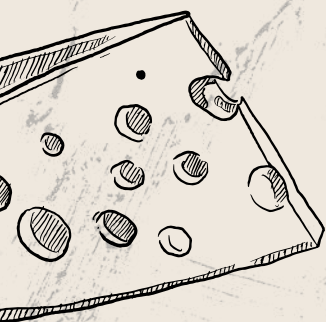
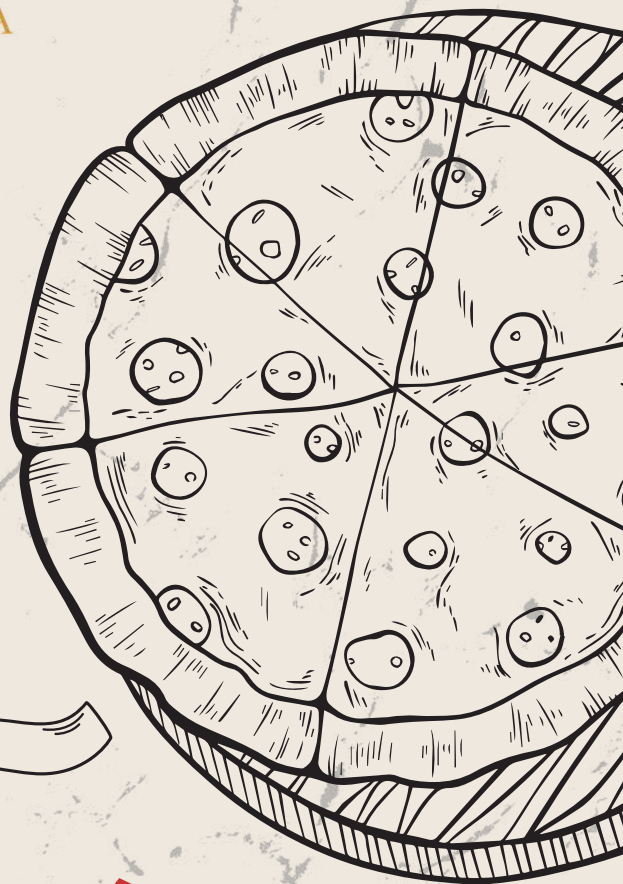
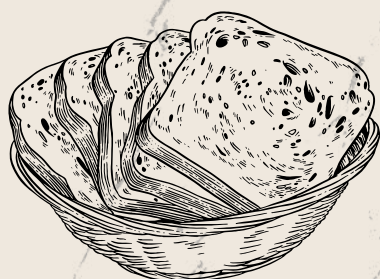
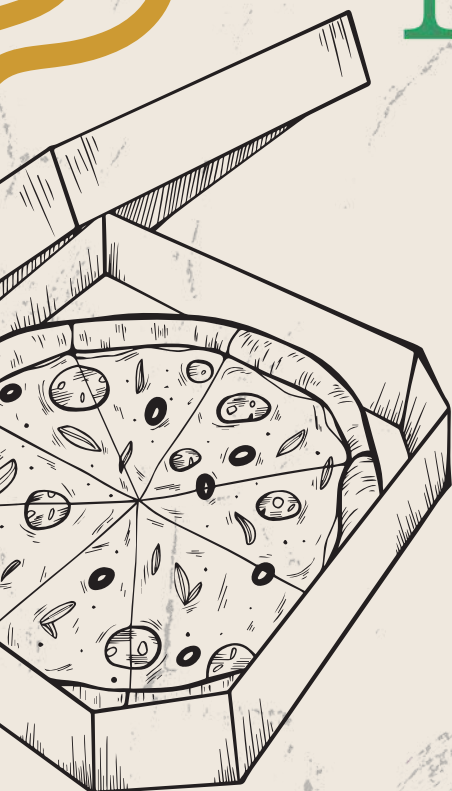




MAISTÀ

ANTICA PIZZERIA



Menù

“Tra il profumo del forno e il calore della pasta, ogni fetta di pizza è un piccolo atto d'amore che scalda il cuore.”

