



Artigiani
SCOTTO

MENÙ
INVERNALE
2020

SFIZI



DA ABBINARE CON BIRRA

Bruschetta lardata

Bruschetta di pane misto tostato con crema di noci lardo di maialino nero e pomodori secchi e fonduta di porcini

€ 4,50

Parmigiana di patate

Parmigiana di patate con prosciutto cotto e besciamella di bufala

€ 5,00

Polpette al sugo

Polpette al ragu napoletano con parmigiano e sfoglie di pane carasau

€ 5,00

Polpette alla genovese

Polpette di carne alla genovese con fonduta di tarallo napoletano

€ 5,50

Selezione polpette

Due polpette al sugo e due polpette alla genovese

€ 6,00

SFIZI



DA ABBINARE CON VINO

Tagliere salumi e formaggi

Lardo di maialino nero, noci e gorgonzola; Salame di cinghiale, caciocavallo Sorrento e tartufo; Provolone del monaco, crudo e marmellata

€ 7,50 / € 12,00

Tagliere bufala e crudo

Mozzarella di bufala (120g) con crudo doppia corona e pomodori secchi e grissini

€ 7,00

Tagliere burrata e mortadella

Burrata di 120g con mortadella IGP e pesto di pistacchi artigianale

€ 7,00

Tagliere del mercato (2 persone)

Zeppoline cacio e pepe; Salsiccia e friarielli timballati; Pulled pork e skin fries in bbq sauce; Parmigiana di patate, fonduta e pane carasau; Grissini torinesi con crudo e stracciata; Olive fritte e carciofi

€ 14,00

FRIGGITORIA

Crocchè (3 pz)

Crocchè di patate fatto in casa con prezzemolo pepe e parmigiano

€ 2,50

Crocchè pastellato (3 pz)

Crocchè di patate fatto in casa avvolto in pancetta e pastellato nella nostra pastella

€ 3,00

Salsiccia e friarielli timballati (2 pz)

Tramezzino timballato ripieno di salsiccia friarielli e caciocavallo con glassa al caciocavallo sorrentino

€ 3,50

Montanare miste (2 pz)

Pizzette fritte con genovese e fonduta di bufala; Pizzette fritte con polpette al sugo

€ 5,00

Street food (2 persone)

Selezione di frittura mista della casa

€ 7,50

Frittatina classica (3 pz)

€ 3,50

Bucatino di pasta LIGUORI, besciamella di bufala carne macinata e piselli

Frittatina mortadella e pistacchio (3 pz)

€ 4,50

Bucatino di pasta LIGUORI, besciamella di bufala tocchetti di mortadella e pesto di pistacchi artigianale

Selezione frittatina (4 pz)

€ 5,50

Frittatine di pasta miste per due persone (2 classiche e 2 mortadella)

PASTE

Genovese

€ 7,00

Zito spezzato "PASTIFICIO LIGUORI "con sugo alla genovese e provolone del monaco

Pappardella porcini e tartufo

€ 9,00

Pappardelle "PASTIFICIO LIGUORI "in salsa di porcini, pesto di tartufo e noci di Sorrento

Ragù nero casertano

€ 8,00

Pappardelle "PASTIFICIO LIGUORI con ragù di maialino nero e provolone del monaco

PIZZE FRITTE

Calzone

€ 7,50

COMPLETEA

Provola, pomodori pelati, cicoli napoletani, ricotta e pepe

SALAME E RICOTTA

Provola, ricotta, pepe e salame Napoli

SCAROLELLA

Scarola riccia, olive capperi uvetta, noci e provola

Montanara 2 cotture (FRITTA E AL FORNO)

€ 8,50

A' RICC

Crema di scarole, vellutata all'arrabbiata, scarola riccia cruda condita con uvetta noci e olio piccante, alici e burrata liquida

A'VRUCULELL'

Crema di friarielli, nduja, salsiccia, burrata affumicata e nocciole tostate

A'RAU

Ragù di maialino nero, burrata affumicata e scaglie di carasau

Taco-Fritt'

€ 7,50

PULLED PORK

Pulled pork cotto a bassa temperatura con stracciata di bufala e salsa BBQ e ketchup di pomodoro giallo.

