



Les entrées

Tris di Montanare

Trio de pâtes aux 3 sauces tomate : tomate Piennolo del Vesuvio, tomate datterino Caramella, pacchetelle de tomates Corbarino. [1,7]

€ 5,00

Frittatina di genovese

Pâtes Gemelli di Gragnano IGP, sauce à la viande génoise, Parmigiano Reggiano DOP vieilli 24 mois, poivre moulu et farci de la même viande génoise. [1,7,8,9]

€ 3,00

un morceau

Arancino à la brandade de morue

Arancino de riz Arborio à la brandade de morue, zeste de citron et panure avec des Corn Flakes. [1,4,7]

€ 3,00

un morceau

Montanara Gourmet

Pâtes aux algues avec ragoût de poulpe dans une sauce tomate Corbara. [1,7]

€ 5,00

Crocchè

Non panées, avec pommes de terre, fromage provola fumé, Pecorino Romano DOP, persil, poivre. [7]

€ 2,70

un morceau

Beignets de pâte et de pommes de terre

Pâte mixte de Gragnano IGP, pommes de terre, Parmigiana Reggiano DOP 24 mois, jambon cru et poivre. [1,7]

€ 2,70

un morceau

Omelette de pâtes

Bucatini di Gragnano IGP, sauce béchamel au beurre d'alpage et au lait, farcie au jambon cuit, avec Pecorino Romano DOP, provola fumé et poivre. [1,7]

€ 2,70

un morceau

Arancino

Non pané, riz Arborio avec beurre d'alpage, sauce San Marzano DOP, Pecorino Romano DOP farci avec du fromage provola fumé et du jambon cuit. [7,9]

€ 2,70

un morceau

Morue frite

Steaks de morue frits dans une pâte à base de farine de riz. [4]

€ 3,20

un morceau



Margheritas

La Margherita, la pizza la plus simple mais aussi la plus populaire. Celle qui, à la première bouchée, vous rappelle les couleurs et les saveurs de Naples. Nous en proposons sept, choisissez votre préféré.

Margherita classique

Tomates pelées San Marzano DOP, fior di latte, huile d'olive extra vierge Zahir di San Comaio, basilic. [1,7]

€ 7,50

Margherita du Vésuve

Blanche avec des tomates cerises Piennolo del Vesuvio DOP en conserve, mozzarella de buffle de Campanie DOP, huile d'olive extra vierge Itran di Madonna dell'Olivo, basilic. [1,7]

€ 9,50

Margherita Gentile

Blanche avec des tomates cerises de Gragnano en conserve, fior di latte, huile d'olive extra vierge Norma de la Fattoria Ambrosio, basilic. [1,7]

€ 9,00

Margherita della Signora Maria

Blanche avec tomates San Marzano en conserve, fior di latte, huile d'olive extra vierge Raro di Madonna dell'Olivo, Parmigiano Reggiano DOP 24 mois, basilic. [1,7]

€ 9,00

Margherita Caramella

Tomates datterino Caramella de Nola, fior di latte, huile d'olive extra vierge Tonda del Matese de Terre dell'Angelo, basilic. [1,7]

€ 9,00

Margherita Flegrea

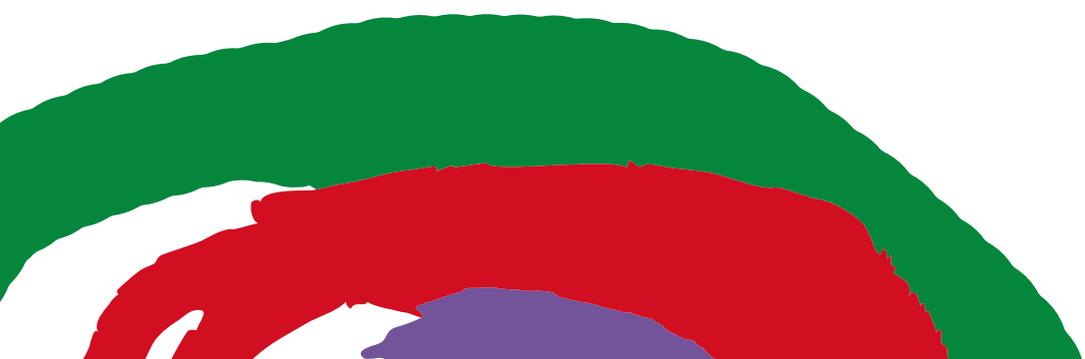
Tomates « Cannellino Flegreo », fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP 24 mois, huile d'olive extra vierge Norma de la Fattoria Ambrosio, basilic. [1,7]

€ 9,00

Margherita Pop

Pomopop de kuoko mercante, stracciata de burrata de buffle, huile d'olive extra vierge Roboris di San Comaio, basilic. [1,7]

€ 9,00





Les Classiques

Nous respectons l'ancienne tradition de la pizza en forme de « roue de chariot ». Redécouvrez les saveurs et les couleurs de la pizza napolitaine avec une touche supplémentaire.