NELL'ATTESA

Frittatina - € 3,00

Bucatini con besciamella, carne macinata, piselli, parmigiano reggiano stagionato 24 mesi (1,7,9,3)

Frittatina Alla Genovese - €3,00

Bucatini con Besciamella, Salsa alla Genovese di Manzo, Parmigiano Reggiano, Fior di Latte dei Monti (1,7,9,12)

Frittatina alla Nerano - €3,00

Bucatini con Besciamella Alla Nerano, Zucchine, Parmigiano Reggiano, Fior di Latte dei Monti (1,7)

Arancino - €3,00

Riso carnaroli, ragù alla bolognese, fior di latte dei monti lattati, parmigiano reggiano DOP 24 mesi e pepe nero (1,3,7,9)

Crocchè di Patate - €2,00

Patate di Avezzano, Fior di Latte dei Monti, Parmigiano Reggiano, Prezzemolo e Pepe (1,7)

Fiori di Zucca - €3,00

Fiore di Zucca, Ricotta di Vaccino, Salame Napoli, Parmigiano Reggiano, Sale e Pepe Nero (1,7,12)

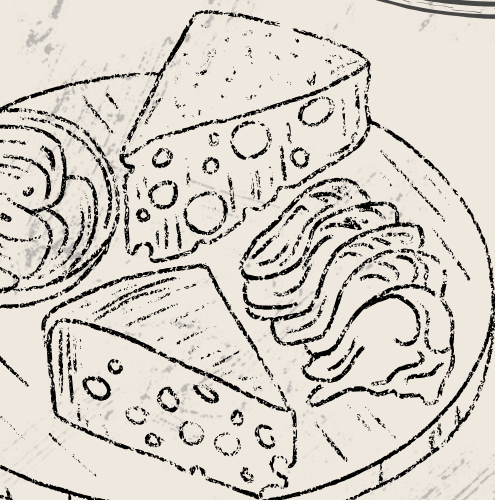
Mortadella alla Piastra - €6,00

Mortadella di Bologna D.O.P. alla Piastra con Gremolada in Olio Evo (1,8,12)

Patatine Fritte - €5,00

Patatine Alla Zingara - €6,50

Patatine Fritte con Würstel e Fior di Latte dei Monti (7,12)



ANTIPASTI

Tartare di Manzo - €12,00

Tartare di Manzo di Scottona Prussiana, Olio al Prezzemolo, Senape di Digione, Pomodorini Datterini Confit, Scarola Riccia, Olio Evo, Sale Maldon (10,12)

Parmigiana di Melanzane - €8,00

Melanzane dorate e Fritte, Fior di Latte dei Monti, Pomodoro Pelato dell'Agro Sarnese, Parmigiano Reggiano, Basilico e Olio Evo (1,3,7)

Prosciutto e Mozzarella - €12,00

Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 Mesi, Mozzarella con Latte di Bufala del Mondragonese, Olio Evo, Origano e Basilico (7,12)

Peperone Ripieno - €8,00

Peperone, Ricotta di Vaccina, Prosciutto Cotto, Pane in Cassetta, Parmigiano Reggiano, Fior di Latte dei Monti, Pepe (1,7)

Polpette Alla Romana - €10,00

Polpettine di Manzo, Pomodoro, Basilico, Parmigiano Reggiano, Basilico (1,7)

Tagliere Salumi e Formaggi - €25,00

Selezione Maistà di Salumi e Formaggi (1,7,12)

PIZZERIA

Le Nostre Classiche a Ruota di Carro

Quando la pizza non entra nel piatto, ma entra nel cuore

Marinara - € 5,50

Pomodoro Pelato dell'Agro Sarnese, Origano Selvatico, Aglio Rosso, Sale e Olio Evo (1,6)

Cosacca - € 6,00

Pomodoro Pelato dell'Agro Sarnese, Pecorino Romano DOP, Olio Evo e Basilico (1,6,7)

Margherita - € 6,50

Margherita Doppia Mozzarella - € 8,00

Pomodoro, Fior di latte dei Monti, Pecorino Romano DOP, Olio Evo e Basilico (1,6,7)

Provola e Pepe - € 8,00

Pomodoro Pelato dell'Agro Sarnese, Fior di Latte Affumicato dei Monti, Pecorino Romano DOP, Olio Evo e Basilico (1,6,7)



Le Nostre Classiche Senza Tempo

Perché certe ricette non invecchiano mai

Bufala - €9,00

Pomodoro Pelato dell'Agro Sarnese, Mozzarella con Latte di Bufala del Mondragonese, Parmigiano Reggiano, Olio Evo e Basilico (1,6,7)

Diavola - €9,00

Pomodoro Pelato dell'Agro Sarnese, Fior di Latte dei Monti, Pecorino Romano DOP, Salame Napoli, Peperoncino, Olio Evo e Basilico (1,6,7,12)

Pizza Fritta - €10,00

Ricotta con Latte di Bufala del Mondragonese, Provola affumicata dei Monti, Cicoli di Maialino, Pepe Nero, Pomodoro Pelato dell'Agro Sarnese (1,7)

