



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 revisitation 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

Sangria Napoletana

- Percoche napoletane e vino
Piedirosso dei Campi flegrei
DOC

Neapolitan Sangria – Neapolitan
yellow peaches (percoche) and
Piedirosso dei Campi Flegrei
DOC red wine

'Sangria napolitaine' - Pêches
jaunes napolitaines (Percoche)
et vin rouge Piedirosso dei
Campi Flegrei DOC
- 9,00

Red Sunset analcolico

Succo di ananas, succo di
pesca, succo di arancia, menta
e limone

Red Sunset Non-Alcoholic –
Pineapple juice, peach juice,
orange juice, mint and lemon

Red Sunset sans alcool – Jus
d'ananas, jus de pêche, jus
d'orange, menthe et citron
- 8,00



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, 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)

– 10,00

Frittatine di pasta alla "Carbonara"

Frittatine di bucatini con besciamella, pecorino, uovo pepe e guanciale (anche vegetariano)

Two small omelettes Neapolitan style with bucatini pasta, bechamel, pecorino cheese ,egg, pepper and guanciale (also veg)

Omelettes de pâtes bucatini- avec béchamel, pecorino, œuf poivre et guanciale (disponible veg)

– 7,00

Polpo verace grigliato*

con crema di zucchine alla 'scapecce' e mandorle

Grilled local octopus with courgette cream and almonds

Poulpe grillé avec une crème de courgettes et de amandes

– 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 fagioli e cozze al panko

con spuma al sedano

Lightly fried beans and mussels ball with panko served with celery mousse

Boulettes de haricots et moules avec une mousse de céleri

– 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

Peperone ripieno in tegamino

gratinato con olive,capperi,carne macinata,uovo,provola e mollica di pane

Baked pepper au gratin with olives, capers,minced meat ,egg,smoked cheese and breadcrumbs

Poivron gratiné avec olives,câpres, viande hachée,fromage, oeuf et chapelure

– 7,00

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

– 6,00

Insalata di mare estiva*

seppie, polpi, gamberi, carote, ravanelli, sedano, pomodori e finocchi, con emulsione di limoni di Sorrento

Seafood salad with cuttlefish, octopus, shrimps, radish and celery salad, served with lemon gel and mediterranean herbs

Salade de seiches, poulpes, crevettes, carottes, radis, céleri, tomates et fenouil avec une émulsion de citron de Sorrento

– 18,00

Special Umberto

Caesar Salad mediterranea

Insalata verde con pollo grigliato, parmigiano, pomodori confit e salsa dressing (versione veg con uovo sodo)

with lettuce, grilled chicken, parmigiano, tomatoes confit and lemon dressing (veg option with hard boiled egg)

Salad avec laitue, poulet grillé, parmigiano et tomates confites à la vinaigrette de citron (veg avec oeuf dur)

– 16,00

Insalata caprese in 3 consistenze

Mozzarella di bufala campana Dop, salsa di pomodoro del Vesuvio arrostito, pomodoro di Sorrento e pomodorini confit.

Caprese salad in 3 textures- bufala mozzarella Dop, vesuvian tomato puree, Sorrento tomatoes and confit cherry tomatoes.

Salad caprese en 3 consistances- mozzarella de bouffle Dop, sauce de tomates grillées, tomate de Sorrento et tomates confits

– 16,00



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 Pescatora*

con seppie, Calamari, gamberi e
Scampi

Seafood risotto with cuttlefish,
shrimps, vesuvian tomatoes and
scampi

Risotto du pêcheur - Risotto avec
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
tipique d'oignons dorés de
Montoro * et viande de bœuf

— 16,00

Scialatielli alla Nerano di mare

con pesto di zucchine, cozze e
caciocavallo podolico con panure
croccante alle spezie
mediterranee.

Scialatielli (home made pasta)
with courgette pesto, mussels,
caciocavallo cheese and crispy
breadcrumbs with mediterranean
spices

Scialatielli (patés maison)
avec pesto de courgettes,
moules, fromage caciocavallo et
panure croustillante.

— 21,00

Special Umberto

Gnocchi di pane con peperoncini verdi

(gnocchi con farina, pane, uova e
formaggio) con peperoncini verdi,
provola, salsa di pomodorini e
cacioricotta del Cilento.

Typical gnocchi with green
peppers, smoked provola, vesuvian
tomatoes and grated goat cheese
(contains egg)

Gnocchi faits maison avec
poivrons verts de saison, tomates
du Vésuve, provola et fromage de
brebis (avec oeufs)

— 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, sautéed 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 con misticanza e crudité

Neapolitan-style Tataki of Mediterranean red tuna (marinated with Mediterranean herbs) with linseed and sesame seeds, served with mixed salad and raw vegetables

Tataki 'napolitain' de thon rouge méditerranéen (mariné aux arômes méditerranéens) aux graines de lin et de sésame avec salad et crudités

–22,00

Calamaro* ripieno

alla Napoletana

con pane raffermo, olive nere, capperi croccanti, uva passa, pinoli in salsa di pomodori del Vesuvio arrostiti

