



# ANTICHI SAPORI

L'ARTE DELLA VERA PIZZA NAPOLETANA

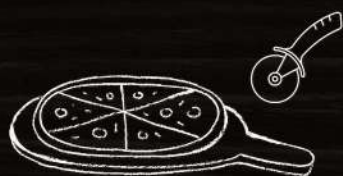


Dal 2017 l'arte del Pizzaiuolo Napoletano è stata riconosciuta patrimonio dell'UNESCO a salvaguardia della tradizione gastronomica italiana.

# L'ORIGINE DEI NOSTRI INGREDIENTI

## FIOR DI LATTE CAMPANO

Eccellenza territoriale campana imprescindibile nel dare il gusto autentico alla vera pizza napoletana.



## MOZZARELLA DI BUFALA

Prodotto dall'allevamento di bufale con caseificio di Scacco di Piove di Sacco, storica famiglia di allevatori di bufale pionieri al Nord Italia

## IL NOSTRO IMPASTO

Impasto a lunga lievitazione con farine pregiate nel rispetto della tradizione Campana.



*Si informa la gentile clientela che alcuni ingredienti possono contenere allergeni, per maggiori informazioni rivolgersi al personale*



## ANTIPASTI

### GNOCCO FRITTO

€ 8,00

Gnocco fritto servito con il nostro Crudo e la nostra salsa di pomodoro leggermente piccante

### ORO DI NAPOLI

€ 6,00

Calzoncino fritto con mozzarella fior di latte, provola affumicata, ricotta di bufala, grana padano DOP, basilico e salamino piccante (in alternativa con il cotto) servito con al centro la nostra salsa di pomodoro leggermente piccante.

### PORZIONE DI GNOCCO FRITTO

€ 5,00

Gnocco fritto servito con la nostra salsa di pomodoro leggermente piccante

### PATATE FRITTE

€ 5,00

### PATATE FRITTE DIPPERS

€ 5,50

### PEPITE DI POLLO

€ 5,00

### SPEEDY BANDIDOS

€ 7,50

### MOZZARELLA STICK

€ 7,00



# IL MENÙ DEGUSTAZIONE

€ 19,00\*

## IL NOSTRO VIAGGIO

Alla scoperta dei Sapori Mediterranei, dalla Verace all'Oro di Napoli, ossia la fritta di strada, non tralasciando la salsiccia friarielli e lo Sfilatino.

Per guidare i vostri palati all'Emozione che tutto il mondo ci invidia.

1. Verace con Lardo



2. Sfilatino



+

3. Oro di Napoli



4. Salsiccia e friarielli



Inclusa nella degustazione la nostra pizza dolce oppure il sorbetto  
NB: \*Prezzo inteso per persona (minimo 3 persone), bibite escluse.

## PIZZE TRADIZIONALI

### MARGHERITA

€ 6,50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico fresco, un pizzico di Parmigiano DOP e un filo d'olio extravergine d'oliva.

### LA MARINARA

€ 6,00

Olio extravergine d'oliva, aglio fresco, salsa di pomodoro con pomodori pelati San Marzano DOP, pomodorini freschi, basilico fresco.

### LA VERACE

€ 9,50

La VERA pizza napoletana, riconosciuta dall'unione europea nel 2010. Solo ingredienti italiani di primissima qualità STG, impasto a lunga lievitazione, salsa con pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella di Bufala DOP, Mozzarella Fior di latte, un pizzico di parmigiano DOP, basilico fresco e un filo d'olio extravergine di oliva.

### VERACE CON LARDO

€ 11,00

Come la Verace ma con il lardo sul bordo.

### CAPRESE

€ 10,50

Come la Verace ma con l'aggiunta di pomodorini freschi.

### SICILIANA

€ 11,50

Come la Verace con aggiunta di acciughe, olive nere e capperi.

### FRIARIELLI

€ 10,00

Mozzarella fior di latte, cime di rapa saltate in padella e sfumate con aceto balsamico, salsiccia di bufala, scamorza e un pizzico di Parmigiano DOP.

