

Tutte le NEWS dalla nostra cucina al tuo tavolo



# MASANIELLO

pizza & restaurant

Edizione #3



## I NOSTRI IMPASTI



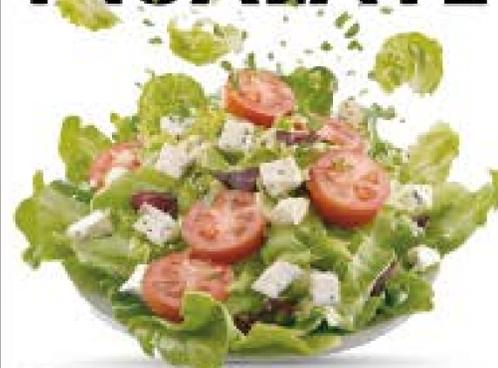
## FORNARINA



18.00

Doppia cottura, frita e pasata al forno con provola affumicata dei monti, patate arrostate, porchetta di ariscia e rosmarino.

## INSALATE

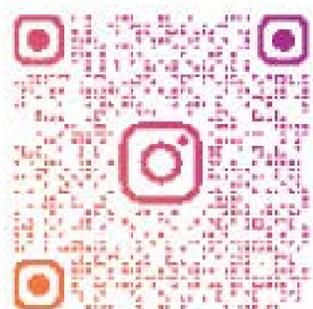


Masasalad 13.00

Insalata mista, olive riviera, mais, pomodorini, acciughe e pepite di bufala.



Caprese 13.50



SEGUICI E RESTA AGGIORNATO



27.90

COSTATA



11.50

CRISPY TENDERS



13.00

POLPETTE DELLA NONNA

## MASATACOS

### PARMIGIANINO

Pane pizza ripieno di melanzane alla parmigiana, prosciutto cotto e stracciatella di bufala.

18.00

### LUNA PORK

Tacos di pane pizza ripieno con porchetta di Ariccìa, friarielli ripassati e fior di latte dei monti lattari.

17.00

### O' TRICOLORE

Tacos di Pane pizza ripieno con bresaola, rucola, grana e pachino.

16.50



### O' MARGARO

Pane pizza ripieno di mortadella bolognese, blu del monconisio, zucchine fritte, gocce di nduja e fior di latte dei monti lattari.

16.50

# TRATTORIA

## Napoletana

### ANTIPASTI

**TAGLIERE NAPOLI TORINO** 19.00  
Salumi e formaggi

**TRIS DI VERDURE E BURRATINA** 13.00  
Zucchine, melanzane, funghi e burratina

**LE CHIACCHIERE**  
CLASSICHE: Straccetti di Pizza frita con prosciutto crudo di parma 24 ms, rucola, scaglie di grana e fior di latte a filetti. 12.00

**BUFALOTTE:** Straccetti di Pizza frita con mozzarella di bufala Campana Doc 250gr Crudo di parma 24 ms, rucola e pomodorini rossi. 11.90

**INSALATA DI MARE** 17.50  
Calamari, olive taggiasche, pomodorini gialli rossi, rucetta e olio evo.

### I PRIMI

**O GNOCCO A SORRENTINA** 12.00  
Gnocchi di patate con pomodoro basilico e mozzarella

**O SCARPARELLO** 12.00  
Ziti con pomodorini pecorino, basilico e peperoncino.

**CARBONARA** 16.50  
Spaghetti con crema all' uovo guanciale di amatrice e pecorino

**NERANO** 16.50  
Scialatielli Napoletani con zucchine fritte, pecorino e mentuccia di montagna.

**LASAGNA** 17.00  
lasagna classica, pomodoro, mozzarella basilico e parmigiano.

**BRONTE** 19.50  
Gnocco fresco con granella di pistacchio e vongole

**PACCHERO ALLA NENNELLA** 22.00  
Datterini Gialli, frutti di mare e pecorino

### I SECONDI

**FRITTURA DI PESCE** 22.00  
Gamberi e calamari

**BIRRA MIX** 18.90  
Grigliata mista di carne, agnello, pollo, salsiccia, braciola.

**PULLASTIELLO** 17.90  
Galletto da 600gr, grigliato con patate arrosto.

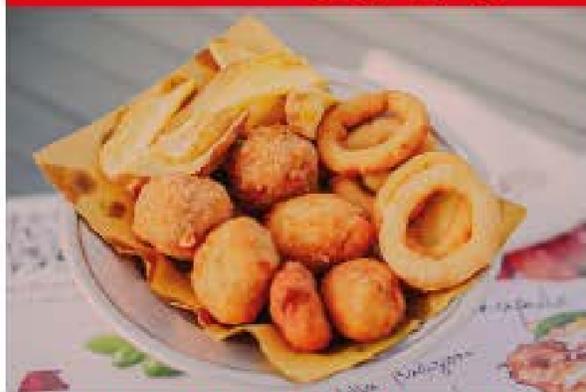
**SPIEDONE** 16.90  
Spiedo da 450gr, di carne mista, pollo tacchino patate fritte e salse.

