



FERRARI



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 Puparuolo Mbutunat

Pâtes Gemelli di Gragnano IGP, crème de poivron, Parmigiano Reggiano DOP vieilli 24 mois, poivre moulu et farci de pain, câpres et olives noires. [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 du Vésuve extra vierge Casa Setaro, basilic. [1,7]

€ 9,50

Margherita Gentile

Blanche avec des tomates cerises de Gragnano en conserve, fior di latte, huile d'olive extra vierge Raro di Madonna dell'Olivo, basilic. [1,7]

€ 9,00

Margherita della Signora Maria

Blanche avec tomates San Marzano en conserve, fior di latte, huile d'olive extra vierge Pegaso di Pietra dei Venti, 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 de Iltran's di Madonna dell'Olivo, basilic. [1,7]

€ 9,00

Margherita Flegrea

Tomates « Cannellino Flegreo », fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP 24 mois, huile d'olive extra vierge Raro di Madonna dell'Olivo, basilic. [1,7]

€ 9,00

Margherita Pop

Pomopop de kuoko mercante, stracciata de burrata de buffle, huile d'olive extra vierge Core n'grato di Madonna dell'Olivo, 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 Riserva di Fattoria Ambrosio, basilic. [1]

€ 6,50

Cosacca

Tomates cerise Corbara, fromage pecorino bagnolese, huile d'olive extra vierge Itran's di Madonna dell'Olio, 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 d'oliva Correggiolo di Felsina. [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 Sincero di Viola. [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 Origini di Olio Cru, 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 Rea di 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 Zahir di San Comaio. [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 Biancolilla di Cutrera, 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 Colleruita di Viola, 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 Pendolino di Felsina. [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 Viola. [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 Riserva di Fattoria Ambrosio. [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 Origini di Olio Cru. [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.

Costiera

Bianca au fior di latte, anchois frais marinés au vermouth blanc Mulassano, salade de citron Costiera, persil haché et sauce aux anchois, huile d'olive extra vierge Primo di Cutrera. [1,4,8]

€ 10,00

Oceano

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 Primo di Cutrera. [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 Primo di Cutrera. [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

Croquant à la Cerise [1,3,7,8]

€ 5,00

Cheesecake aux Baies Rouges [1,3,7]

€ 5,00

Sette Veli [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

Estrella Galicia

Couleur: blond • Style: Lager • Degrés: 5,5%

CI 20 € 3,50

Estrella 1906 Riserva

Couleur: blond • Style: Heller Bock • Degrés: 6,5%

CI 40 € 4,80

Weihenstephan Hefe

Couleur: jaune doré • Style: Weizen • Degrés: 5,4%

CI 30 € 4,80

Opperbacco Luna Rossa

Couleur: ambre • Style: Dubbel • Degrés: 6,4%

CI 30 € 4,60

Retorto Morning Glory

Couleur: ambre • Style: America Pale Ale • Degrés: 5,6%

CI 30 € 5,00

Van Steenberge St. Stefanus 75

Couleur: ambre clair • Style: Abbey Tripel • Degrés: 7,0%

CI 30 € 4,80

Morrells Strong Lager

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

CI 30 € 5,20

Opperbacco 10 e lode

Couleur: marron foncé • Style: Quadrupel • Degrés: 10,0%

CI 30 € 5,30

Extrella Galicia Gluten Free

Couleur: blond • Style: Lager • Degrés: 5,5%

CI 30 € 5,50

CI 33 € 4,00

Boissons

Acqua San Pellegrino

CI 50 € 2,00

Acqua Panna

CI 50 € 2,00

Coca Cola/Coca Zero

CI 33 € 3,20

Orangeade

CI 33 € 3,20

Sprite

CI 33 € 3,20