

MENÙ AL TAVOLO

LE NOSTRE MARGHERITE

LA STORIA DELLA MARGHERITA

Nel giugno 1889 il cuoco Raffaele Esposito della Pizzeria Brandi fu convocato alla Reggia di Capodimonte per cucinare tre pizze su invito della Regina d'Italia Margherita di Savoia. La sovrana apprezzò particolarmente la pizza con pomodoro, mozzarella e basilico, colori della bandiera italiana. Il piatto venne quindi immediatamente ribattezzato in onore della sovrana (con riferimento al fatto che il termine "pizza", allora sconosciuto al di fuori della città partenopea, indicava quasi sempre le torte dolci), dove i condimenti salati capitati tra le mani, pomodoro, fiordilatte e basilico, rappresentavano gli stessi colori della bandiera italiana. Non sono certi invece i condimenti delle altre due pizze preparate da Esposito.

A testimonianza del fatto è conservata all'interno della Pizzeria Brandi un documento che recita:

•Casa di S.M. Capodimonte 11 giugno 1889 Ispezione Ufficio di Bocca Pregiatissimo Sig. Raffaele Esposito Brandi Le confermo che le tre qualità di Pizze da Lei confezionate per Sua Maestà la Regina vennero trovate buonissime Mi creda di Lei Devotissimo Galli Camillo Capo dei Servizi di Tavola della Real Casa**

MARGHERITA _____ 9,00 €
Fior di latte d'Agerola, pomodoro San Marzano schiacciato a mano, basilico napoletano, pecorino, olio

BUFALA _____ 12,00 €
Bufala doc, pomodoro San Marzano schiacciato a mano, basilico napoletano, olio

MARGHERITA DEL PERDONO (CREATA DAL MAESTRO ROBERTO SUSTA) _____ 15,00 €
Crema da condimento al formaggio, ragù, olio all'aglio, pizzico di peperoncino, basilico, pepe nero, provola affumicata DOC, olio

MARGHERITA GOLD AND LADY _____ 11,00 €
Datterino del piennolo giallo, basilico napoletano, pecorino, olio

BUFALA GOLD _____ 14,00 €
Bufala DOC, datterino del piennolo giallo, basilico, olio

COSACCA (MARGHERITA DEI POVERI) _____ 8,00 €
Pomodoro San Marzano schiacciato a mano, basilico, pecorino, olio

LA PROVOLA E PEPE _____ 12,00 €
Pomodoro San Marzano schiacciato a mano, provola affumicata, pepe nero, fior di latte d'Agerola, basilico, olio d'oliva

LE NOSTRE MARINARE

LA STORIA DELLA MARINARA

Nata tra fine Settecento e inizio Ottocento, si è chiamata "olio e pomodoro" fino agli anni settanta del Novecento, quando le è stato dato il nome di una pizza di inizio Settecento che veniva mangiata dai pescatori al ritorno dalle uscite in barca. A quel tempo il pomodoro non era ancora usato tra le principali pietanze napoletane e la "marinara" era totalmente diversa da quella attuale, perché fatta con acciughe, capperi, origano, olive nere di Gaeta e olio.

LA MARINARA (CAMPIONE DEL MONDO) _____ 8,00 €
Pomodoro San Marzano schiacciato a mano, aglio, basilico napoletano, olio, origano

LA MARINARA GOLD (PIZZAILO DELL'ANNO) _____ 9,00 €
Datterino del piennolo giallo, aglio, basilico napoletano, olio, origano

LA MARINARA DE DIOS _____ 12,00 €
Datterino del piennolo giallo, pomodoro San Marzano schiacciato a mano, crema da condimento al formaggio, aglio, origano, olio

LA MARINARA DELLA SIGNORA "PETRILLO" _____ 15,00 €
Pomodoro San Marzano schiacciato a mano, basilico, datterino rosso, aglio, alici, olive nere, origano, olio

