



Gli Entrèe della Riviera di Chiaia

"IL PANINO"	Pane di impasto pizza ripieno di genovese di carne.	€ 4,00
MONTANARA GOURMET	Pasta cresciuta alle alghe con ragù di seppie al pomodoro di Corbara.	€ 5,00
TRIS MONTANARE	Tris di pasta cresciuta con 3 sughi di pomodoro: pomodoro del Piennolo del Vesuvio, pomodoro datterino Caramella, Pacchetelle di pomodori Corbarini.	€ 5,00
ARANCINO AL BACCALÀ	Arancino di riso Arborio al baccalà mantecato, zest di limone e impanato con Corn Flakes.	€ 3,00



I Grandi Classici di friggitoria di Casa Madre San Giorgio a Cremano

FRITTATINE DI PASTA E PATATE	Pasta mista di Gragnano IGP, patate, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, pepe.	€ 2,20 al pezzo
FRITTATINE DI PASTA	Bucatini di Gragnano IGP, besciamella realizzata con burro di alpeggio e latte, ripieno al prosciutto cotto, Pecorino Romano DOP, Provola affumicata, pepe.	€ 2,20 al pezzo
CROCCHÈ	Non impanati, con patate, Provola affumicata, Pecorino Romano DOP, pepe.	€ 2,20 al pezzo
BACCALÀ FRITTO	Tranci di baccalà fritto in pastella di farina di riso.	€ 2,80 al pezzo
ARANCINI	Non impanato, di riso Arborio con burro di Alpeggio, sugo di San Marzano DOP, con ripieno di provola affumicata, carne macinata e piselli	€ 2,20 al pezzo

La Nostra pizza è

“La Nostra Pizza è Un impasto lievitato 24 h Come una Volta”

“La Nostra Pizza è Amore per il nostro Lavoro”

“La Nostra Pizza è Rispetto della Tradizione”

“La Nostra Pizza è una Storia di Famiglia”

“La Nostra Pizza è Territorio”



La Carta delle Margherite della Riviera di Chiaia

MARGHERITA CLASSICA	Pomodori pelati San Marzano DOP, fior di latte, olio extravergine d'oliva Gretel di San Comaio, basilico.	€ 7,00
MARGHERITA DEL VESUVIO	Bianca con pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP in conserva, mozzarella di bufala campana DOP, olio extravergine d'oliva Rotondella di Madonna dell'Olivo, basilico. Suggeriamo l'abbinamento con Vermouth "Antica Formula Carpano" 6 cl € 3,50	€ 9,00
MARGHERITA GENTILE	Bianca con pomodorini di Gragnano in conserva, fior di latte, olio extravergine d'oliva Armonia di Monzo, basilico.	€ 8,50
MARGHERITA DELLA SIGNORA MARIA	Bianca con filetti di pomodoro San Marzano in conserva, fior di latte, olio extravergine d'oliva Roboris di San Comaio, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi di stagionatura, basilico.	€ 8,50
MARGHERITA CAMELLA	Pomodoro datterino Caramella di Nola, fior di latte, olio extravergine d'oliva Tonda del Matese di Terre dell'Angelo, basilico.	€ 8,50
MARGHERITA FLEGREA	Pomodoro "Cannellino Flegreo", fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi di stagionatura, olio extravergine d'oliva Carpellesse di Madonna dell'olivo, basilico.	€ 8,50
MARGHERITA POP	Pomopop di kuoko mercante, stracciata di burrata, basilico ed olio extravergine d'oliva di San Comaio.	€ 9,00



I classici di Casa Madre

San Giorgio a Cremano

Le Pizze

COSACCA	Pomodorino di Corbara, pecorino Bagnolese, olio extravergine d'oliva Magnete di Monzo, basilico. Suggeriamo l'abbinamento con Vermouth "VER-MO" 6 cl € 3,50	€ 6,50
MARINARA	Antichi pomodori di Napoli, origano selvatico, aglio, olio extravergine d'oliva Raro di Madonna dell'Olivo, basilico. Suggeriamo l'abbinamento con Vermouth Mulassano Rosso 6 cl € 3,50	€ 6,00
PIZZA AL POMODORO <small>dalla collaborazione con chef Salvatore Bianco (NON MODIFICABILE)</small>	Pomodoro di Corbara, pomodoro San Marzano DOP al naturale, pomodoro datterino essiccato al forno, pomodoro grigliato, crema di pomodoro affumicato, pomodori del Piennolo del Vesuvio marinati in olio e basilico, basilico e olio extravergine d'oliva Magnete di Monzo, basilico fresco.	€ 9,00
CAPRICCIOSA	Pomodori pelati San Marzano DOP, salame di Agerola, carciofi al naturale di Paestum, acciughe di Cetara sott'olio, olive nere di Gaeta, fior di latte di Agerola, olio extravergine d'oliva Colleruita di Viola, basilico.	€ 9,50
NDUJA E VERZIN	Bianca con fior di latte di Agerola, Nduja calabra, formaggio erborinato di latte vaccino Verzin®, olio extravergine d'oliva Formica Alta di Carma, basilico.	€ 9,50
PAPACELLE E CONCIATO	Bianca con fior di latte di Agerola, papacella napoletana sott'olio grigliata, conciato romano, olio extravergine d'oliva Aurina di Principe Pignatelli, basilico.	€ 9,50
CARCIOFI E PANCETTA	Bianca con fior di latte di Agerola, carciofi di Paestum al naturale, pancetta arrotolata di maiale nero casertano, formaggio Ragusano DOP grattugiato, olio extravergine d'oliva di Lavra, basilico.	€ 9,50
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI CARDONCELLI	Bianca con fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, funghi Cardoncelli freschi trifolati, olio extravergine d'oliva Embrace, basilico.	€ 9,50
LA NOSTRA 4 FORMAGGI	Bianca con fior di latte d'Agerola, OL sciure di zola di capra stagionato ai frutti rossi e rose, caciotta di capra semistagionata di Bagnoli Irpino, scaglie di provolone stagionato, robiola di capra e vaccino e olio extravergine d'oliva Formica Alta di Carma. Suggeriamo l'abbinamento con Vermouth Carlo Alberto Red 6 cl € 3,50	€ 11,00