Squid stuffed with bread, black olives, crispy capers, sultanas and pine nuts with roasted vesuvius tomato sauce

Calmar farcis avec pain, olives noirs, câpres, raisins et pignons en sauce de tomates du Vésuve grillées

– 20,00

Baccalà* scottato

alla maruzzara

con crema di fagioli" dente morto" di Acerra alla " maruzzara" (con aromi mediterranei) e pomodorini confit

Salted cod grilled served with sautéed and pureed local beans prepared with mediterranean herbs and confit tomatoes

Morue grillée servi avec de la crème de haricots typiques aux aromes méditerranéens et tomates confites

– 20,00

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 ripieni di provola ,melanzane e guanciale di maiale nero casertano al burro, salvia e limone con patate al forno

Beff "Bombette" (rolls) with provola cheese, aubergines and black pork cheek with butter, sage and lemon, served with baked potatoes

Bouchées de boeuf farcies de provola , aubergines et joue de local porc cuites avec beurre, sauge et citron avec pommes de terre au four

– 17,00

Special Umberto

Polpette di Nonna Ermelinda

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

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

Boulettes typiques de grand-mère Ermelinda au four, frite et au vapore avec gratin d' aubergine

– 17,00

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

– 17,00



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

– 7,50

Zucchine alla scapece 🌶️ 🌱

zucchine fritte e condite con aglio, olio Evo, menta e aceto di vino bianco(servito freddo)

Fried zucchini served with garlic, extra virgin olive oil, mint and vinegar(served chilled)

Courgettes frites avec ail,huile vierge extra, menthe et vinaigre (servies froides)

– 6,50

Patate al forno 🌶️ 🌱

Patate gratinate al forno al rosmarino

Baked potatoes with rosemary

Pommes de terre gratinées au romarin

– 6,00

Cianfotta di verdure 🌶️ 🌱

Melanzane,peperoni, zucchine,patate,carote e cipolle al forno

Neapolitan vegetable"Cianfotta" mix of locally grown vegetables baked

Cianfotta napolitaine avec pommes de terre,aubergines, courgettes, poivrons,carottes et oignons au four

– 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 di nonna Maria

(al forno o fritto) Provola di Agerola ★ straccetti di bufala e cianfotta di 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

– 12,50

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)

– 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 Vèsuve, 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 melanzane

Salsiccia, melanzane al pomodoro, Fior di latte di Agerola ★ basilico

Agerola cows milk mozzarella ★ Italian Sausages and fried aubergines with tomatoes,, basil

Fior di latte de Agerola ★, saucisse, aubergines frites avec tomates et basilic

– 13,00

Peperoncina

Provola d'agerola, pomodorini, peperoncini verdi, provolone di Sorrento e basilico

With provola d'agerola, vesuvian tomatoes, local green peppers, Provolone cheese and basil

Avec provola d'agerola, poivrons verts, tomates du Vèsuve, fromage Provolone et basilic .

– 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

Nerano

con provola d'Agerola ★, zucchine fritte e caciocavallo sorrentino

Provola di Agerola ★ fried zucchini, Provolone cheese and basil

Provola de Agerola ★ courgettes frites, fromage Provolone et basilic

– 13,00

Montanara frita e al forno

impasto a basso contenuto di carboidrati (farina proteica) pomodoro fresco, pomodorini basilico, pecorino

Fried pizza with low-carbohydrate dough (protein flour) with tomato sauce, fresh tomatoes, pecorino cheese and basil

Pizza frite avec une pâte à faible teneur en glucides (farine protéinée) fraîches tomates, basilic et fromage de brebis

– 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 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 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, Provolone di Agerola , pistacchi e 'stracciata' di Bufala campana

Provolone 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, Provolone di Agerola , patate fritte

Würstel, potato chips and Provolone di Agerola 

Würstel, frites et Provolone 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

Percocata

con ricotta fresca e percoche gialle napoletane

Fresh ricotta and seasonal yellow peches cake

Gâteau de fromage frais(ricotta) et peches jaunes napolitaines

– 6.00

Tortino Caprese

al cioccolato fondente e mandorle con gelato a vaniglia e confettura di albicocca "Pellecchiella" del Vesuvio

Caprese dark chocolate and crushed almond Pie served with vanilla ice cream and Vesuvius apricot jam

Caprese au chocolat - petite gâteau avec chocolat noir amandes avec glace à vanille avec confiture d'abricots du Vesuve

– 6,00

Frutta

Fruits / Fruits

Frutta di stagione disponibile

Ananas, fragole, ciliegie, melone, anguria di stagione

Seasonal fruit - Pineapple, , melon water melon, cherries, strawberries

Fruits de saison - Ananas, fraises, melon et pastèque, cerises

– 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 infusata 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%
– 5,00 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 dente morto di Acerra

Vincenzo Egizio, Brusciano (NA)

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

Albicocca Pellecchiella del Vesuvio

Vincenzo Egizio, Brusciano (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

Pomodoro 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 €