

# Cocktails

## I classici Italiani

Typical Italian / Tipiques Italienne

### Umberto's Spritz

Limoncello, prosecco,  
Acqua tonica, menta e lime

— 7,50

### Aperol / 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 / 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

### Cerasella <sup>new</sup>

Rum al miele El sol, liquore alla  
ciliegia, bitter Campari, tonica o  
gassosa, spumante campano.

— 9,00



# 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'oeuvre d'ete - Jambon de Campania, rucola, mozzarella de buffle de Campanie

— 15,00

### 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

### Parmigiana bianca

di Patate e Limone Costa d'Amalfi IGP con parmigiano, salvia e fiordilatte di Agerola 

Potato and lemon parmigiana with parmesan cheese, fiordilatte di Agerola and fresh sage

Petit pot de pommes de terre et citron, avec parmesan, fiordilatte et sauge

— 8,50

### 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 croute à la napolitaine — 9,00

### Polipetti in cassuola\*

Con pomodorini del vesuvio  e crostini

Local baby Octopus in cassuola stewed with vesuvian tomatoes 

Poulpes à la poele avec tomates du Vesùve  et persil

— 13,50

### Polpo verace grigliato\*

Con zucchine alla scapece e menta fresca crostini e aceto di mela annurca campana IGP

Grilled local octopus with zucchini 'scapece' and mint, apple vinegar

Poulpe grillé avec courgettes à la vinaigre et à la menthe

— 13,00

### 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, burrata 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 

— 12,00

#### Cheesecake Salato\*

Con tartare di tonno rosso mediterraneo, tarallo napoletano e stracciata di mozzarella di bufala campana DOP

Savoury Cheesecake with Mediterranean Red Tuna, Neapolitan 'Tarallo' with pepper and Campania buffalo burrata

Cheesecake salé au thon rouge de Méditerranée, 'tarallo' napolitain et burrata de boufflonne

— 14,00

#### Zuppetta di Cozze al pomodoro

Con cozze, pomodoro pelato italiano, peperoncino e crostini di pane

Tomato Mussel Soup - Mussels, Italian peeled tomatoes, chilli peppers and bread croutons

Soupe de moules à la sauce de tomates et piment, avec croûtons de pain

— 14,00

# Entrée

## Insalate

Salads / Salades



### 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

### Insalata di mare alcolica

Al Gin Tonic – insalata di seppie, polpi, carote, ravanelli, sedano, pomodorini e finocchi con emulsione di Gin, acqua tonica, limone e Aromi mediterranei

Gin Tonic' alcoholic' seafood salad - Cuttlefish, octopus, crudité with raddish and celery salad. Served with Gin emulsion, tonic water, lemon and mediterranean herbs

Salade de poisson "ivre", avec seiche, poulpe, carottes, céleri, radis, tomates et fenouil, assaisonnée d'une emulsion de Gin Tonic

— 18,00

### 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*

— 15,00

### Insalata caprese estiva

In 3 consistenze: Mozzarella di Bufala Campana Dop, Gazpacho di pomodoro del Vesuvio abbrustolito, Pomodori di Sorrento, e pomodorini confit

Summer Caprese Salad in three textures - Bufala mozzarella Campana Dop, Vesuvian tomato puree, Sorrento tomatoes, and confit cherry tomatoes

Salade Caprese en trois consistances, avec sauce de tomates grillées, tomates fraîches de Sorrento, tomates cerises confite et Mozzarella de boufflonne DOP

— 15,00



# 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  
— 13,00 / 21,00

## 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\*

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  
— 15,00

## Scialatielli mediterranei\*


Tricolori - con tonno rosso mediterraneo cotto e crudo, pomodoro, stracciata di bufala campana, basilico e crumble al pomodoro del piennolo


Home made Scialatelli with Mediterranean red tuna raw and cooked, buffalo burrata, piennolo tomato crumble and fresh basil


Scialatielli (patés maison) au thon rouge cuit et cru, avec burrata de boufflonne et crumble de tomates et basilic  
— 19,00

