



UNA STORIA DI  
TRADIZIONE NAPOLETANA

## ~ANTIPASTI~

Gnocco fritto 1, 7 con crudo di Parma e bufala campana	€ 8,00
Burrata con pesto fatto in casa 1, 4, 7, 8, 11 condita con colatura di acciughe e chips di pane cafone	€ 10,00
Impepata di cozze rossa o bianca 14	€ 8,00
Cuoppo napoletano di mare: 1, 2, 4, 14 calamaretti spillo, baccalà, gamberetti e spiedini di totano	€ 10,00
Cuoppo napoletano di terra: 1, 7, 3 zeppoline, crocchette di patate, frittatine di pasta, fior di latte di Agerola affumicato impanato e arancini	€ 7,00
Tris di montanarine: 1, 2, 4, 14, 11 montanarine di mare, montanarina classica, montanarina con ricotta e acciughe	€ 6,50
Insalata di polpo* 4	€ 13,00
Parmigiana di melanzane 3, 7	€ 10,00

## ~CONTORNI~

Patate buccia	€ 3,00
Insalata mista	€ 3,00
Verdure grigliate	€ 4,00
Friarelli saltati	€ 5,50
Scarola ripassata in padella	€ 5,50

\*Il prodotto potrebbe essere surgelato o fresco/abbattuto

## ~PRIMI PIATTI DI MARE~

Carbonara di mare: 1, 2, 3, 14 spaghettoni di Gragnano saltati in soffritto di molluschi e crostacei con aggiunta di tuorlo d'uovo conciato	€ 15,00
Scialatielli alle vongole: 1, 2, 14 pasta fresca campana saltata in padella con vongole veraci	€ 13,00
Paccheri di Gragnano: 1, 2, 4 paccheri saltati con spada a dadini, gamberoni e melanzane	€ 12,00
Linguine dello chef: 1, 2, 8 Linguine di Gragnano saltate con pesto di pistacchio e carabineros cubano	€ 17,00
Risotto con porcini: 2, 11 e carpaccio di gamberoni al profumo di aneto	€ 16,00

## ~PRIMI PIATTI DI TERRA~

Pasta mista di Gragnano 1, 7 con patate e fior di latte di Agerola affumicato	€ 10,00
Gnocchi alla sorrentina in tegamino: 1, 7 gnocchi di patate con pomodoro, fior di latte di Agerola, basilico fresco (ripassati al forno)	€ 8,00
Rigatoni napoletani al ragu' genovese: 1 ragu' di cipolla e carne di manzo cotto lentamente per 8 ore	€ 10,00
Spaghettoni quadrati alla Nerano: 1, 7 zucchine saltate in padella con basilico e aggiunta di provolone del monaco a fine cottura	€ 14,00

## ~SECONDI PIATTI DI MARE~

Frittura di pesce (min. 2 persone) 1, 2, 4, 14 calamari, gamberi e acquarelli	€ 24,00
Baccalà** fritto 1, 2 con scarola ripassata alla napoletana	€ 15,00
Tartare di tonno* 4, 11 con olive e capperi con colatura di acciughe	€ 17,00
Polpo* alla griglia 4, 8 su crema di fagioli e pesto di basilico fatto in casa	€ 15,00

## ~SECONDI PIATTI DI TERRA~

Tagliata di manzo 7 con rucola, scaglie di grana e pomodorini	€ 15,00
Polpette della nonna 7 al sugo e fonduta di grana	€ 10,00
Panino hamburger: 1, 7 hamburger di manzo 300gr. con cipolla caramellata, insalata verde, pomodoro e formaggio cheddar	€ 10,00
Scottone di razza marchigiana 400-450gr, servita con chips di patate	€ 23,00