Montanara Ripassata - €8,50

Pomodoro Pelato dell'Agro Sarnese, Parmigiano Reggiano, Olio Evo e Basilico (1,7)

Salsiccia e Friarielli - €10,00

Fior di Latte dei Monti, Salsiccia di Maialino, Friarielli Saltati con Aglio Rosso, Olio Evo e Peperoncino (1,7,12)

Baviera - €9,00

Fior di Latte dei Monti, Würstel Bavarese, Patatine Fritte (1,7,12)

Crudo Rucola e Scaglie - €13,00

Fior di Latte dei Monti, Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. 24 Mesi, Parmigiano Reggiano (1,7,12)

Pizza e Patan - €10,50

Pizza al gusto di Pasta e Patate con Provola affumicata dei Monti, Crema di Patate, Guanciale, Pepe e Basilico (1,6,7,9,12)



Mimosa - €8,50

Fior di Latte dei Monti, Prosciutto Cotto, Crema di Latte e Mais (1,7)

Crocché - €10,50

Provola Affumicata dei Monti, Crema di Latte, Prosciutto Cotto, Crocché di Patate e Pepe (1,7)

Ortolana - €11,50

Fior di Latte dei Monti, Verdure Stagionali, (1,7,9)

4 Formaggi - €11,50

Fior di Latte dei Monti, Fonduta di Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Scaglie di Provolone del Monaco D.O.P., Gherigli di Noci di Sorrento, Miele di Acacia e Basilico (1,7,8)

Focaccia Fantasia - €5,00

Erbe Aromatiche, Parmigiano Reggiano stagionato 24 Mesi, Ombra di Pomodoro Pelato, Olio, Sale e Pepe (1,7)

Le Nostre Pizze Signature

Un Morso, Mille Emozioni

Marinara Rinforzata - €10,00

Pomodoro Pelato dell'Agro Sarnese, Pomodoro Ciliegino infornato, Olio all'Aglio Rosso, Origano selvatico, Olive Taggiasche, Alici, Basilico, Sale e Olio Evo (1,4)

Bologna e Dintorni - €12,00

Mortadella DOP Gran Riserva con Burrata con latte di Bufala Campana, Fior di Latte dei Monti Lattari, Pesto di Basilico, Basilico e Olio Evo (1,7,8,12)

Capricciosa New Age - €12,00

Pomodoro Pelato dell'Agro Sarnese, Fior di Latte dei Monti, Prosciutto Cotto di Praga, Fungo Cardoncello Saltato, Carciofi Violetti, Oliva Nera Itrane disidratata, Olio al Prezzemolo e Basilico (1,7)

Maistà - €13,00

Fior di Latte dei Monti, Melanzane alla Parmigiana, Polpettine di Manzo, Fonduta di Parmigiano Reggiano e Basilico (1,3,7,12)

Zuccotta - €12,00

Salsa di Zucca Arrostita, Fior di Latte dei Monti, Nduja di Spilinga, Fungo Cardoncello con Fonduta di Parmigiano Reggiano, Olio al Prezzemolo (1,7,12)



PRIMI DALLA NOSTRA CUCINA

Spaghetti Vesuviano - €9,00

Pomodoro del Piennolo D.O.P., Parmigiano Reggiano stagionato 24 Mesi, Aglio Rosso di Sulmona, Peperoncino, Basilico e Olio Evo (1,7)

Linguine alla Neraro - €12,00

Chips di Zucchine, Salsa di Parmigiano Reggiano 24 mesi, Olio Evo, Burro di Montagna e Basilico (1,7)

Fettuccine alla Bolognese - €14,00

Fettuccine Home Made, Ragù alla Bolognese, Parmigiano Reggiano stagionato 24 Mesi e Basilico (1,3,7,9)

Ziti Alla Genovese - €14,00

Cipolla Ramata di Montoro, Biancostato di Manzo, Parmigiano Reggiano stagionato 24 Mesi, Basilico, Olio Evo, Sale e Pepe (1,7,9)

Pasta e Patate con Provola - €12,00

Pasta Mista, Patate di Avezzano, Provola dei Monti Lattari, Parmigiano Reggiano stagionato 24 Mesi, Basilico, Olio Evo, Sale e Pepe (1,7,9)

SECONDI

Salsiccia e Friarielli - €12,00

Salsiccia di Maiale tagliata a coltello accompagnata da Friarielli saltati con Olio, Aglio e Peperoncino, Maionese ai Capperi (3)

