



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.



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



Un sommelier al vostro servizio.

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.

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.

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 parthénopéenne.

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 rivisitation des recettes, des vins, et des mets de la culture parthénopéenne.



Cocktails

I classici Italiani

Typical Italian / Tipiques Italienne

Umberto's Spritz

Limoncello, prosecco,
Acqua tonica, menta e lime
- 8,00

Aperol / Campari Spritz

Aperol o Campari, acqua tonica,
prosecco
- 8,00

Hugo Spritz

Prosecco, sciroppo di sambuco
(elder flower syrup), acqua
tonica, menta, lime
- 8,00

Negroni

classico / sbagliato
Gin Tanqueray o Bombay
Sapphire, Prosecco, Campari
e Vermouth Rosso
- 9,00

Gin tonic

Gin Tanqueray o Bombay
Sapphire
e acqua tonica
- 8,50

Martini bianco royale

Martini Bianco, Prosecco e Lime
- 8,00

Nero a metà

Gin dry black Scapegrace
& Rose lemonade Fentimans
- 9,00

Cocktail analcolico di Umberto

- 7,50



Entrée

Antipasti

Starters / Hors d'oeuvres

Carpaccio di manzo


con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano


Beef carpaccio with rocket and shavings of Parmigiano Reggiano cheese


Carpaccio de bœuf avec roquette et parmesan reggiano

- 16,00

Frittura all'italiana

Crocchè di patate, arancino, mozzarella, zepoline 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)

- 10,00

Frittatine di pasta Cacio e pepe


Frittatine di bucatini con besciamella, pecorino, provola d'Agerola* e pepe

Two small omelettes 'cacio e pepe' Neapolitan style with bucatini pasta, bechamel, provola cheese and black pepper


Omelettes de pâtes 'Cacio e pepe' - avec béchamel, fromage de brebis, provola d'Agerola* et poivre noir

- 7,00

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

- 14,50

Polpo verace grigliato*

con Porri e Patate in due consistenze (vellutata e chips)

Grilled local octopus with velvety Leek and potato soup with two textures

Poulpe grillé avec velouté de poireaux et pommes de terre en deux textures

- 14,00

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

- 12,00

Mozzarella di bufala Campana DOP

Fresh buffalo milk mozzarella DOP

Mozzarella di Bufala Campana DOP

- 35,00al Kg/per Kilo/au Kg

Mozzarella in carrozza

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

Special Umberto

Polpettine di ceci di Controne e Baccalà* al panko

con mousse di Baccalà* mantecato

Lightly fried Controne chickpea balls with panko served with creamed salt cod* mousse

Boulettes de pois chiches de Controne au panko avec mousse de morue* crémeuse

- 12,00

Bocconcini di Primo Sale di bufala fritti


con salsa agrodolce di cipolla rossa di Tropea


Fried Primo Sale buffalo cheese bites with Tropea sweet and sour onion sauce


Morceaux de fromage Primo Sale de bufflonne frits avec une sauce aigre-douce à l'oignon rouge de Tropea

- 12,00

Gattò di patate "mignon"

con Friarielli napoletani piccanti e salsiccia di Maialino nero Casertano con fonduta di cacioricotta di capra del Cilento 

Typical potatoes flan (Gateau) with black pork sausage, Spicy Vesuvian broccoli (Friarielli) and provola served with 'Cacioricotta' creamy cheese 

Petite gâteau de pommes de terre et brocoli du Vésuve (Friarielli) avec Saucisses de porc noir et fondue de fromage de brebis 

- 12,00

Entrée

Insalate e Zuppe

Salads and soups

Salades et soupes



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

– 6,00

Insalata di seppie* e mela Annurca

con noci e salsa di limone

Cuttlefish salad with typical Annurca apples, walnuts and lemon sauce

Salade de seiches avec pomme typique 'Annurca', noix et sauce au citron

– 16,00

Special Umberto

Zuppa di soffritto

Zuppa di 'Soffritto' piccante alla napoletana con crostini di pane croccante

Spicy Neapolitan 'Soffritto' soup with crispy bread croutons

Soupe traditionnelle napolitaine de abats de porc, tomates et piment rouge avec croûtons croustillants