\*Il prodotto potrebbe essere surgelato o fresco/abbattuto

## ~LE NOSTRE PIZZE~

Marinara <b>1</b> pomodoro, origano, aglio	€ 4,50
Margherita <b>1, 7</b> pomodoro, fior di latte di Agerola, basilico, olio	€ 5,00
Napoli <b>1, 7, 4, 11</b> pomodoro, fior di latte di Agerola, acciughe di Cetara, origano e basilico	€ 6,50
Diavolina <b>1, 7</b> pomodoro, fior di latte di Agerola, salamino piccante	€ 6,50
Fume' <b>1, 7</b> fior di latte di Agerola, fior di latte di Agerola affumicato e speck Alto Adige	€ 6,50
Bufalina <b>1, 7</b> pomodoro, basilico, mozzarella di bufala campana DOP a fine cottura	€ 7,00
Vegetariana <b>1, 7</b> pomodoro, fior di latte di Agerola, verdure grigliate	€ 7,50
Verace <b>1, 7</b> fior di latte di Agerola, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini e rucola	€ 7,50
Don Rodrigo <b>1, 7</b> pomodoro, fior di latte di Agerola, zucchine grigliate, salamino piccante e quadrello (taleggio)	€ 8,00
Estiva <b>1, 7</b> base focaccia, rucola, pomodorini, bresaola e mozzarella di bufala campana DOP	€ 8,00
Amalfi <b>1, 7</b> pomodoro, fior di latte di Agerola, mozzarella di bufala campana DOP, funghi champignon freschi, pomodorini e basilico	€ 8,00
Vuscara <b>1, 7</b> fior di latte di Agerola, salamino piccante in cottura, pecorino sardo e pepe	€ 8,00
Casatiello <b>1, 7</b> fior di latte di Agerola affumicato, ciccioli di maiale, salame napoli, pecorino e pepe in grani	€ 8,50
A'Torrese <b>1, 7</b> melanzane a funghetto, fior di latte di Agerola affumicata, salsiccia e basilico	€ 8,50
Made In Napoli <b>1, 7</b> friarielli, peperoni grigliati, melanzane a funghetto e fior di latte di Agerola affumicato	€ 8,50

<b>Partenope 1, 7</b> friarielli, salsiccia e fior di latte di Agerola	€ 8,50
<b>Frutti di mare 1, 2, 7, 14</b> pomodoro, origano, cozze, vongole veraci, gamberi mazzancolle, aglio e origano	€ 10,00
<b>4 formaggi 5 stelle 1, 7</b> fior di latte di Agerola, penny bu, quadrello, blu di bufala	€ 10,00
<b>Caramellata 1, 7</b> fior di latte di Agerola, cipolla di Tropea caramellata, bacon croccante e pecorino romano	€ 10,00
<b>Primavera 1, 7</b> fior di latte di Agerola, crudo di Parma 18 mesi, rucola selvatica e burrata	€ 12,00
<b>Tronchetto 1, 7</b> ripieno di stracciatella di vaccino, ricoperto di crudo di Parma 18 mesi, rucola selvatica, datterino, scaglie di grana, sale e pepe	€ 12,00
<b>A'Nerano 1, 7</b> crema di zucchine, fior di latte di Agerola, rondelle di zucchine fritte, basilico e provolone del monaco	€ 12,00
<b>Mortazza 1, 7</b> fior di latte affumicata, mortadella al tartufo, ricotta di fior di latte di Agerola e granella di pistacchio	€ 12,00
<b>Zuccotto 1, 7</b> crema di zucca napoletana, salsiccia di maialino nero casertano, fior di latte di Agerola e pecorino	€ 12,00
<b>Capri 1, 2, 7, 8</b> pesto di basilico fatto in casa, code di mazzancolle, datterini gialli, fior di latte di Agerola	€ 11,00
<b>Pasqualina 1, 7</b> crema di fave, fior di latte di Agerola affumicato, pancetta di maialino nero casertano e pecorino	€ 11,00
<b>Caponata 1, 7</b> Crema di datterino giallo, fior di latte di Agerola, caponata di verdure e scaglie di grana padano	€ 10,00
<b>Purpttella 1, 7</b> fior di latte di Agerola, polpette al ragu', ciuffetti di ricotta e fonduta di grana padano	€ 12,00
<b>Stufata 1, 4, 7, 8, 11</b> Scarola a crudo, fior di latte di Agerola affumicato, pomodorini del piennolo, uva sultanina, pinoli, olive caiazzane e acciughe di Cetara.	€ 12,00

(presentata all'evento gastronomico "Ischia Safari 2018")

Per ogni ingrediente aggiunto o modificato € 2,00

N.B. I nostri formaggi Penny bu, Quadrello e Blu di Bufala sono fatti con latte di bufala

\*Il prodotto potrebbe essere surgelato o fresco/abbattuto

## ~I NOSTRI CALZONI AL FORNO O FRITTI~

Sciue' sciue' 1,7	€ 5,00
pomodoro, fior di latte di Agerola e basilico	
Calzone Napoli 1,7	€ 6,00
ricotta, fior di latte di Agerola e salame napoli	
San Gennaro 1,7	€ 6,50
pomodoro, fior di latte di Agerola, prosciutto e basilico	
Calzone d'autore 1,7	€ 6,50
ricotta, fior di latte di Agerola, fiori di zucca, pecorino sardo e pepe	
Toto' 1,7	€ 8,00
ricotta, fior di latte di Agerola, pomodoro, cicoli e basilico	
Fabiuccio 1,7	€ 7,00
salsiccia, fior di latte di Agerola affumicato, melanzane a funghetto e basilico	

