



ANTICHI SAPORI

L'ARTE DELLA VERA PIZZA NAPOLETANA

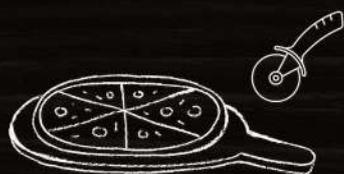


Dal 2017 l'arte del Pizzaiuolo Napoletano è stata riconosciuta patrimonio dell'UNESCO a salvaguardia della tradizione gastronomica italiana.

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

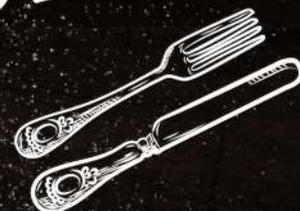


LA VERA

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.

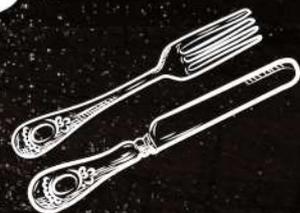
PIZZE TRADIZIONALI



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

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

€ 2,50
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

ACQUA NATURALE

Frizzante/naturale 0,75 litri

€ 3,00

COCA COLA ALLA SPINA

piccola (0,25 lt) € 3,00

media (0,50 lt) € 4,50

BIBITE IN LATTINA/BOTTIGLIA

€ 3,00

LE NOSTRE BIRRE

BIRRA BIONDA (MENABREA)

piccola (0,20 lt) € 3,00

media (0,40 lt) € 5,00

BIRRA IPA (THERESIANER)

piccola (0,20 lt) € 3,50

media (0,40 lt) € 6,00

BIRRA ROSSA (MENABREA)

piccola (0,20 lt) € 3,50

media (0,40 lt) € 6,00

BIRRA WEIZEN (PAULANER)

piccola (0,25 lt) € 3,50

media (0,50 lt) € 6,00

RADLER

piccola (0,20 lt) € 3,50

media (0,40 lt) € 5,50

BIRRA LA BLANCA (MORETTI)

piccola (0,20 lt) € 3,50

media (0,40 lt) € 6,00

BIRRA ANALCOLICA IN BOTTIGLIA

€ 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.