– 14,00

Vellutata di porri e patate

Vellutata di porri e patate in due consistenze con formaggio blu di bufala

Leek and potato soup with two textures and blue cheese made from buffalo milk

Velouté de poireaux et pommes de terre en deux textures avec fromage bleu à base de lait de bufflonne

– 12,00



Primi

Pasta dishes / Pâtes

Il piatto del mercato della settimana

Secondo disponibilità di prodotti al mercato

Market dish - according to the weekly food market supply

Plat du marché -
Plat de la semaine

– 14,00 / 23,00

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 *

– 16,00

Risotto alla Masaniello*

con friarielli, seppie, Calamari, gamberi e Scampi

Seafood risotto with Friarielli (Local broccoli), cuttlefish, shrimps, vesuvian tomatoes and scampi

Risotto du pêcheur - Risotto à la sauce de Friarielli (brocolis locaux), seiches, crevettes, langoustine et tomate du Vésuve

– 20,00

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

– 16,00

Scialatielli Mediterranei del Principe 'Umberto'

con la zucca ed i suoi semi e Pescatrice

Prince Umberto's Mediterranean Home made Scialatielli - with pumpkin, roasted pumpkin seeds and monkfish

Scialatielli (patês maison) avec baudroie méditerranéen, creme de potiron et ses graines grillées

– 21,00

Special Umberto

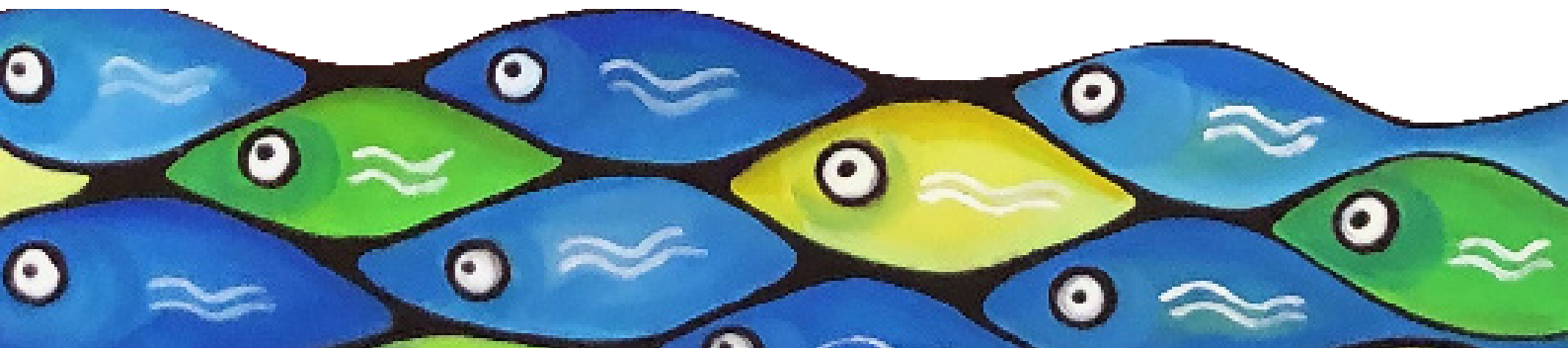
Mescafrancesca

con patate, salsiccia rossa piccante di Castelpoto e provola d'Agerola

Pasta mista with creamy potato sauce, typical spicy red sausage from Castelpoto and provola d'Agerola

Pasta mista avec pommes de terre, saucisse rouge piquante de Castelpoto et fromage frais fumé d'Agerola

– 16,00



Secondi

Pesce e Carne

Fish and Meat / Poissons et Viande

Pescato del giorno

Secondo disponibilità del mercato per 2 o un filetto secondo pezzatura

alla griglia, al forno o sauté

Fish from the catch of the day serves two or one fillet depending on size grilled, sauteed or baked

Poisson du jour pour deux personnes ou un filet selon disponibilité du marché au four, frit ou grillé

– 45,00 / 75,00 al Kg/per Kilo/au Kg

Tataki napoletano

Tonno rosso mediterraneo * (marinato agli aromi mediterranei) con semi di Lino e sesamo e Scarole alla monachina

Neapolitan-style Tataki of Mediterranean red tuna (marinated with Mediterranean herbs) with linseed and sesame seeds, served with 'monachina style' escarole

Tataki 'napolitain' de thon rouge méditerranéen (mariné aux arômes méditerranéens) aux graines de lin et de sésame et scarole à la pòele

