletani in padella con aglio, olio e peperoncino

Local broccoli panfried with garlic and hot chili pepper

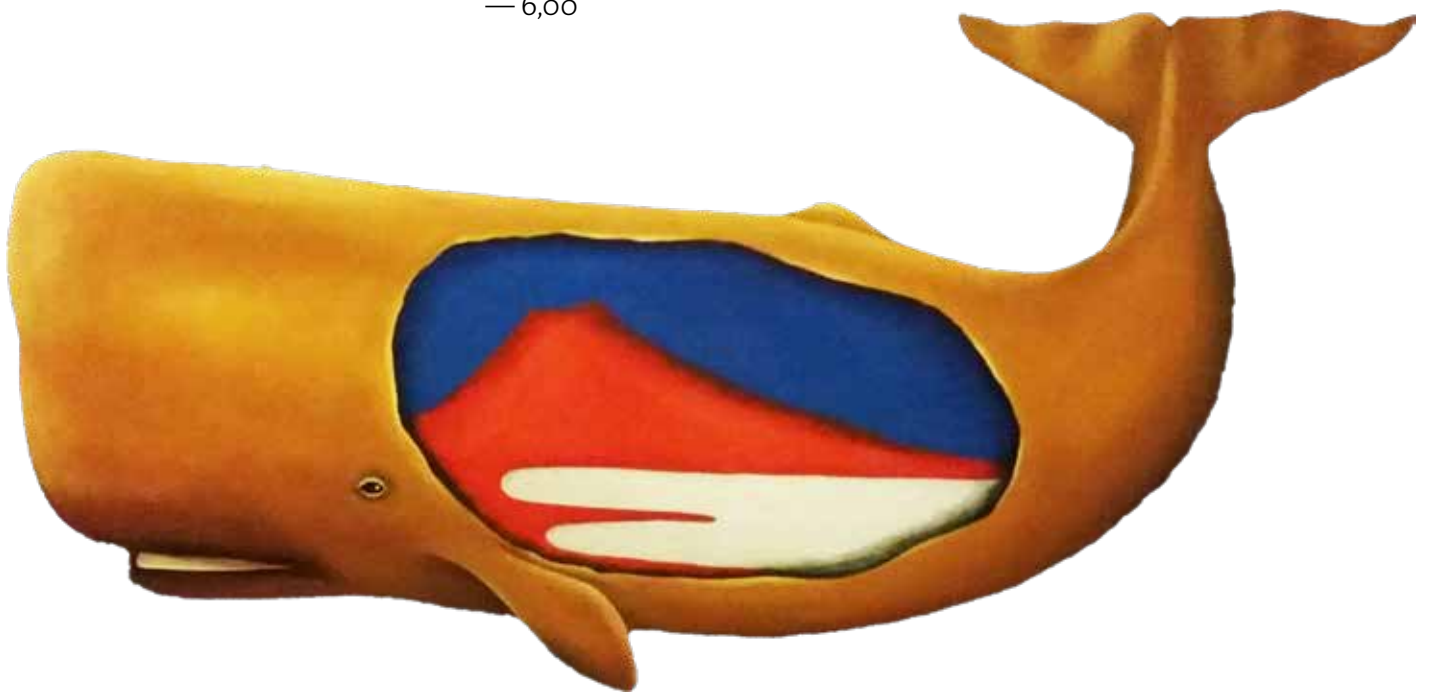
Friarielli - broccoli typiques cuits à l'huile, ail, et piment rouge
— 6,00

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 fumé 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)

— 11,00

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)

— 11,50

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)

— 10,50

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)

— 11,50

Carrettiera

Provola di agerola *, patate gratinate al forno al rosmarino, guanciale di maiale nero casertano e fonduta di Pecorino di Carmasciano

Provola di Agerola *, baked potatoes with rosemary, local black pork bacon and Carmasciano Pecorino cream

Provola de Agerola *, pommes de terre gratinées with romarin, joue de porc noir et fromage Pecorino di Carmasciano

— 12,00

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

— 11,50

Torzella

(quando disponibile)

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

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

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

— 12,50

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

— 12,00

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 Vésuve, fromage provolone de Sorrento râpé, basilic

— 12,00

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

— 12,00



 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

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
— 12,00

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 *
— 12,00

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
— 12,50

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)
— 11,50

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 *
— 12,00

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
— 10,00

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
— 9,50

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
— 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
— 12,50

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
— 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
— 10,00

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
— 6,00

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

Crema Caramel tradizionale

con caramello all'arancia

Crème Caramel with caramelized oranges

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

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

Cheesecake napoletano

Con salsa di frutti di bosco e mandorle caramellate

Neapolitan cheesecake dressed with mixed berries and caramelised almonds

Cheesecake napolitan avec sauce aux fruits des bois et amandes caramélisées
— 6,00

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

— 2,50

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

— 3,00



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.

Cocktails

I classici Italiani

Typical Italian
Tipiques Italienne

Umberto's Spritz

Limoncello, prosecco,
Acqua tonica, menta e lime
— 7,50

Aperol o Campari Spritz

Aperol o Campari, acqua tonica,
prosecco
— 7,50

Hugo Spritz

Prosecco, sciroppo di sambuco (elder
flower syrup), acqua tonica, menta,
lime
— 7,50

Negroni classico o sbagliato

Gin Tanqueray o Bombay Sapphire,
Prosecco, Campari e Vermouth Rosso
— 8,50

Gin tonic

Gin Tanqueray o Bombay Sapphire
e acqua tonica
— 8,00

Martini bianco royale

Martini Bianco, Prosecco e Lime
— 7,50

Nero a metà

Gin dry black Scapegrace
& Rose lemonade Fentimans
— 8,50



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 Pellicano (SA)

Fagiolo di Controne

Angelo Ferrante, Controne (SA)

Papaccella napoletana

Vincenzo Egizio, Bruscianno (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 Barbato (AV)

Fioridilatte 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

Aziende Agricole Associate srl

Terra Felice, Cancellone (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.