### CALZONE FRITTO

€ 12,00

Ricotta di bufala, mozzarella fior di latte, provola affumicata, salame piccante e un pizzico di Parmigiano DOP.

### MONTANARA FRITTA

€ 9,00

Pomodoro, provola affumicata, Parmigiano DOP e basilico.

### ARANCINO 2.0

€ 12,50

Calzone fritto con provola affumicata, ragù alla napoletana e piselli.

### COPERTO

€ 2,50

Aggiunte

da 0,50 cent a 2 euro

PIZZE TRADIZIONALI



# LA VERA

# CE



## COME PUOI RESISTERE?



LA VERA PIZZA NAPOLETANA, RICONOSCIUTA DALL'UNIONE EUROPEA NEL 2010. SOLO INGREDIENTI ITALIANI DI PRIMISSIMA QUALITÀ STG, IMPASTO A LUNGA LIEVITAZIONE, SALSA CON POMODORI PELATI SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA DI BUFALA DOP, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, UN PIZZICO DI PARMIGIANO DOP, BASILICO FRESCO E UN FILO D'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

PIZZE TRADIZIONALI



# FRIARIELLI



## CONTINUI A RESISTERE?



MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CIME DI RAPA SALTATE IN PADELLA E SFUMATE CON ACETO BALSAMICO,  
SALSICCIA DI BUFALA, SCAMORZA E UN PIZZICO DI GRANA

## PIZZA DI STAGIONE

# BISY

Fior di Latte

Piselli saltati in padella

Pancetta arrotolata

Fonduta di pecorino

Cipolla croccante

€ 13,00

# PORTE DI PRIMAVERA

Fior di Latte

Asparagi verdi sbollentati

Crema di tuorlo

Spuma di albume

Speck croccante

€ 13,50

NB: \*SULLA PIZZA DI STAGIONE NON È POSSIBILE EFFETTUARE ALCUNA MODIFICA DEGLI INGREDIENTI



PIZZA DI STAGIONE

# ORTO PRIMAVERILE

Crema di piselli  
Asparagi verdi sbollentati  
Burrata  
Cipolla croccante  
Salsa oro

*Salsa homemade a base di senape al miele*

**€ 13,00**

# COE SEPE

Crema di ricotta al nero di seppia  
Fior di Latte  
Seppie in umido  
Piselli saltati in padella  
Chips di polenta

**€ 13,50**

NB: \*SULLA PIZZA DI STAGIONE NON È POSSIBILE EFFETTUARE ALCUNA MODIFICA DEGLI INGREDIENTI

## PIZZE SPECIALI

### SFILATINO

Mozzarella, scamorza, brie, farcito con crudo, rucola e Grana Padano DOP a scaglie.

€ 12,50

### MORTABELLA

Crema di ricotta di bufala, basilico, mozzarella fior di latte, mortadella bolognese "Favola", ciuffi di ricotta di bufala a fine cottura, granella di pistacchio.

€ 14,00

### TARTUFELLA

Crema di piselli, mozzarella fior di latte, salsiccia di bufala, olio tartufato e cipolla caramellata.

€ 12,00

### LARDOSA

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, lardo, noci e miele.

€ 12,00

### ORTOLANA

Mozzarella Fior di latte, melanzane e zucchine grigliate, peperoni gialli e rossi al forno, pomodori confit, basilico e grana a scaglie.

€ 9,50

### TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, cipolla rossa stufata e filetti di tonno.

€ 9,00

### ITALIANA

Mozzarella Fior di Latte, pomodorino, burrata, crudo e rucola

€ 12,50

### MALEDETTA PRIMAVERA

Nduja, mozzarella di bufala DOP, cipolla rossa stufata, olive taggiasche, tarallo sbriciolato.

€ 12,50

### RÖSTI

Mozzarella fior di latte, provola, rosti di patate, speck croccante, crema al tuorlo.