**BRANZINO ALLA GRIGLIA** 30.00  
Branzino o Orata ( Secondo la disponibilità )

**COSTATA DI MANZO (450GR)** 27.90  
costata di fassona piemontese da 600g accompagnata da patate al forno o verdure grigliate

### SFIZI

( ANCHE PER IL TUO APERITIVO )



**FRITTOLINO NAPOLETANO** 12.00  
Crocchè, frittatina, arancino, zeppoline e anelli di cipolla.



**CRISPY TENDERS** 11.50  
Petti di pollo croccanti con impanatura di cereali e salse.



**SPICY FRITTOLINO** 13.00  
Mix di jalapenos rossi e verdi, pepitas di brie, anelli di cipolla e patatine fritte.



**FISH AND CHIPS** 17.50  
Merluzzo impanato con patatine fritte.



**CUPPETIELLO DI ALICI FRITTE** 15.50  
Alici fresca impanate e fritte.

## HAMBURGER

**MASABURGER** 14.90  
Hamburger da 180gr pomodoro, insalata, edammer, patatine fritte

**VEGANINO** 18.90  
Hamburger vegano 170gr, verdure grigliate pomodoro insalata mayoVegan.

**SCROKKY** 16.90  
Hamburger di pollo di 180gr salsa parmigiano pomodoro insalata

**AMERICANO** 18.90  
Hamburger da 180gr pomodoro insalata, salsa cheddar, uovo fritto, anelli di cipolla e patatine fritte



## INGLESE

18.90



## LA NOSTRA MACELLERIA

### I NOSTRI TAGLI

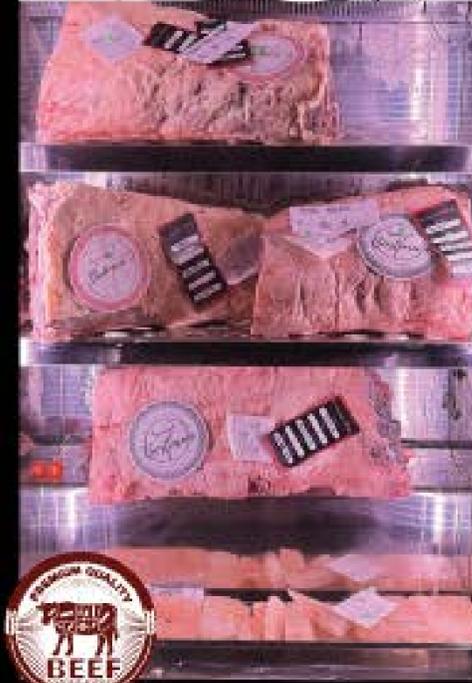
T BONE

COSTATA

TOMAHAWK

CHIEDE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA  
DA 8.00 A ETTO

## DRY EDGE



# LE INTRAMONTABILI

**MARGHERITA STG** 10.00  
 Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di latte vaccino STG, parmigiano, basilico, olio Evo.

**COSACCA** 7.00  
 Pomodoro San Marzano DOP, Parmigiano reggiano DOP, basilico, olio Evo.

**MARINARA** 7.00  
 Pomodoro San Marzano DOP, aglio d Afragola, origano, basilico, olio Evo.

**NAPOLI** 13.00  
 Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte dei monti lattari, acciughe, capperi, origano, basilico, olio Evo.

**BUFALINA 977 (KM DA NAPOLI)** 13.00  
 Pomodoro San Marzano DOP, parmigiano reggiano, Mozzarella di bufala campana D.O.P, basilico, Olio Evo.

**PROVOLELLA** 12.00  
 Pomodoro San Marzano D.O.P, Provola affumicata dei monti lattari, parmigiano reggiano, basilico, olio Evo, pepe nero.

**PARMIGIANA** 16.00  
 Provola dei monti lattari, parmigiana di melanzane della casa, scaglie di parmigiano reggiano e Olio Evo.