–22,00

Calamaro ripieno con friarielli*

con friarielli, provola di Agerola e salsa di pomodoro cannellino dei Campi Flegrei con patate al forno al rosmarino

Fresh calamari grilled with Vesuvian tomato sauce - stuffed with friarielli and provola di Agerola

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

– 20,00

Baccalà * alla napoletana

con pomodori del piennolo, cipolle di Montoro, olive nere di Gaeta e capperi con patate al forno al rosmarino
Salted cod lightly fried, then baked with a vesuvian tomato, Gaeta black olives, capers and onion sauce

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

– 21,00

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) grillée

– 45,00 / 75,00 al Kg/per Kilo/au Kg

Bombette di Umberto

Involtini di reale di scottona con provola e friarielli e guanciale di maiale nero casertano con salsa 'barbecue' di Umberto con patate al forno al rosmarino
Beef "Bombette" (rolls) with smoked provola cheese, black pork bacon and broccoli (Friarielli), dressed with our special barbecue sauce and rosemary baked potatoes

Bouchées de boeuf farcies de provola fraîche fumée, joue de porc noir et broccoli avec sauce barbecue maison et pommes de terre au four au romarin

– 16,50

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, frite et au vapore avec broccoli piquants

– 16,50

Scaloppine di pollo

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 sauge

– 16,50



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

– 7,50

Scarole o Torzelle

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

– 6,50

Patate al forno

Patate gratinate al forno al rosmarino

Baked potatoes with rosemary

Pommes de terre gratinées au romarin

– 6,00

Cavolo al gratin

Cavolo al gratin con besciamella, provola d'Agerola e grana padano

Cauliflower au gratin with béchamel sauce, smoked provola cheese from Agerola and grated grana padano

Gratin de chou-fleur béchamel, provola fumée d'Agerola et fromage Grana Padano râpé

– 7,00

Friarielli napoletani piccanti

Broccoli tipici napoletani in padella con aglio, olio e peperoncino

Local broccoli panfried with garlic and hot chili pepper

Brocoli typiques cuits à l'huile, ail, et pigment rouge

– 6,50



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.

Special Umberto

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)

– 11,50

Ripieno della Nonna

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

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

Calzone typique (frit ou au four) fourré avec Provola de Agerola * et scaroles à la poêle

– 12,00

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)

– 11,00

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)

– 12,00

Tre Pomodorini

Provola di Agerola *, Piennolo rosso, giallo e confit, caciocavallo 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

– 12,50

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 friarielli

Salsiccia, friarielli e Fior di latte di Agerola *

Agerola cows milk mozzarella *, italian Sausages and typical broccoli,, basil

Fior di latte de Agerola *, saucisse, broccoli et basilic

– 13,00

Torzella

Torzella al Crudo- con provola d'agerola, torzelle ricche napoletane (se disponibili), crudo di parma e stracciata di bufala campana

With provola d'agerola (smoked fresh cheese), Neapolitan torzelle ricche (Broccoli from Vesuvius if available), crudo di parma and buffalo burrata From Campania Avec provola d'agerola (fromage frais fumé) brocoli du Vésuve crudo di Parma et burrata de bufflonne .

– 13,00

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

– 12,50

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)

– 13,00

Carrettiera

con provola d'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

– 13,00

Gli opposti si attraggono

impasto a basso contenuto di carboidrati (farina proteica) e soffritto napoletano di maiale piccante

with low-carbohydrate dough (protein flour) and spicy neapolitan pork meat sauce avec une pâte à faible teneur en glucides (farine protéinée) et un mélange de viande du porc napolitaine épicée

– 12,50

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 à pizza 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

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

– 10,50

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

– 10,50






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

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 ,  sauce à l'oignon  et aux aubergines

– 10,50

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 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 sorrentino e blu di bufala Campana

Provola di Agerola , emmentaler, buffalo blue cheese and Sorrento Provolone

Provola de Agerola , emmentaler, provolone de Sorrento et gorgonzola fromage bleu de bufalonne