Petto di Pollo alla Griglia - €10,00

Petto di Pollo alla Griglia con Funghi Cardoncelli Saltati (1,7)

Tagliata di Manzo - €14,00

Tagliata di Manzo di Scottona Prussiana, con Patate al Forno aromatizzate alle Erbe (12)

Hamburger di Manzo - €9,00

Hamburger di Pollo - €8,00

Hamburger di Manzo o Pollo con Verdure Grigliate (1,12)

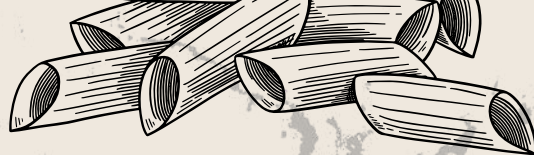
Entrecôte - €22,00

Entrecôte Grigliato con Scarola Ripassata (4,8,12)

LE NOSTRE INSALATE

Caesar Salad - €12,00

Petto di Pollo alla Griglia, Lattuga Romana, Crostini di Pane, Parmigiano Reggiano stagionato 24 Mesi, Salsa Cesar Home Made (1,3,4,7,10,12)



Salmone Salad - €13,00

Salmone Marinato alle Erbe, Lattuga Romana, Pomodorini Confit, Crostini di Pane, Semi di Sesamo, Parmigiano Reggiano stagionato 24 Mesi (1,4,7,11,12)

Insalata Caprese - €9,00

Pomodoro Sorrentino, Mozzarella con Latte di Bufala del Mondragonese, Olio Evo, Sale Maldon, Origano selvatico dell'Isola di Salina, Basilico (1,3,4,7,10,12)

Tuna Salad - €12,00

Lattuga Romana, Pomodorini Confit, Tonno in Olio d'oliva, Olio Evo, Sale Maldon e Basilico (4)

Clorofilla Salad - €6,00

Insalata Mista a foglie, con sale Maldon e Olio Evo

CONTORNI

Patate al Forno - €4,50

Patate al forno con Aglio Rosso di Sulmona e Rosmarino e timo

Verdure Grigliate - €5,00

Melanzane, Pereroni, Zucchine

Scarola Ripassata - €5,50

Olive Taggiasche, Capperi di Pantelleria, Alici di Cetara, Noci di Sorrento, Peperoncino, Olio Evo (4,8)

Friarielli Saltati - €5,00

Friarielli Saltati con Aglio, Peperoncino, Olio Evo

Cavolfiore alla Brace - €8,00

Cavolfiore Grigliato con Gremolada in olio Evo

DOLCI

Tiramisù - €6,00

Strati di biscotti savoiardi inzuppati nel caffè e farciti con una crema al mascarpone (1,3,7)

Pastiera Napoletana - €5,00

Base di pasta frolla con crema di grano, ricotta e canditi. (1,3,7)

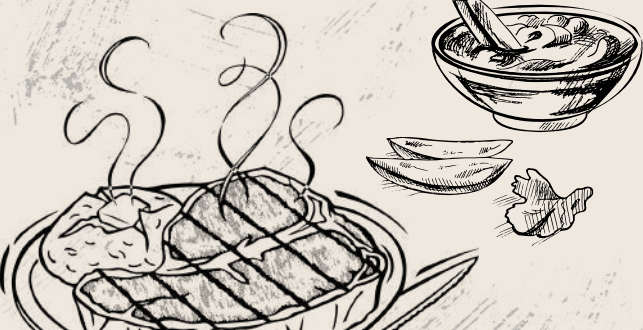
Profiterole al Cioccolato - €5,00

Bignè farciti con crema chantilly e glassati (1,3,6,7,8)

Crostata di Frutti di Bosco - €6,00

(1,3,4,6,7,8)

COPERTO - €2,00 PAX



SOFT DRINK

Acqua - €2,50

Acqua Natia 0,75 L
Acqua Ferrarelle
Acqua Ferrarelle Maxima

Bibite - €3,00

Coca Cola
Coca Cola Zero
Fanta
Sprite

AMARI E DISTILLATI

Amaro del Capo €3,00
Jefferson €5,00
Amaro Lucano €3,00
Jagermeister €3,00
Grappa Barricata €4,00
Grappa Bianca €4,00
Limoncello €3,00
Meloncello €3,00
Liquirizia €3,00

CAFFÈ - €2,00



LE NOSTRE BIRRE



Alla Spina

La Rossa Moretti	€3,00	€6,50 40 cl
Baffo D'Oro Moretti	€3,00	€6,00 20cl
Ichnusa non filtrata	€4,50	33cl