€ 12,50

### O'RAGÙ

Crema di ricotta di bufala, Grana padano DOP, Mozzarella Fior di latte, ragù alla napoletana, Grana Padano DOP a scaglie, basilico e olio Evo.

€ 12,50

### GIARDINO FIORITO

Mozzarella fior di latte, asparagi verdi sbollentati, fiori di uovo sodo, pancetta, grana a scaglie.

€ 12,50

## PIZZE CLASSICHE

<b>DIAVOLA</b>	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante.	
<b>PATATOSA</b>	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, patatine fritte.	
<b>CAPRICCIOSA</b>	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofini	
<b>SALSICCIA</b>	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia di bufala.	
<b>4 STAGIONI</b>	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini e olive nere.	
<b>4 FORMAGGI</b>	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, brie, scamorza, gorgonzola e parmigiano.	
<b>CRUDO</b>	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma.	
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b>	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi.	
<b>FUNGHI</b>	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, funghi.	
<b>COTTO</b>	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, cotto.	
<b>VIENNESE</b>	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, wurstel.	
<b>CALZONE</b>	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofini.	

Si informa la gentile clientela che alcuni ingredienti possono contenere allergeni, per maggiori informazioni rivolgersi al personale

**COPERTO** € 2,50  
Aggiunte da 0,50 cent a 2 euro

## PIATTI DI CARNE

### TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE\* AL ROSMARINO

con rosti di patate, insalatina di asparagi, piselli e schiacciata al rosmarino.

€ 19.50

### TARTARE CLASSICA DI FASSONA PIEMONTESE\*

**TAGLIATA AL COLTELLO** al naturale (olio, sale e pepe)

con verdure alla griglia e schiacciata al rosmarino.

€ 16.50

### TARTARE PRIMAVERILE DI FASSONA PIEMONTESE\*

**TAGLIATA AL COLTELLO** al naturale (olio, sale e pepe)

con tuorlo fritto, spume di albume, insalatina di asparagi e schiacciata al rosmarino.

€ 18.50

### SPIEDINI DI POLLO

con insalatina, fiori di uovo sodo, cipolla croccante e crostini.

€ 15.00

### HAMBURGER DI BOVINO DI FASSONA PIEMONTESE\*

Con provola affumicata, pomodoro, insalata, cipolla caramellata, salsa homemade e patate fritte.

€ 12,50

### COTOLETTA DI MANZOTTA DI FASSONA PIEMONTESE\*

con patatine fritte.

€ 14.50

NB: Carne di Fassona piemontese a Km 0 proveniente da Azienda Agricola Nalon Camponogara

La tagliata



Hamburger



La tartare



## PIATTI FREDDI

### INSALATA CAPRESE

Mozzarella di Bufala DOP, pomodoro fresco, basilico e origano

€ 9,50

### BUFALINA

Mozzarella di Bufala DOP; crudo di Parma e verdure alla griglia

€ 11,00

## I CONTORNI

### MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLIATE

€ 5,00

### FRIARIELLI

€ 4,00

### PATATINE FRITTE

€ 5,00

### PATATINE DIPPERS

€ 5,50

## MENÙ BABY

### BABY COTOLETTA DI MANZO CON PATATE FRITTE

€ 8,50

### HOT DOG CON PATATINE FRITTE

€ 8,00



## I NOSTRI DOLCI

PASTIERA NAPOLETANA

€ 6,00

BABÀ DI AFRAGOLA (NAPOLI)

€ 5,00

TIRAMISÙ

€ 5,00

DOLCI DEL GIORNO

Tiramisù



Babà



## BIBITE

<b>ACQUA NATURALE</b>	€ 3,00
Frizzante/naturale 0,75 litri	
<b>COCA COLA ALLA SPINA</b>	piccola (0,25 lt) € 3,00 media (0,50 lt) € 4,50
<b>BIBITE IN LATTINA/BOTTIGLIA</b>	€ 3,00

