

MENÙ



“Masaniello”

CUCINA MEDITERRANEA

**RISTORANTE TIPICO DEL SUD
PIZZA NAPOLETANA E ROMANA**

*La cucina genuina tipica del sud Italia, con particolare attenzione
alla scelta delle materie prime.*

Masaniello, amanti della buona cucina e della convivialità.

* surgelato

" prodotto fresco sottoposto ad abbattimento

*** decongelato

Tutti i nomi in grassetto potrebbero avere rischio allergeni.

Controllare la lista degli ingredienti alla cassa

Prezzi esposti in euro. Consulta la tabella degli allergeni alla cassa. Per particolari
allergie vi preghiamo di comunicarlo subito al personale di sala.

Coperto e servizio € 2,00



ANTIPASTI DI MARE

- GAMBERONI AL PANKO** € 9,90
IN SALSA AGRODOLCE * (3 PZ)
- BURRATA MARITTIMA** € 10,90
CON ALICI, BASILICO, POMODORINI CONFIT E CROSTINI DI PANE
- OSTRICHE** € 10,90
OSTRICHE FRANCESI (3 PEZZI)
- TARTARE DI GAMBERI *** € 10,90
TARTARE DI **GAMBERI** REALIZZATA ALL'ISTANTE
- SAUTÈ DI COZZE** € 7,90
PADELLATA **COZZE** ITALIA, OLIO EVO E AGLIO CON CROSTINI DI PANE
- MISTOMARE** (CONSIGLIATO PER DUE PERSONE) € 22,90
TAGLIERE CON **COZZE**, POLIPETTI * ALLA MEDITERRANEA, SALMONE E ALICI MARINATE, PASTA FILLO CON PATATE, **RICOTTA DI PECORA** E BACCALÀ *
- SFILETTATA** € 12,90
TRIS DI MARE CON SALMONE MARINATO, PESCE SPADA AFFUMICATO E TONNO SFILETTATO PINNE GIALLE.

ANTIPASTI DI TERRA

- BURRATA ALL'ORTOLANA** € 10,90
CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE, POMODORINI, BASILICO E CROSTINI DI PANE
- TARTARE DI CARNE** € 10,90
TARTARE FRESCA DI FILETTO DI MANZO, REALIZZATA ALL'ISTANTE
- TARTARE DI CARNE ALLA CIPOLLA CARAMELLATA** € 11,90
TARTARE DI CARNE CON CIPOLLA CARAMELLATA REALIZZATA ALL'ISTANTE
- PROSCIUTTO E BUFALA** € 9,90
PROSCIUTTO CRUDO E **MOZZARELLA** DI LATTE DI BUFALA
- TAGLIERE MONTAGNA** (CONSIGLIATO PER DUE PERSONE) € 9,90
TAGLIERE CON **RICOTTINA** DI BUFALA AL MIELE E PANE CARASAU, DUE **MOZZARELLE** DI LATTE DI BUFALA (TOTALE 100GR CIRCA) FLAN DI MELANZANE AFFUMICATE ALLA PARMIGIANA, PASTA FILLO CON PATATE E BACCALÀ*, SELEZIONE DI SALUMI E **FORMAGGI**
- PARMIGIANA DI MELANZANE** € 9,90
MELANZANE, POMODORO, BASILICO, **FIOR DI LATTE**, **PARMIGIANO**

* surgelato

** prodotto fresco sottoposto ad abbattimento

*** decongelato

Tutti i nomi in grassetto potrebbero avere rischio allergeni.
Controllare la lista degli ingredienti alla cassa

PRIMI PIATTI DI MARE

TONNARÈ TONNARELLO FATTO IN CASA CON ALICI, FIORI DI ZUCCA E STRACCIATELLA	€ 12,50
O' SCAMPETTO RISOTTO IN CREMA DI SCAMPI FATTO AL MOMENTO	€ 12,90
O PURPO NNAMURAT' TAGLIOLINI CON POLPO VERACE, PECORINO, MENTA E CREMA DI PORRO	€ 12,90
A VONGOLE SPAGHETTONE CON VONGOLE VERACI E PREZZEMOLO	€ 13,50
A MODO MIO RISOTTO ZUCCHINE GAMBERI E CREMA ZAFFERANO	€ 13,50
GNOCCHI AI FRUTTI DI MARE GNOCCHI CON POMODORINI E FRUTTI DI MARE	€ 12,90