## ~I NOSTRI PANUOZZI~

Marechiaro 1,7	€ 7,00
friarielli, salsiccia, fior di latte di agerola e fior di latte di Agerola affumicato	
Napoli centrale 1,7	€ 7,00
crudo di Parma, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini e rucola	
O'Sarraceno 1, 4, 7, 11	€ 8,00
scarola, fior di latte affumicato, acciughe di Cetara e olive taggiasche	
Positano 1, 7	€ 8,00
crudo di Parma, fior di latte di Agerola affumicato e verdure grigliate	
Spaccanapoli 1, 7	€ 8,00
mozzarella di bufala campana DOP, bresaola, zucchine grigliate e pomodorini	

## ~BEVANDE~

Acqua naturale e gassata Ferrarelle 0,75 cl. <b>11</b>	€ 2,50
Bevande in vetro (coca cola, coca cola zero) 0,33 cl. <b>11</b>	€ 2,50
Coca cola alla spina 0,33 cl. <b>11</b>	€ 3,00
Coca cola alla spina 0,40 cl. <b>11</b>	€ 4,00

## ~ALLERGENI~

Caro ospite,

le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Glutine	1
Crostacei	2
Uova	3
Pesce	4
Arachidi	5
Soia	6
Latte	7

Frutta a guscio	8
Sedano	9
Mostarda	10
Sesamo	11
Anidride Solforosa	12
Lupini	13
Molluschi	14



# ~SAI QUELLO CHE MANGI~

Crema di zucca, porcini, carciofi Azienda agricola "Del Santo", Santa Giustina in colle (PD)

Acciughe di Cetara Azienda Delfino Battista, Cetara (SA)

Friarielli Azienda agricola "Sole e Terra" del Vesuvio, Sommavesuviana (NA)

## **Pomodori**

Pomodorino datterino giallo "gran gusto" Cooperativa finagricola Battipaglia (SA)

Pomodorini a pacchetelle del Piennolo Del Vesuvio DOP Azienda agricola "Sole e Terra" del Vesuvio, Sommavesuviana (NA)

Pomodorini pelati 100% Italiani "Gustarosso" Danicoop, Sarno (SA)

## **Formaggi**

Penny Bu Caseificio "4 portoni", Cologno al serio (BG)

Quadrello Caseificio "4 portoni", Cologno al serio (BG)

Blu di Bufala Caseificio "4 portoni", Cologno al serio (BG)

Ricotta Caseificio "Fior Di Agerola" dei F.Lli Fusco, Agerola (NA)

Provolone Del Monaco DOP Caseificio "Fior Di Agerola" dei F.Lli Fusco, Agerola (NA)

Provola Caseificio "Fior Di Agerola" dei F.Lli Fusco, Agerola (NA)

Mozzarella di bufala campana

Fior Di Latte Caseificio "Fior Di Agerola" dei F.Lli Fusco, Agerola (NA)

Cacio Cavallo Agerolese Caseificio "Fior Di Agerola" dei F.Lli Fusco, Agerola (NA)

## **Salumi**

Pancetta arrotolata di maialino nero Salumificio "Mastro Enrico", Caiazzo (CE)

Salsiccia di maialino nero casertano Salumificio "Mastro Enrico", Caiazzo (CE)

N'duja di Spilinga Salumificio "Artigiano Dell'nduja", Spilinga (VV)

Prosciutto cotto "Cinquefiori Eccellenza DOP" Salumificio Villani, Castelnuovo Rangone (MO)

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi Salumificio "Simonini", Langhirana Parma (PR)

Speck IGP Salumificio Villani, Castelnuovo Rangone (MO)

## ~CONTATTI~

Pizzeria Napoletana Made in Sud

Via Roma, 29 - 20886 Aicurzio (MB)  
Tel. +39 039 2911620

Via Cerri, 33 - 23807 Merate (LC)  
+39 039 2184605

[info@ristorantemadeinsud.com](mailto:info@ristorantemadeinsud.com) - [www.ristorantemadeinsud.com](http://www.ristorantemadeinsud.com)