MAMMA MIJ

Polpette al sugo e burrata affumicata

GENUVES' E TARALLO

Sugo alla genovese, burrata affumicata e tarallo napoletano.

PIZZE CLASSICHE

Marinara	€ 4,00
Pomodori pelati, aglio cotto a bassa temperatura e origano di montagna	
Margherita	€ 4,50
Pomodori pelati, fiordilatte	
Bufalina	€ 7,50
Pomodori pelati, fette di mozzarella di bufala	
Capricciosa	€ 7,00
Pomodori pelati, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi misti, carciofi sott'olio, olive fritte	
Pacchetelle e crudo	€ 8,50
Fior di latte, pomodori a "pacchetelle", rucola, prosciutto crudo doppia corona e scaglie di parmigiano	
Ripieno al forno	€ 6,00
Ricotta e pepe, salame napoli, fiordilatte e pomodori pelati	
Diavola	€ 6,00
Pomodori pelati, fiordilatte e salame piccante "spianata calabra"	
Rustica	€ 7,00
Provola affumicata, salsiccia sbriciolata, patate cotte al forno a legna e olio al rosmarino	
Salsiccia e friarielli	€ 8,50
Provola affumicata, salsiccia e friarielli saltati in padella leggermente piccanti	
Napoletana gialla	€ 6,00
Pomodoro giallo all'arrabbiata, olive e capperi fritti, alici di Cetara, origano di montagna e pesto di aglio orsino	
Grifona	€ 8,00
Straccetti di cipolla cotte a bassa temperatura, guanciale di Norcia, provola affumicata e fonduta di Bufala	
Gorgonoce	€ 8,50
Provola affumicata, gorgonzola affumicato di bufala, fonduta di bufala, guanciale di Norcia e noci di Sorrento	
Ragù e stracciata	€ 8,50
Ragù di maialino nero casertano, stracciata di bufala e pepe	

Impasto del giorno + € 1,00
MULTICEREALI - INTEGRALE - MAIS

I NOSTRI **36** ORE DI
IMPASTI LIEVITAZIONE

* * * *Tutte le pizze sono condite con basilico e Olio EVO*

GASTROPIZZE

Stracciata gialla € 9,00

Pomodoro giallo saltato in padella, guanciale e provola affumicata.

In uscita: noci di sorrento e stracciata di bufala

Cacio tarallo e pepe € 8,50

Fonduta di bufala, provola affumicata, pepe, pancetta paesana e tarallo napoletano

Mortazza cremosa € 9,00

Provola affumicata, fonduta di bufala, mortadella IGP e pesto di pistacchio artigianale

Caciopork € 8,50

Caciocavallo sorrentino, provola, patate cotte al forno a legna al rosmarino, pulled pork e fonduta di bufala

Affumè € 9,00

Pomodoro giallo, provola, porcini e funghi misti, nduja di Spilinga. In uscita: burrata affumicata, lardo di maialino nero e noci di Sorrento

Porcina € 9,00

Crema di porcini, provola affumicata, porcini saltati in padella e salsiccia.

In uscita: stracciata di bufala

Lardiata € 9,00

Provola affumicata, porcini, lardo di maialino nero e noci di Sorrento

Arrabbiata € 9,50

Pomodoro giallo all'arrabbiata, salsiccia di maialino nero e provola affumicata.

In uscita: stracciata di bufala e tarallo sbriciolato

Monsù € 8,50

Crema di friarielli, salame di cinghiale, provola affumicata e nocciole tostate

Cetara DOP € 9,50

Scarola liquida cotta in colatura di alici DOP, stracciata di bufala, scarola riccia cruda condita con uvetta noci e olio piccante, alici di cetara e burro di bufala

Burrata in Costiera € 10,00

Parmigiana di patate, burrata di bufala affumicata, pancetta croccante coperta da velo di caciocavallo sorrentino tostato a tavola

Al-Tartù € 10,00

Riduzione di porcini, funghi misti, lardo di maialino nero, pesto di tartufo, noci di Sorrento e diavoleto alle olive

Impasto del giorno + € 1,00
MULTICEREALI - INTEGRALE - MAIS

I NOSTRI **36** ORE DI
IMPASTI LIEVITAZIONE

* * * *Tutte le pizze sono condite con basilico e Olio EVO*