PRIMI PIATTI DI TERRA

GNOCCHI CON CREMA DI TARTUFO E GUANCIALE CROCCANTE CON GNOCCHI "HOME MADE"	€ 12,90
PRIMI PIATTI ALLA ROMANA MEZZE MANICHE ALLA: CACIO E PEPE, AMATRICIANA, CARBONARA E GRICIA	€ 10,90
GIRASOLI ALLA NORMA* RAVIOLI CON RIPIENO DI PROVOLA E MELANZANE CON CONDIMENTO DI POLPA DI POMODORO E CHIPS DI MELANZANA	€ 12,90
SPAGHETTONI ALLA NERANO SPAGHETTONI CON ZUCCHINE E CACIOCAVALLO	€ 12,90

* surgelato

** prodotto fresco sottoposto ad abbattimento

*** decongelato

Tutti i nomi in grassetto potrebbero avere rischio allergeni.
Controllare la lista degli ingredienti alla cassa

SECONDI PIATTI DI MARE

PUTTANESCA DI BACCALÀ POMODORINI ROSSI, CAPPERI , OLIVE E BASILICO	€ 17,50
FILETTO DI ORATA* IN CROSTA DI MANDORLE	€ 17,90
TAGLIATA DI TOTANO* AGLI AGRUMI	€ 15,90
FILETTO DI ROMBO* IN CROSTA DI PATATE	€ 19,90
TONNO** ALLA BRACE CON CIPOLLA CAMELLATA	€ 17,90
GAMBERONI* ALLA BRACE (5 GAMBERONI)	€ 15,90
SCAMPI* ALLA BRACE (5 SCAMPI)	€ 18,90
GRIGLIATA MISTA DI PESCE* GRIGLIATA MISTA DI PESCE CON GAMBERONI* , SCAMPI* , CALAMARO E FILETTO DI ORATA*	€ 19,90
FRITTURA DI PARANZA*	€ 15,90
FRITTURA DI CALAMARI* E GAMBERI*	€ 16,90
FRITTURA DI CALAMARI*	€ 18,50
LA ZUPPA MISTO DI PESCE* E FRUTTI DI MARE	€ 21,90

SECONDI PIATTI DI TERRA

FILETTO FILETTO DI MANZO 250GR CIRCA COTTO ALLA GRIGLIA, OLIO EVO E SALE	€ 19,90
ARROSTICINI ARROSTICINI DI PECORA (10 PEZZI)	€ 11,90
TAGLIATE TAGLIATA DI MANZO 300GR AL ROSMARINO TAGLIATA DI MANZO 300GR CIRCA RUCOLA, POMODORINI E GRANA TAGLIATA DI MANZO 300GR AI FUNGHI PORCINI*	€ 16,90 € 16,90 € 19,90
BISTECCA DI MANZO BISTECCA DI MANZO 500GR CIRCA COTTA ALLA GRIGLIA, OLIO EVO E SALE	€ 19,90

* surgelato

** prodotto fresco sottoposto ad abbattimento

*** decongelato

Tutti i nomi in grassetto potrebbero avere rischio allergeni.
Controllare la lista degli ingredienti alla cassa

CONTORNI

PATATE AL FORNO	€ 4,50
FINOCCHIO, OLIVE E ARANCIO	€ 4,90
VERDURE GRIGLIATE	€ 4,50
CICORIA* RIPASSATA	€ 4,50
INSALATA MISTA	€ 4,50
SCAROLA ALLA NAPOLETANA	€ 4,90

FRITTI

CUOPPO* MISTO FRITTO PER DUE € 9,90

2 OLIVE ASCOLANE, 2 **MOZZARELLINE AL TARTUFO**, 2 **PANSEROTTINI** **
2 **POLPETTINE DI MELANZANE**, 2 **FIORI DI ZUCCA**