In Bottiglia

Ceres Strong	€3,50
Corona Extra	€3,50
Heineken	€3,00
Ichnusa non filtrata	€4,00
Nastro Azzurro	€3,00
Tennent's Super	€3,50
Auro Golden	€6,00
Freshbeer	€4,50
Cupro Belgian Strong Fravort,Perrella	€6,00
Ocra Cantin Fravort,Perrella	€3,50
Sidero Fravort,Perrella	€4,50
Vento Fravort,Perrella	€4,50
Nastro Azzurro O.O.	€3,00
Lopulus Hopera	€6,00
Lopulus Triple Blone	€6,00



LA CANTINA

Vini Rossi

Tauri Antonio Cangiano, Aglianico	€18,00
Piedirosso La Guardiense, Aglianico	€12,00
Ceraso Paestum La Guardiense, Aglianico	€20,00
Pietrafumante Casa Setaro, Caprettone	€35,00
Juncano Paestum San Salvatore, Aglianico	€25,00
Munazei Rosso Casa Setaro, Lacryma Christi	€19,00
Don Vincenzo Casa Setaro, Lacryma Christi Riserva	€38,00
A Primo Cantine Barone, Primitivo	€30,00
Otto Uve Salvatore Martusciello, Piedirosso, Aglianico	€16,00
Barbera d'Alba Brame Salvatore Martusciello, Piedirosso, Aglianico	€22,00
Montepulciano d'Abruzzo Cantine Orsogna, Montepulciano	€17,00
San Gaetano, Primitivo Due Palme	€14,00
Cuoriarsi, Passito Due Palme	€24,00
Senzafondo Lusvardi	€17,00
Cannonau Di Sardegna Crabioni	€21,00

Vini Bianchi

Becher Antonio Cangiano, Fiano di Avellino	€22,00
Devon Antonio Cangiano, Greco di Tufo	€22,00
Fiano del Sannio La Guardiense, Fiano	€12,00
Pallinure San Salvatore, Fiano	€18,00
Falanghina I.G.P. San Salvatore, Falanghina	€18,00
Trentenare San Salvatore, Fiano	€22,00
Muzei Bianco Casa Setaro, Lacryma Christi	€19,00
Biancolella Ischia D.O.C. Tommasone, Biancolella	€25,00
Venezia Giulia Feudi Di Romans, Ribolla Gialla	€42,00
Blangè Ceretto, Arneis	€17,00
Crabioni Nuraghe Cabrioni, Vermentino	€24,00
Coda Di Volpe Rocca Del Principe	€14,00

Bollicine

Cà del Bosco	€50,00
Trentapioli Salvatore Martusciello	€16,00
Cuveè Extra Dry Tallero	€22,00

Rosé

Vetere San Salvatore	€22,00
Munazei Casa Setaro, Lacryma Christi	€10,00

AL CALICE

€5,00



Informazioni sui prodotti e sugli allergeni:

Alcuni prodotti del nostro menù possono essere congelati all'origine. Applichiamo tutte le procedure necessarie per garantire la sicurezza e la qualità degli alimenti, comprese tecniche come l'abbattimento a -20°C di alcune preparazioni.

Di seguito trovate la tabella degli allergeni, indicati con i numeri corrispondenti nelle singole pietanze. Per ulteriori informazioni sulle pietanze servite e sugli allergeni presenti, vi invitiamo a rivolgervi al personale di sala, in conformità con la normativa vigente.

ALLERGENI ALIMENTARI

GLUTINE Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridi derivati		1	CROSTACEI Molluschi e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili	2	
UOVA E DERIVATI Uova e prodotti che la contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo		3	PESCE Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali	4	
ARACHIDI E DERIVATI Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi		5	SOIA Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghettoni di soia e simili	6	
LATTE E DERIVATI Prodotti contenenti il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme, vane		7	FRUTTA A GUSCIO Mandorle, nocciole, noci comuni, di cocco e pecan, anacardi e pistacchi	8	
SEDANO Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali		9	SENAPE Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda	10	
SESAMO Semi interi usati per il pane, farine anche se la contengono in minima percentuale		11	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI Cibi seccati, aceto, selti bibici e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.	12	
LUPINI Presenti in cibi vegani sotto forma di orrosti, salamini, farose e similari		13	MOLLUSCHI Frittella, cannolicchio, capesante, cozze, ostriche, vongole, tellina ecc.	14	