**VEGETARIANA** 14.00  
 Pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte di monti lattari, verdure miste dorate e fritte, olio Evo e basilico.

**CARRETTIERA** 15.00  
 Salsiccia e Friarielli Napoletani, fior di latte dei monti lattari, basilico e Olio Evo.

**MEZZO CANNONE** 15.90  
 Metà Pizza e metà Saltimbocca, Pizza Margherita e Carrettiera, a terminare il Saltimbocca, crudo di Parma 24 ms, Fdl, e scaglie di parmigiano dop.

**4 FORMAGGI** 14.00  
 Fior di latte dei monti lattari, gorgonzola, provola affumicata dei monti e parmigiano reggiano.

**LUCIFERO** 15.00  
 Fior di latte dei monti lattari, nduja di Vibo Valentia, Spianata calabra igt pomodoro san marzano.

**4 STAGIONI DI MASANIELLO** 16.50  
 4 gusti in armonia, fior di latte dei monti lattari e funghi, Margherita, carrettiera, fior di latte, pomodorini, rucola, scaglie di parmigiano reggiano e Parma 24ms

## L'ANGOLO DELLA FARINATA



1. CLASSICA 7.00
2. SALSISCI E GORGONZOLA 9.00
3. SPECK E BRIE 9.00

ASSAGGIA IL NOSTRO IMPASTO  
 NAPOLETANO **GLUTEN FREE**

**CAPRICCIOSA** 12.00  
 Pomodoro san marzano Dop, fior di latte dei monti lattari, champignon, salame napoli, carciofini in olio evo, olive nere e prosciutto cotto nostrano.

**BURRATINA** 13.50  
 Fior di latte dei monti lattari, rucola, crudo di parma 24ms, burratina, scaglie di parmigiano reggiano.

**REAL** 14.90  
 Pomodorini a filetto, fior di latte dei monti lattari, crudo di parma 24 ms, rucola, scaglie di parmigiano reggiano.

**FONZIE** 11.00  
 Fior di latte dei monti lattari, wurstel, patatine fritte.

**FRESCA** 15.00  
 Focaccia all origano con bufala campana DOP a crudo, rucola, tonno olive nere caiazzane, alici, pomodorini rossi del piennolo.

**CALZONE CLASSICO** 16.00  
 Pomodoro san marzano DOP, ricotta aversana, fior di latte dei monti lattari, cotto nostrano, olio Evo.

**A VIGILIA** 14.50  
 Mozzarella di bufala, campana DOP, alici di Cetara, olive nere Caiazzane e scarola saltata.



**SCARPARIELLO** 16.50  
 Pomodoro ciliegino del vesuvio, pecorino romano, fili di peperoncino e basilico.

**NERANO** 18.00  
 Impasto al carbone, crema di zucchine, provola dei monti lattari, chips di zucchine alla scapece provolone del monaco e guanciale croccante.

**BAROTTA** 19.00  
 Impasto al carbone vegetale, fior di latte dei monti lattari, mortadella modenese, pesto di pistacchio, burratina al tartufo e granella di pistacchio.

**I COLLI ROMANI** 16.50  
 Mozzarella di bufala Dop, pecorino Romano, pepe crema di tuorlo d uovo, guanciale d amatrice.



**DOMENICA NAPOLETANA** 20.00  
 4 GUSTI PARMIGIANA DI MELANZANE, POLPETTE AL SUGO DELLA NONNA, RAGÙ ALLA GENOVESE, RAGÙ NAPOLETANO.

**CROCCHIE'** 16.50  
 FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, CROCCHIE DI PATATE DI AVEZZANO, PROSCIUTTO COTTO DI PRAGA, CIALDA DI PARMIGIANO CROCCANTE.

**NONNA CARMELA** 18.50  
 CORNICIONE RIPIENO DI RICOTTA, POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATE DML, POLPETTE DI MANZO CASARECCE, PEPITE DI BUFALA, PARMIGIANO REGGIANO.



**MASANIELLO 2.0** 22.00  
 POMODORO SAN MARZANO DOP, DATTERINI GIALLI E ROSSI SEMI DRY, AGLIO DI AFRAGOLA, STRACCIATA DI BUFALA E ACCIUGHE DEL CANTABRIO



## I NOSTRI IMPASTI

CLASSICO ( MIX DI FARINE BIOLOGICHE )  
 CARBONE VEGETALE €2,00  
 SPIRULINA ( ALGA BIOLOGICA, SEMI DI GIRASOLE E CANAPA ) €2,00