Uno speciale ringraziamento ai nostri sponsor





Le Pizze della Riviera

OSHIRASE	Bianca con fior di latte, filetto di Manzo marinato alla soia con spezie orientali, salsa di friarielli, olio extravergine d'oliva di Caprai.	€ 12,50
MARGHERITA DI MARE	Bianca con fior di latte, estrazione di totani, salsa di Salicornia, olio extravergine d'oliva di Caprai.	€ 13,50
IL TONNO COLORATO Novità	Bianca con fior di latte, crema di cipolla ramata alla genovese, crema di cipolla rossa al vino Porto, cipolla bianca in osmosi, "prosciutto" di ventresca di tonno stagionata al miso e olio extravergine d'oliva Embrace.	€ 13,00
BACCALÀ PER TRE Novità	Bianca con fior di latte, Baccalà cotto a bassa temperatura, pil pil di baccalà, pelle croccante di Baccalà, sedano croccante, oliva bianca Nocellara del Belice e olio extravergine Tre Colonne.	€12,00
OCEANO	Bianca con fior di latte, ricotta di bufala alle alghe (nori, dulse e lattuga di mare), ricciola affumicata, pepe rosa, zest di limone e olio extravergine d'oliva Embrace.	€13,00
IN FERMENTO Novità	Bianca con fior di latte, scarola grigliata allo zenzero e peperoncino, pera fermentata, sgombro marinato all'aceto di riso lemongrass e menta e olio extravergine d'oliva Embrace.	€12,50
MARINARA 4.0	Salsa di pomodori marinata agli agrumi e zenzero, maionese di alici, origano fresco, polvere di aglio nero, alici crude, colatura di alici olio all'aglio e basilico.	€12,00
PORK FRISK Novità	Bianca con fior di latte, pancia di maiale cotta a bassa temperatura, finocchio in osmosi di anice e rucola.	€11,50



Ripieni Montanare

RIPIENO AL FORNO	Ricotta di bufala, fior di latte di Agerola, salame di Agerola, pepe rosso scuro di Sarawak, pomodori pelati San Marzano DOP, olio extravergine d'oliva Aurina di Principe Pignatelli.	€ 8,50
RIPIENO FRITTO	Ricotta di bufala, mozzarella di bufala campana affumicata, cicoli napoletani, pepe rosso scuro di Sarawak.	€ 8,50
MONTANARA CLASSICA	Fritta al sugo di pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP in conserva, scaglie di caciocavallo podolico irpino, basilico.	€ 8,00



Cantine Ferrari

Dal 1902 Ferrari è il brindisi italiano per eccellenza.
L'irresistibile leggerezza delle bollicine celebra il gusto per la bellezza e il saper vivere.

- FERRARI MAXIMUM BRUT** - Chardonnay 100% * a calice - € 4,50
Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre.
- FERRARI MAXIMUM ROSÉ** - Pinot Nero 70% e Chardonnay 30% * a calice - € 5,00
Raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre.
- FERRARI FERRARI PERLÉ** - Chardonnay 100% * a calice - € 5,50
Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre.

Chiedere al nostro personale di sala la lista completa dei vini proposti al calice.

* Un calice corrisponde a circa ml 125



Le Birre

- LÖWENBRÄU URTYP** - Colore: Chiaro; Stile: Hells; Gradi: 5,4%.
cl. 40 - € 4,50
cl. 20 - € 3,00
- BIRRA DEL BORGO MALEDETTA** - Colore: Ambrato; Stile: Belgian Ale; Gradi: 6,2%.
cl. 33 - € 5,00
- LEFFE AMBREE** - Colore: Ambrato; Stile: Abbazia; Gradi: 6,6%.
cl. 40 - € 5,50
- GOOSE ISLAND IPA** - Colore: Arancione ramato; Stile: Ipa; Gradi: 5,9%.
cl. 25 - € 4,50
- BASS BEST SCOTCH ALE** - Colore: Ambrato; Stile: Scotch Ale; Gradi: 9,0%.
cl. 40 - € 5,00
- HOEGAARDEN** - Colore: Platino; Stile: Belgian Blanche; Gradi: 4,6%.
cl. 25 - € 4,30
- TRIPEL KARMELIET** - Colore: Biondo; Stile: Abbey Tripel; Gradi: 8,4%.
cl. 33 - € 5,50



Le Bibite

- | | | | |
|-----------------------------------|--------|-----------------------------|--------|
| ACQUA SAN PELLEGRINO 50 cl | € 2,00 | GAZZOSA | € 2,50 |
| ACQUA PANNA 50 cl | € 2,00 | COCA COLA 33 cl | € 3,00 |
| ARANCIATA | € 2,50 | COCA COLA ZERO 33 cl | € 3,00 |
| CHINOTTO | € 2,50 | | |

SERVIZIO € 2,20.