Marinara

Tomates à l'ancienne Naples, origan sauvage, ail, huile d'olive extra vierge de San Comaio, basilic. [1]

€ 6,50

Cosacca

Tomates cerise Corbara, fromage pecorino bagnolese, huile d'olive extra vierge San Comaio, basilic. [1,7]

€ 7,00

Pizza à la tomate

en collaboration avec le chef **Salvatore Bianco**

Tomate Corbara, tomate San Marzano DOP nature, tomate datterino séchée au four, tomate grillée, crème de tomates fumées, tomate Piennolo marinée, basilic et huile d'olive extra vierge Tre Colonne. [1]

€ 9,00

Capricciosa

Tomates pelées San Marzano DOP, salami Agerola, artichauts nature Paestum, anchois à l'huile Cetara, olives noires Gaeta, fior di latte Agerola, huile d'olive extra vierge Lavra, basilic. [1,4]

€ 10,00

Jambon cuit et champignons cardoncelli

Blanche avec de la fior di latte Agerola, jambon cuit, champignons cardoncelli frais sautés, huile d'olive extra vierge Viola, basilic. [1,7]

€ 10,00

Provola et poivre

Tomate Gragnano Valle dei Mulini, provola fumé, mélange de poivres sélectionnés par nos soins (Timut, Noir de Sarawack, Or de Sarawack) huile d'olive extra vierge Torretta. [1,7]

€ 9,00

Farcis et Montanare

Farci au four

Ricotta de buffle, fior di latte Agerola, salami Agerola, poivre rouge foncé de Sarawak, tomates San Marzano DOP pelées, huile d'olive extra vierge Titone. [1,7]

€ 9,00

Farci frit

Ricotta de buffle, mozzarella de buffle fumée de Campanie, grattons napolitains, poivre rouge foncé de Sarawak. [1,7]

€ 9,00

Montanara classique

Frite dans une sauce de tomates cerises AOP Piennolo del Vesuvio, copeaux de fromage caciocavallo podolico Irpino, basilic. [1,7]

€ 9,00





Les pizzas de Salvo

La tradition rencontre l'innovation.

Un mariage de produit créé par des experts pour obtenir des goûts uniques.

Artichauts et lardons

Blanche avec fior di latte Agerola, artichauts Paestum nature, lard roulé de porc noir XXL, fromage râpé Ragusano DOP, huile d'olive extra vierge Tre Colonne, basilic. [1,7]

€ 10,00

Nduja et Verzin

Blanche avec fior di latte Agerola, nduja de Calabre, fromage bleu de vache Verzin, huile d'olive extra vierge Colli Etruschi, basilic. [1,7]

€ 10,00

4 fromages

Blanche avec fior di latte, OL Sciur di zola de chèvre aux fruits rouges et roses, fromage de chèvre semi-maturé de Bagnoli Irpino, flocons de provolone affiné, robiola de lait de chèvre et de vache et huile d'olive extra vierge Colli Etruschi. [1,7]

€ 11,00

Fresella

en collaboration avec le chef **Luigi Salomone**

Blanche avec fior di latte, OL Sciur di zola de chèvre aux fruits rouges et roses, fromage de chèvre semi-maturé de Bagnoli Irpino, flocons de provolone affiné, robiola de lait de chèvre et de vache et huile d'olive extra vierge Colli Etruschi. [1,7]

€ 10,50

Nonna Rosa

en collaboration avec le chef **Peppe Guida**

Blanche à la fior di latte, boulettes de viande de la recette de grand-mère Rosa, sauce tomate, Parmigiano Reggiano DOP 24 mois râpé, mousse de ricotta froide, basilic, huile d'olive extra vierge Tre Colonne. [1,7]

€ 11,00

Scarpariello

Tomates Caramella de Nola, tomates Datterini grillées, tomates biologiques en dés, huile aromatisée à l'ail, au persil et au piment, Tuma Persa sicilien râpé, Pecorino Gran Riserva toscan râpé et basilic. [1,7]

€ 10,00

Oshirase

Blanche à la fior di latte, filet de bœuf mariné au soja et aux épices orientales, sauce brocoli, huile d'olive extra vierge Ciccolella. [1,6,7]

€ 11,50

Pizzas de la mer

La pizza rencontre la mer, plongez dans un tourbillon de saveurs totalement nouvelles. Découvrez nos suggestions.

