



Gli Entrèe della Riviera di Chiaia

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



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

FRITTATINE DI PASTA E PATATE Pasta mista di Gragnano IGP, patate, mozzarella di bufala affumicata, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, pepe. € 2,00 al pezzo

FRITTATINE DI PASTA Bucatini di Gragnano IGP, besciamella realizzata con burro di alpeggio e latte, ripieno al prosciutto cotto, Pecorino Romano DOP, mozzarella di bufala affumicata, pepe. € 2,00 al pezzo

CROCCHÈ Non impanati, con patate, mozzarella di bufala affumicata, Pecorino Romano DOP, pepe. € 2,00 al pezzo

BACCALÀ FRITTO Tranci di baccalà fritto in pastella di farina di riso. € 2,50 al pezzo

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano ALLERGIE o INTOLLERANZE sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ai sensi del Reg.EU1169/2011 Nota del Ministero della Salute n. 3674-P-06/12/2015

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'Olio, basilico. Suggeriamo l'abbinamento con Vermouth "Antica Formula Carpano"	€ 9,00 6 cl € 3,50
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 Carpellese 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.	€ 6,50
MARINARA	Antichi pomodori di Napoli, origano selvatico, aglio, olio extravergine d'oliva Raro di Madonna dell'Olivo, basilico.	€ 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
PAPACCELLE 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.	€ 10,00
	Suggeriamo l'abbinamento con Vermouth Carlo Alberto Red	6 cl € 3,50



Montanare

Consigliate anche a centro tavola come antipasto

MONTANARA CLASSICA

Fritta al sugo di pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP in conserva, scaglie di caciocavallo podolico irpino, basilico.

€ 8,00

MONTANARA ALLA GENOVESE

Fritta al sugo di Genovese con cipolla ramata di Montoro, scaglie di formaggio Ragusano DOP, pepe rosso scuro di Sarawak, basilico.

€ 8,00



Ripieni

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

Uno speciale ringraziamento
ai nostri sponsor





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 LISA** - Colore: Dorato; Stile: Lager; Gradi: 5%. cl. 33 - € 4,20
- 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.