PATATE FRITTE*	€ 4,00
FILETTO DI BACCALA* (2PZ)	€ 4,50
FIORE DI ZUCCA* (2PZ)	€ 4,50
OLIVE ASCOLANE* (5PZ)	€ 3,80
SUPPLI** (2PZ)	€ 4,00
MOZZARELLINE* AL TARTUFO (5PZ)	€ 4,00
CROCCHETTE DI PATATE* (2PZ)	€ 3,00
FRITTATINA DI PASTA** CLASSICA NAPOLETANA	€ 4,00

* surgelato

** prodotto fresco sottoposto ad abbattimento

*** decongelato

Tutti i nomi in grassetto potrebbero avere rischio allergeni.
Controllare la lista degli ingredienti alla cassa

PIZZE VERACI ROSSE

BUFALINA POMODORO, MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA , OLIO EVO, BASILICO	€ 8,00
MARGHERITA POMODORO, FIOR DI LATTE , OLIO EVO E BASILICO	€ 6,90
DOC POMODORO E FIOR DI LATTE , MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA	€ 9,00
MARINARA POMODORO, AGLIO, OLIO EVO E ORIGANO	€ 5,90
NAPOLI POMODORO, FIOR DI LATTE E ALICI	€ 7,50
DIAVOLA POMODORO, FIOR DI LATTE E SALAME PICCANTE	€ 8,00
AMERICANA POMODORO, FIOR DI LATTE , PATATINE FRITTE* E WURSTEL	€ 8,50
CAPRICCIOSA POMODORO, FIOR DI LATTE , UOVO , CARCIOFINI, OLIVE, FUNGHI E PROSCIUTTO CRUDO	€ 8,50
TONNO POMODORO, FIOR DI LATTE , TONNO E CIPOLLA	€ 8,50
PARMIGIANA POMODORO, FIOR DI LATTE , PARMIGIANO E MELANZANE	€ 8,50
AMATRICIANA POMODORO, FIOR DI LATTE , PECORINO , PEPE E GUANCIALE	€ 8,50

* surgelato

** prodotto fresco sottoposto ad abbattimento

*** decongelato

Tutti i nomi in grassetto potrebbero avere rischio allergeni.
Controllare la lista degli ingredienti alla cassa

PIZZE VERACI BIANCHE

BRONTOLONA FIOR DI LATTE, MORTADELLA AL TARTUFO, STRACCIATELLA E PISTACCHIO	€ 9,90
BUFALA E PORCINI MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA E FUNGHI PORCINI	€ 9,90
BUFALA E CRUDO FIOR DI LATTE, MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA E PROSCIUTTO CRUDO	€ 9,90
FIORI E ALICI FIOR DI LATTE, FIORI DI ZUCCA E ALICI	€ 8,50
FRIARIELLI E SALSICCIA FIOR DI LATTE, FRIARIELLI* E SALSICCIA	€ 8,50
BOSCAIOLA FIOR DI LATTE, FUNGHI E SALSICCIA	€ 8,50
4 FORMAGGI FIOR DI LATTE, BERGADER, PROVOLA E PARMIGIANO	€ 8,50
MARI DEL NORD FIOR DI LATTE, SALMONE, GAMBERETTI E STRACCIATELLA	€ 9,90
CONTADINA FIOR DI LATTE, PEPERONI, MELANZANE E ZUCCHINE	€ 8,00
GRICIA FIOR DI LATTE, PECORINO, PEPE E GUANCIALE	€ 8,00
PATATE E SALSICCIA FIOR DI LATTE, PATATE E SALSICCIA	€ 8,50
PROVOLA E SPECK FIOR DI LATTE, PROVOLA E SPECK	€ 8,50

* surgelato

** prodotto fresco sottoposto ad abbattimento

*** decongelato

Tutti i nomi in grassetto potrebbero avere rischio allergeni.
Controllare la lista degli ingredienti alla cassa

LA PADELLATA

Masaniello Menu Experience

DI PESCE

€ 33,00

ANTIPASTI

TAGLIERE CHE COMPRENDE MOLTI ASSAGGINI DEI NOSTRI ANTIPASTI DI PESCE*.