L'Alchimiste

Blanc avec du fior di latte, de la morue grillée, de la pomme annurca fermentée, de l'anis étoilé, de la puntarelle et de l'huile d'olive extra vierge. [1,4,8]

€ 12,00

Océan

Blanche avec fior di latte, ricotta de buffle avec algues (nori, dulce et laitue de mer), sériole fumée, poivre rose, zeste de citron et huile d'olive extra vierge Colli Etruschi. [1,4,7]

€ 12,50

Terramare

Blanche avec fior di latte, crème d'aubergine frite marinée aux épices japonaises, oignon rouge en osmose, filets de thon à l'huile et céleri croquant, huile d'olive extra vierge Titone. [1,4,6,7,9]

€ 12,00

Marinara 4.0

Sauce tomate marinée aux agrumes et au gingembre, mayonnaise aux anchois, origan frais, poudre d'ail noir, anchois crus, colatura d'anchois, huile d'ail et de basilic. [1,4]

€ 12,00



Salvo



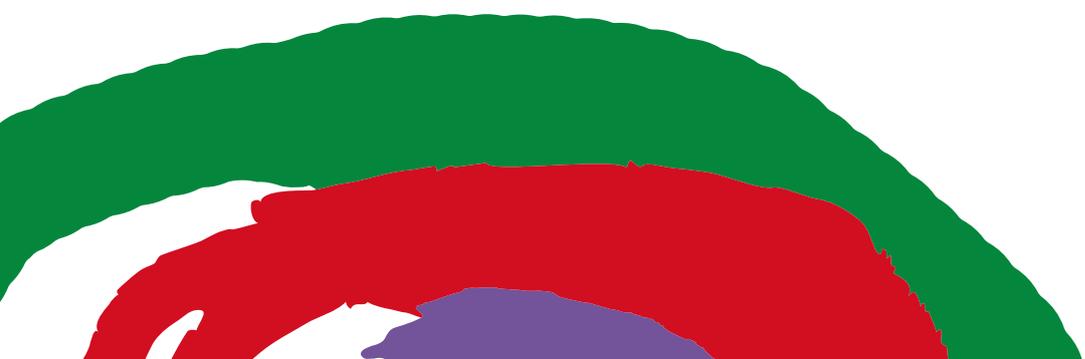
Les douceurs de Salvatore Capparelli

Via Dei Tribunali, Napoli

Babà [1,3,7]	€ 4,50
Babà au limoncello [1,3,7,8]	€ 5,00
Gâteau au fromage aux baies mélangées [1,3,7]	€ 4,50
Pistache et chocolat [1,3,7,9]	€ 5,00
Noisette et Café [1,3,7,8]	€ 5,00

Fin de repas

Marsala Sup. Caruso Minnini Vieilli 5 ans en fûts de chêne • 18%vol	Cl 60 € 3,50
Amaro d'Erbe Distilleria Berta 30%vol	Cl 40 € 4,00
Grappa Villaprato vieillie Distillerie Berta 43%vol	Cl 40 € 4,00
Cafè Espresso ou Décaféiné	€ 1,30





Caves Ferrari

Depuis 1902, Ferrari est le toast italien par excellence. L'irrésistible légèreté des bulles célèbre le goût du beau et le savoir-vivre.



Ferrari Maximum Brut • Chardonnay 100%

Sélection rigoureuse de raisins Chardonnay uniquement, vendangés à la main dans la première quinzaine de septembre.

€ 6,00
au verre

Ferrari Maximum Rosè • Pinot Nero 70% e Chardonnay 30%

Récolté à la main dans la première quinzaine de septembre.

€ 6,00
au verre

Les vins

Pour consulter la carte des vins à la bouteille et les propositions du jour au verre, scannez le qr code.



Les bières

Lowenbrau rtyp

Couleur: claire • Style: Hells • Degrés: 5,4%

CI 40 € 4,70

CI 20 € 3,30

Juliper

Couleur: dorée • Style: Lager • Degrés: 5,2%

CI 25 € 4,20

Kellerbier Franziskaner

Couleur: ambre • Style: Kellerbier • Degrés: 5,0%

CI 30 € 4,70

Tennent's Super

Couleur: dorée • Style: Strong Lager • Degrés: 9,0%

CI 20 € 4,00

Goose Island Ipa

Couleur: orange cuivré • Style: Ipa • Degrés: 5,9%

CI 25 € 4,80

Bass Best Scotch Ale

Couleur: ambre • Style: Scotch Ale • Degrés: 9,0%

CI 40 € 5,30

Hoegaarden

Couleur: platine • Style: Belgian Blanche • Degrés: 4,6%

CI 25 € 4,50

Tripel Karmeliete

Couleur: blond • Style: Abbey Tripel • Degrés: 8,4%

CI 33 € 5,80

Boissons

Acqua San Pellegrino

CI 50 € 2,10

Acqua Panna

CI 50 € 2,10

Orangeade

CI 33 € 2,70

Pepsi/Pepsi Maxi

CI 33 € 3,20

Chinotto

CI 33 € 2,70

Limonade

CI 33 € 2,70