LE NOSTRE PIZZE CLASSICHE

LA NAPOLI	10,00 €
Pomodoro San Marzano schiacciato a mano, alici, fior di latte d'Agerola, basilico, olio	
LA SALAME PICCANTE	10,00 €
Pomodoro San Marzano schiacciato a mano, ventricina piccante, basilico, olio, fior di latte d'Agerola	
LA QUATTRO STAGIONI	13,00 €
Pomodoro San Marzano schiacciato a mano, salsiccia in arrostato, carciofini all'olio, prosciutto cotto, funghi freschi tagliati a mano, fior di latte d'Agerola, olio, basilico	
LA QUATTROFORMAGGI	10,00 €
Bufala DOC, pecorino, crema da condimento ai formaggi, gorgonzola, olio	
LA CAPRICCIOSA	14,00 €
Pomodoro San Marzano schiacciato a mano, salsiccia in arrostato, carciofini all'olio, prosciutto cotto, funghi freschi tagliati a mano, olive nere, basilico, olio, fior di latte d'Agerola	
LA SALSICCIA E FRIARIELLI	11,00 €
Fior di latte d'Agerola, friarielli, salsiccia in arrostato, basilico, pecorino, olio	
LA TONNO E CIPOLLA	10,00 €
Pomodoro San Marzano schiacciato a mano, fior di latte d'Agerola, tonno, cipolla rossa, basilico, olio	
LA PATATE E SALSICCIA	10,00 €
Pomodoro S.Marzano schiacciato a mano, fior di latte d'Agerola, patate, salsiccia in arrostato, basilico, olio	
LA FUNGHI E SALSICCIA	10,00 €
Pomodoro San Marzano schiacciato a mano, funghi freschi tagliati a mano, salsiccia in arrostato, fior di latte d'Agerola, basilico, olio	
LA BIANCANEVE	11,00 €
Fior di latte d'Agerola, pomodorini pachino, basilico, prosciutto crudo, rucola, olio	
L'AMERICANA	10,00 €
Fior di latte d'Agerola, wurstel, patate, olio	
LAVEGETARIANA	10,00 €
Verdure, fior di latte d'Agerola, olio, basilico	
LA FUNGHI E CRUDO	10,00 €
Fior di latte d'Agerola, funghi champignon, basilico, prosciutto crudo, olio	
LA FUNGHI E COTTO	10,00 €
Fior di latte d'Agerola, funghi champignon, basilico, prosciutto cotto, olio	
LA SCAROLA	11,00 €
Fior di latte d'Agerola, scarola, alici, olive, basilico, olio	

LE PIZZE SPECIALI

LA DATTERINA	13,00 €
Bufala DOP, pomodorino rosso ciliegino, datterino giallo, alici di cetara, aglio, olio d'oliva, basilico	
LA PUGLIESE	12,00 €
Pomodoro San Marzano schiacciato a mano, friarielli, pomodorini pachino, alici di Cetara, olive, olio d'oliva	
LA RUSTICA	12,00 €
Pomodoro San Marzano schiacciato a mano, funghi, grana, aglio, basilico, olio d'oliva	
LA NORDICA	12,00 €
Datterino giallo del piennolo, cipolla rossa, gorgonzola, basilico, olio d'oliva	
LA ZOZZONA	14,00 €
Crema da condimento al formaggio, ventricina piccante, basilico, patate, gorgonzola, olio d'oliva, fior di latte d'Agerola	
LA MEDITERRANEA	14,00 €
Mozzarella di bufala campana DOP, alici di Cetara, pomodorino pachino, basilico, olio d'oliva, origano	
LA SORRENTINA	13,00 €
Pomodoro San Marzano schiacciato a mano, bufala campana DOP, aglio, pomodorino pachino, basilico, olio d'oliva	
LA DEL COMPARE	13,00 €
Fior di latte d'Agerola, friarielli, ventricina piccante, gorgonzola, basilico, olio d'oliva	
LA SALSICCIA E FRIARIELLI SPECIAL	12,00 €
Fior di latte d'Agerola, friarielli, salsiccia in arrosto, basilico, olio d'oliva, tarallo n sugna e pepe extra mandorlato	
LA QUATTRO FORMAGGI SPECIAL	11,00 €
Fior di latte d'Agerola, mozzarella di bufala DOP, grana, gorgonzola, tarallo in sugna e pepe extra mandorlato	
LA TURISTA PER CASO	13,00 €
Fior di latte d'Agerola, friarielli, gorgonzola, crema da condimento al formaggio, basilico, olio d'oliva	
LA SANTA DOMENICA	15,00 €
Ragù di carne mista, provola affumicata tagliata a mano, basilico, grana, fior di latte d'Agerola, stracciata di bufala DOP, olio d'oliva	
LA COSTA D'AMALFI	15,00 €
Crema da condimento al formaggio, alici di Cetara, bufala campana DOP, pepe nero, basilico, succo di limone, zeste di limone, stracciata di bufala DOP, olio d'oliva	