## LE NOSTRE BIRRE

<b>BIRRA BIONDA (MENABREA)</b>	piccola (0,20 lt) € 3,00 media (0,40 lt) € 5,00
<b>BIRRA IPA (THERESIANER)</b>	piccola (0,20 lt) € 3,50 media (0,40 lt) € 6,00
<b>BIRRA ROSSA (MENABREA)</b>	piccola (0,20 lt) € 3,50 media (0,40 lt) € 6,00
<b>BIRRA WEIZEN (PAULANER)</b>	piccola (0,25 lt) € 3,50 media (0,50 lt) € 6,00
<b>RADLER</b>	piccola (0,20 lt) € 3,50 media (0,40 lt) € 5,50
<b>BIRRA LA BLANCA (MORETTI)</b>	piccola (0,20 lt) € 3,50 media (0,40 lt) € 6,00
<b>BIRRA ANALCOLICA IN BOTTIGLIA</b>	€ 3,50



## CARTA DEI VINI

### VINI ROSSI

CAMPANIA	Aglianico	€ 20,00
PRAMAGGIORE	Hombra Sporca <i>Cantina "Podere Roverat"</i>	€ 20,00
VALPOLICELLA	Valpolicella classico superiore ripasso <i>Cantina "Bertani"</i>	€ 23,00

### VINI BIANCHI

VERONA	Lugana <i>Cantina "Bertani"</i>	€ 18,00
ALTO ADIGE	Gewurztraminer <i>Cantina "Rottensteiner"</i>	€ 18,00

### BOLLICINE

VALDOBBIADENE	Prosecco DOCG dry	€ 18,00
TREVISO	Prosecco DOC brut	€ 16,50
COLLI EUGANEI	Fior d'arancio	€ 16,00

### VINI DA DESSERT

SICILIA	Zibibbo passito liquoroso	€ 14,00 al calice € 3,00
---------	---------------------------	-----------------------------

### VINI ALLA SPINA

BIANCO FERMO	Calice € 3,00	1/4 L € 4,50	1/2 L € 7,50
PROSECCO	Calice € 3,00	1/4 L € 4,50	1/2 L € 7,50
ROSSO	Calice € 3,00	1/4 L € 4,50	1/2 L € 7,50

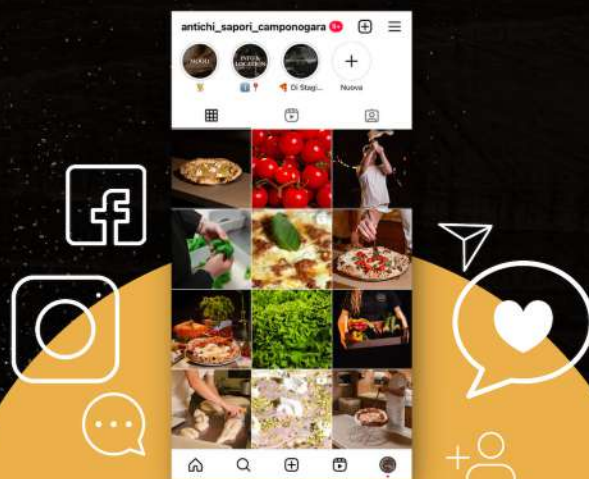


## CAFFETTERIA

CAFFÈ	€ 1,40
DECAFFEINATO	€ 1,50
CAFFÈ D'ORZO	€ 1,50
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,00
CAFFÈ DOPPIO	€ 2.80

## DISTILLATI

AMARI E GRAPPE	€ 4,00
GRAPPE SPECIALI	€ 5,00
WHISKY - RUM - RISERVA	da € 8,00 a € 10,00



@antichi\_sapori\_camponogara



**SE VA TUTTO BENE**



**FACCELO SAPERE!**

**..ANCHE ONLINE!**

**@ANTICHI SAPORI CAMPOGARA**



# BUON APPETITO!

DA ANTICHI SAPORI

Dal 2017 l'arte del Pizzaiuolo Napoletano è stata riconosciuta patrimonio dell'UNESCO a salvaguardia della tradizione gastronomica italiana.