– 12,00

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

– 13,50

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

– 12,50

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

– 10,50

Krucca

Würstel, Provola di Agerola , patate fritte

Würstel, potato chips and Provola di Agerola 

Würstel, frites et Provola de Agerola 

– 12,50

Dessert

Dolci della casa e dessert

Home made cakes and desserts

Gâteaux maison et dessert

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 au lait

– 6,50

Special Umberto

Tortino di mela

Tortino tiepido alla mela annurca campana Igp con il suo sciroppo

Warm apple pie tortino (Annurca campana Igp variety) dressed with apples syrup

Petite tarte tiède aux pomme (variété Annurca campana) avec son sirop

– 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

Tortino Caprese al cioccolato fondente e mandorle con salsa all'arancia

Caprese dark chocolate and crushed almond Pie served with orange dressing

Caprese au chocolat - petite gâteau avec chocolat noir amandes à la sauce de orange

– 5,50

Frutta

Fruits / Fruits

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

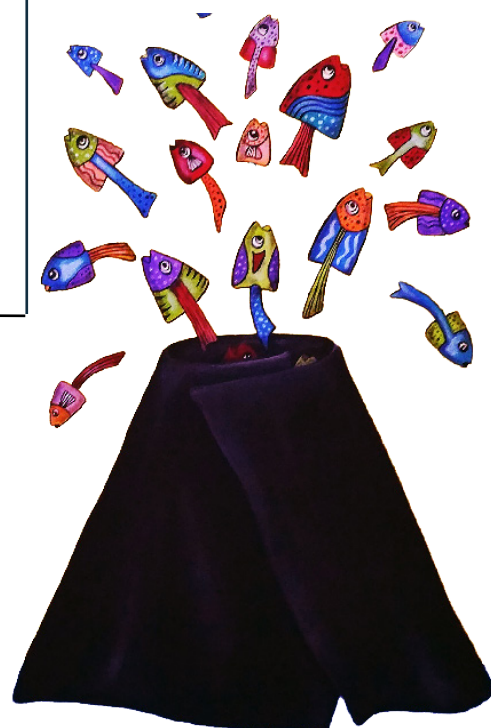
Macedonia di frutta fresca

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

Electa

75 cl.

Mineral water
lightly sparkling or still

Eau minérale
pétillante ou plate

– 3,00

San Pellegrino

Panna

75 cl.

Mineral water
lightly sparkling or still

Eau minérale
pétillante ou plate

– 4,00

Coca cola

Ferrarelle aranciata

Ferrarelle limonata

Ferrarelle gassosa

33 cl.

– 5,00

Vini

italiani / esteri

Consulta la Lista dei Vini
'iVini' su iPad

Italian / imported wines
Ask for our wine list on ipad

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

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.

Birrificio: Forst
Stile: Premium lager
Colore: Giallo dorato
Gradi: 5,2%
– 4,00 20cl.
– 6,00 40cl. / spillata



FORST HELLER BOCK

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.

Birrificio: Forst
Stile: Heller Bock
Colore: Giallo dorato
Gradi: 7,5%
– 4,50 20cl.
– 6,50 40cl. / spillata



FORST FELSENKELLER

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.

Birrificio: Forst
Stile: Keller
Colore: Biondo
Gradi: 5,2%
– 5,00 33cl. / bottiglia



FORST SIXTUS

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.

Birrificio: Forst
Stile: DOPpel Bock
Colore: Ambrato
Gradi: 6,5%
– 5,50 20cl. / bottiglia



FORST 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.

Birrificio: Forst
Stile: Lager zero alcool
Colore: Dorato
Gradi: 0,0%
– 4,50 33cl. / bottiglia



MENABREA LA 150° BIONDA

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 sano. Birra assai equilibrata che evidenzia un notevole sentore di floreale e di fruttato grazie ai lieviti speziati usati per la sua produzione.

Birrificio: Menabrea
Stile: Premium Lager
Colore: Paglierino
Gradi: 4,8%
– 5,00 33cl. / bottiglia



HEFEWEISSBIER

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.

Birrificio:
Weihenstephan Stile:
Weiss
Colore: Dorato
Gradi: 5,4%
– 7,00 50cl. / bottiglia



Birra Senza Glutine

Gluten free italian beer / Sans gluten bière italienne

Gradi: 4,7%
– 5,50 33cl. / 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 giorno 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 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)

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)

Papacella 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

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)

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

Caseificio dei Borboni
Villaricca (NA)

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

www.fondazione Slow Food.it



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.

* 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 €