## Special Umberto

### Gnocchi con peperoncini verdi

Con 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   
— 15,00





# 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


### Calamaro ripieno classico\*


Con pane raffermo, olive nere, capperi, uva passa e pinoli, con pomodoro fresco, polvere di olive nere e capperi croccanti


Squid stuffed with fried bread, black olives, capers, sultanas and pine nuts, with fresh tomato, black olive powder and crispy capers

Calamars farçis en sauce de tomates fraîches du Vésuve (avec pain, olives noirs, câpres, raisins et pignons)  
— 18,00

### 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

— 18,00

### 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  
— 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

### 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 typical neapolitan aubergine Parmigiana

Boulettes typiques de grand-mère Ermelinda au four, frits et au vapeur avec gratin d’aubergines  
— 16,00

### Scaloppine di Pollo al Marsala

Con Marsala vergine soleras, mandorle, pomodorini confit e salvia

Chicken scaloppine with dry Sicilian Marsala wine, almonds, confit tomatoes and fresh sage

Escalopes de filet de poulet avec Marsala, amandes, tomates confites et sage  
— 16,00



# Contorni

Side dish / Garniture

## Parmigiana di Melanzane

Antica preparazione al forno con melanzane fritte, ragù napoletano, fiordilatte di Agerola \* e parmigiano

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

Gratin d'aubergines à la napolitaine  
— 7,00

## 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)'  
— 6,50

## 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  
— 6,50

## Spinaci scottati

Con burro e parmigiano

Seared spinach with butter and parmesan cheese

Épinards au beurre et parmesan  
— 6,50

## Peperoni al gratin in tegamino

Peperoni gratinati al forno, con olive, capperi e panko/pan grattato

Baked peppers au gratin with olives, capers and panko/breadcrumbs

Poivrons au four gratinés avec olives noires, câpres et chapelure  
— 7,00



# 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 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

— 11,50

### 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

### 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

— 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

### 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

— 12,00

### 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

— 12,50

### 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)

— 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

### Pizza Costa d'Amalfi\*

Alici marinate, provola di Agerola e polvere di limone di Amalfi IGT

Marinated anchovies, provola di Agerola cheese and Amalfi IGT lemon powder

Filets d'anchois marinés, provola di Agerola (fromage frais fumé) et poudre de citron Amalfi IGT

— 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 écaillés 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 écaillés 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

### 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  
— 11,50

### 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  
— 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  
— 10,00

### 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  
— 13,00

### 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  
— 10,00

### Krucca

Würstel, provola di Agerola \*, patate fritte

Würstel, potato chips and Provola di Agerola \*

Würstel, frites et Provola de Agerola \*  
— 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



# 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

### Special di Umberto

#### 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

#### Caprese "sbagliata"

Panna cotta con cioccolato fondente al rum e mandorle caramellate

Panna cotta with rum-flavoured dark chocolate and caramelised almonds

Panna cotta au chocolat noir avec 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  
— 6,00

### 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  
— 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.

— 4,50

### 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.  
— 4,00 20 cl. / 6,00 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.  
— 4,50 20 cl. / 6,50 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.  
— 4,50 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.  
— 5,00 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.  
— 4,00 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.  
— 4,50 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.  
— 7,00 50 cl. / bottiglia

### Birra Senza Glutine

**Gradi:** 4,7% Gluten free italian beer / Sans gluten bière italienne  
— 5,50 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)  
Tedino, Contrada Carrara (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)

### Papaccella napoletana

Vincenzo Egizio, Brusciano (NA)

### Torzella Riccia napoletana

Azienda Le tradizioni di Gioli (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)

### Arancia 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)

### 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)

### Mozzarella di Bufala Campana DOP

Aziende Agricole Associate srl

Terra Felice, Cancellò Arnone (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



### Piatti disponibili su richiesta per vegetariani.

Ask our staff for vegetarian option.

Demandez à notre équipe pour les options végétarien.



### 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](http://www.slowfood.it)

[www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)

\* 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.



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.