LA BRINDISINA	15,00 €
Pomodoro San Marzano schiacciato a mano, basilico, mozzarella di bufala campana DOP, crema dacondimento al formaggio, prosciutto crudo, olio d'oliva	
LA SVIZZERA	14,00 €
F.d. latte d'Agerola, ventricina piccante, carciofini, cipolla rossa, pomodoro san marzano schiacciato a mano, basilico,olio d'oliva	
AGLIO, OLIO E PEPERONCINO SPECIAL	15,00 €
Olio all'aglio, aglio, peperoncino, alici di Cetara, basilico, grana, tarallo in sugna e pepe extra man-dorlato, stracciata di bufala DOP, olio d'oliva	
LA PARMIGIANA	15,00 €
Melanzane, fior di latte d'Agerola, basilico, provola DOP affumicata tagliata a mano, pomodoro San Marzano schiacciato a mano, olio d'oliva	

CALZONI

CLASSICO	10,00 €
F. di latte, pomodoro, grana, basilico	
PROSCIUTTO COTTO	12,00 €
F. di latte, grana, e prosciutto cotto	
SALSICCIA E FUNGHI	12,00 €
F. di latte, salsiccia e funghi	
PROSCIUTTO CRUDO E FUNGHI	12,00 €
F. di latte, funghi e prosciutto crudo	
SCAROLA	12,00 €
F. di latte, scarola, alici e olive	
WURSTEL E PATATINE	12,00 €
F. di latte, wurstel e patatine	
SFIOZIOSO	15,00 €
F. di latte, salame piccante, nduja e gorgonzola	

BEVANDE

BIRRA ARTIGIANALE "GUILIOTTINA" 0,33LT	6,00 €
BIRRA "CAPRI" 0,33LT	3,00 €
BIRRA "CAPRI" SERVITA CON LIMONE DI SORRENTO	5,00 €
BIRRA RAFFO 0,33LT	4,00 €
COCACOLA IN VETRO	3,00 €
COCACOLA ZERO IN VETRO FANTA	3,00 €
IN VETRO	3,00 €
ACQUA NATURALE	3,50 €
ACQUA FRIZZANTE	3,50 €