PRIMI PIATTI

DOPO GLI ANTIPASTI PORTEREMO A CENTRO TAVOLA LE NOSTRE PADELLATE CON DUE PRIMI DI MARE DEL GIORNO. LE PORZIONI SONO ABBONDANTI. DIVERTITI A SPORZIONARLE.

SECONDI PIATTI

DOPO I PRIMI PIATTI IL NOSTRO STAFF PORTERÀ A CENTRO TAVOLA UNA PADELLATA DI FRITTURA DI PESCE CON CALAMARI*, GAMBERI, PARANZA.

CONTORNI

INSALATA MISTA

SORBETTO

SORBETTO GRANITOSO AL LIMONE

Bevande e coperto esclusi

DI CARNE

€ 28,00

ANTIPASTI

TAGLIERE CHE COMPRENDE MOLTI ASSAGGINI DEI NOSTRI ANTIPASTI DI CARNE.

PRIMI PIATTI

DOPO GLI ANTIPASTI PORTEREMO A CENTRO TAVOLA LE NOSTRE PADELLATE CON DUE PRIMI DI CARNE DEL GIORNO. LE PORZIONI SONO ABBONDANTI. DIVERTITI A SPORZIONARLE.

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI CARNE DANESE

CONTORNI

INSALATA MISTA

SORBETTO

SORBETTO GRANITOSO AL LIMONE

Bevande e coperto esclusi

VINO CONSIGLIATO

€ 15,00

CACCHIONE IN PUREZZA BOTTIGLIA 0,750LT

VINO CONSIGLIATO

€ 15,00

ROMA DOP KM 0 BOTTIGLIA 0,750LT

IL MASANIELLO MENU EXPERIENCE DEVE ESSERE ORDINATO DA TUTTI I COMMENSALI DEL TAVOLO. LA QUOTA NON COMPRENDE QUANTO NON SPECIFICATO NEL MENU E NON È COMULABILE CON ALTRE PROMOZIONI

* surgelato

** prodotto fresco sottoposto ad abbattimento

*** decongelato

Tutti i nomi in grassetto potrebbero avere rischio allergeni. Controllare la lista degli ingredienti alla cassa

FOCACCIE VERACI

FOCACCIA BIANCA

FOCACCIA BIANCA CON OLIO EVO E ROSMARINO

€ 3,90

BRESAOLA

RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA, OLIVE E BRESAOLA

€ 9,90

CARCIO FOTTA

CREMA DI CARCIOFI, RUCOLA, POMODORINI E CARCIOFI

€ 9,90

CAPRESE DI BUFALA

FOCACCIA CON **CAPRESE DI LATTE DI BUFALA** E POMODORINI

€ 9,90

FOCACCIA SPACCANAPOLI

SCAROLA RIPASSATA, ALICI, **UVA** PASSA, TAGGIASCHE, **PINOLI** E AGLIO

€ 9,90

Il Pizzaiolo consiglia

UNA PIZZA DIVERSA DAL SOLITO, PIENA DI GUSTO E TIPICITÀ DEL SUD.

SALENTINA

POMODORO, ALICI, **BURRATA**, TARALLO SBRICIOLATO E POMODORINI CONFIT

€ 10,00

CALABRISELLA

POMODORO, **FIOR DI LATTE**, **STRACCIATELLA**, SPIANATA, CREMA ALLA NDUJA

€ 10,00

POGGIO REALE IN FIAMME

SALSA DI POMODORO, **FIOR DI LATTE**, **PECORINO** E GUANCIALE A FIAMMA VIVA

€ 10,00

OPERA

MARGHERITA CON CORNICIONE RIPIENO DI **RICOTTA DI LATTE DI BUFALA**,
E BOCCONCINO AL CENTRO DI **MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA**

€ 10,00

CAPPELLO DI TOTÒ

CALZONE RIPIENO DI **MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA** E **PROVOLA** AFFUMICATA,
CONDITO CON RUCOLA, **GRANA** E PROSCIUTTO CRUDO