ALLA SPINA

PERONI 0,2LT	3,00 €
PERONI 0,3LT	4,00 €
PERONI 0,4LT	5,00 €

DOLCI

FIOCCO DI NEVE	3,00 €
BABA'	4,00 €
DOLCE DEL GIORNO	5,00 €

COPERTO 1,50 €

MENÙ DA ASPORTO

FOCACCIA CLASSICA ROSMARINO/ORIGANO 4,00 €

Olio, sale

FOCACCIA CAPRESE 8,00 €

Fior di latte, pachino, bufala, basilico

FOCACCIA CRUDO 8,00 €

MARINARA 6,00 €

Pomodoro, aglio, olio, basilico

MARGHERITA 7,50 €

Pomodoro, fior di latte, olio, basilico

NAPOLI 9,00 €

Pomodoro, alici, fior di latte, basilico

SALAME PICCANTE 9,00 €

Pomodoro, fior di latte, ventricina piccante, basilico

SALSICCIA E FRIARIELLI 9,00 €

Fior di latte, salsiccia, friarielli

SALSICCIA E PATATE 9,00 €

Fior di latte, salsiccia, patate

4 STAGIONI 10,00 €

Pomodoro, fior di latte, salsiccia, carciofini, funghi freschi, prosciutto cotto

CAPRICCIOSA 10,00 €

Pomodoro, fior di latte, salsiccia, carciofini, funghi freschi, prosciutto cotto, olive

CALABRESE 10,00 €

Pomodoro, fior di latte, salame piccante, nduja, olive, cipolla

TONNO E CIPOLLA 9,00 €

Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla

BUFALA 10,00 €

Pomodoro, bufala, basilico

VEGETARIANA 9,00 €

Fior di latte, verdure di stagione

4 FORMAGGI 9,00 €

Formaggi vari

FUNGHI E CRUDO 9,00 €

Pomodoro, fior di latte, funghi freschi, prosciutto crudo

FUNGHI E COTTO 9,00 €

Pomodoro, fior di latte, funghi freschi, prosciutto cotto

FUNGHI E SALSICCIA 9,00 €

Pomodoro, fior di latte, funghi freschi, salsiccia

LA BIANCANEVE 11,00 €

Fior di latte, prosciutto crudo, rucola, pachino

WURSTEL E PATATINE 9,00 €

Pomodoro, fior di latte, wurstel, patatine fritte

MARINARA GOLD 10,00 €

Datterino giallo, aglio, olio, basilico, origano

GOLD AND LADY 10,00 €

Datterino giallo, fior di latte, olio, basilico

BUFALA GOLD 11,00 €

Datterino giallo, bufala, basilico

DATTERINA 11,00 €

Datterino giallo, datterino rosso, alici, aglio, basilico, bufala

BUFALINA PAZZA DI TEANO 9,00 €

Bufala, aglio, grana, basilico, pachino

PUGLIESE 9,00 €

Pomodoro, friarielli, pachino, alici, olive

SCAROLA 9,00 €

Fior di latte, scarola, alici, olive

RUSTICA 9,00 €

Pomodoro, funghi, basilico, grana, aglio

NORDICA 9,00 €

Datterino giallo, gorgonzola, cipolla

ZOZZONA 10,00 €

Fior di latte, patate, gorgonzola, salame piccante

MEDITERRANEA 9,00 €

Pachino, bufala, acciughe, origano

4 FORMAGGI SPECIAL 9,00 €

Formaggi vari, tarallo sbriciolato

SALSICCIA E FRIARIELLI SPECIAL 10,00 €

Fior di latte, salsiccia, friarielli, tarallo sbriciolato

LA SORRENTINA 9,00 €

Pomodoro, bufala, aglio, basilico

DEL COMPARE 9,00 €

Fior di latte, friarielli, salame piccante, gorgonzola

CALZONI

CLASSICO _____	8,50 €
F. di latte, pomodoro, grana, basilico	
PROSCIUTTO COTTO _____	9,00 €
F. di latte, grana, e prosciutto cotto	
SALSICCIA E FUNGHI _____	10,00 €
F. di latte, salsiccia e funghi	
PROSCIUTTO CRUDO E FUNGHI _____	10,00 €
F. di latte, funghi e prosciutto crudo	
SCAROLA _____	10,00 €
F. di latte, scarola, alici e olive	
WURSTEL E PATATINE _____	9,50 €
F. di latte, wurstel e patatine	
SFIOZIOSO _____	10,00 €
F. di latte, salame piccante, nduja e gorgonzola	

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