€ 10,00

CROKKÈ

FIOR DI LATTE, **CREMA DI LATTE**, CROCCHETTE DI PATATE*, COTTO

€ 10,00

LA TONNARA

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA, TONNO, SESAMO, CIPOLLA CARAMELLATA, LIMONE

€ 10,00

* surgelato

** prodotto fresco sottoposto ad abbattimento

*** decongelato

Tutti i nomi in grassetto potrebbero avere rischio allergeni.
Controllare la lista degli ingredienti alla cassa

DOLCI

1 dolci sono di nostra produzione

CHEESECAKE

€ 5,50

CHEESECAKE FREDDO, DESSERT SENZA COTTURA. UN DELIZIOSO INNO ALLA SEMPLICITÀ. PROVALO AL **PISTACCHIO**, AI FRUTTI DI BOSCO*, OPPURE COCCO E NUTELLA

BABÀ

€ 5,50

ECCCELLENZA DELLA PASTICCERIA RICONOSCIUTA IN TUTTO IL MONDO

CANNOLO

€ 5,50

CANNOLO DI CREMA DI **RICOTTA DI PECORA**, GOCCE DI CIOCCOLATO E DI **PISTACCHIO** PREPARATO ALL'ISTANTE.

DELIZIA AL ZIMONE

€ 5,50

UN INTRAMONTABILE SPECIALITÀ PER CONCLUDERE UN PASTO MANTENENDO UN PALATO FRESCO E ASCIUTTO

TIRAMISU' DELLA CASA

€ 5,50

'INTRAMONTABILE TIRAMISÙ CON POLVERE DI CACAO, **CREMA ZABAIONE** E **BISCOTTI**, AL CAFFÈ.

PANNA COTTA HOME MADE

€ 5,50

SCEGLI IL TUO GUSTO PREFERITO

MILLEFOGLIE

€ 5,50

MILLEFOGLIE CON **CREMA** E GOCCE DI CIOCCOLATO

TRANCIO DI TORTA CAPRESE

€ 5,50

(CONTROLLARE LA LISTA DEGLI ALLERGENI)

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO

€ 5,50

IL PIÙ AMATO DAI BAMBINI, MA ANCHE DAI GRANDI. UN TENERO TORTINO CON **CUORE DI CIOCCOLATO** CALDO

SORBETTO GRANITOSO AL LIMONE

€ 4,90

SORBETTO AL LIMONE

* surgelato

** prodotto fresco sottoposto ad abbattimento

*** decongelato

Tutti i nomi in grassetto potrebbero avere rischio allergeni.
Controllare la lista degli ingredienti alla cassa

BEVANDE

ACQUA MICROFILTRATA LISCIA O FRIZZANTE (VETRO 0,50LT)	€ 1,00
ACQUA MICROFILTRATA LISCIA O FRIZZANTE (VETRO 1 IT)	€ 2,00
ACQUA NEPI FRIZZANTE (VETRO 1 LT)	€ 2,80
ACQUA SAN BENEDETTO LISCIA (VETRO 1 LT)	€ 2,80
COCA COLA BOTTIGLIA VETRO (1 IT)	€ 5,50
COCA COLA / COCA ZERO / FANTA / SPRITE (VETRO 0,33LT)	€ 3,00

BIRRE ALLA SPINA

STELLA ARTOIS CHIARA (0,2 IT)	€ 3,50
STELLA ARTOIS CHIARA (0,4 IT)	€ 5,00
LEFFE ROSSA (0,33 IT)	€ 5,00
FRANZISKANER WEISS (0,3 IT)	€ 3,50
FRANZISKANER WEISS (0,5 IT)	€ 6,00
BIRRA DEL BORGO "REALE" (0,3 LT)	€ 5,00

DIGESTIVI

CAFFE'	€ 1,50
ORZO, DECAFFEINATO, GINSENG	€ 2,00
LIQUORI	€ 3,50
DISTILLATI (GRAPPA 18 LUNE / JACK DANIEL'S)	€ 4,50

* surgelato

** prodotto fresco sottoposto ad abbattimento

*** decongelato

Tutti i nomi in grassetto potrebbero avere rischio allergeni.
Controllare la lista degli ingredienti alla cassa