



FERRARI
TRATTORIO

S.PELLEGRINO

Gli entrées

Tris di Montanare

Tris di pasta cresciuta con 3 sughi di pomodoro: pomodoro del Piennolo del Vesuvio, pomodoro San Marzano a filetti, pacchetelle di pomodori Corbarino. [1,7]

€ 5,00

Frittatina di Puparuolo Mbutunat

Pasta Gemelli di Gragnano IGP, crema di peperoni, Parmigiano Reggiano DOP stagionato 24 mesi, pepe macinato e ripieno di pane, capperi ed olive nere. [1,7,8,9]

€ 3,50

al pezzo

Frittatina cacio e pepe

Spaghetto quadrato di Gragnano IGP, besciamella al Pecorino Gran Riserva Toscano, Pecorino Romano DOP, Cacio Magno, bland di 4 pepi composto da noi. [1,7]

€ 3,50

al pezzo



Crocchè

Non impanati, con patate, provola affumicata, Pecorino Romano DOP, prezzemolo, pepe. [7]

€ 2,80

al pezzo



Frittatina di pasta e patate

Pasta mista di Gragnano IGP, patate, Parmigiana Reggiano DOP 24 mesi, prosciutto crudo e pepe. [1,7]

€ 2,80

al pezzo



Frittatina di pasta

Bucatini di Gragnano IGP, besciamella realizzata con burro di alpeggio e latte, ripieno al prosciutto cotto, Pecorino Romano DOP, provola affumicata e pepe. [1,7]

€ 2,80

al pezzo



Arancino

Non impanato, di riso Arborio con burro di alpeggio, sugo di San Marzano DOP, Pecorino Romano DOP con ripieno di provola affumicata e prosciutto cotto. [7,9]

€ 2,80

al pezzo



Baccalà fritto

Tranci di baccalà fritto in pastella di farina di riso. [4]

€ 3,50

al pezzo

Salvo



Le Margherite

La Margherita, la pizza più semplice ma anche più amata. Quella che al primo morso ti ricorda i colori e i sapori di Napoli. Te ne proponiamo ben 7, scegli la tua preferita.



Margherita Classica

Pomodori pelati San Marzano DOP, fior di latte, olio extravergine d'oliva Zahir di San Comaio, basilico. [1,7]

€ 6,20



Margherita del Vesuvio

Bianca con pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP in conserva, mozzarella di bufala campana DOP, olio extravergine d'oliva Riserva di Fattoria Ambrosio. [1,7]

€ 10,00



Margherita Gentile

Bianca con pomodorini di Gragnano in conserva, fior di latte, olio extravergine d'oliva Norma di Fattoria Ambrosio, basilico. [1,7]

€ 9,00



Margherita della Signora Maria

Bianca con filetti di pomodoro San Marzano in conserva, fior di latte, olio extravergine d'oliva Ortice del frantoio Romano, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, basilico. [1,7]

€ 9,00



Margherita Flegrea

Pomodoro "Cannellino Flegreo", fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio extravergine d'oliva Carpellesse di Madonna dell'Olivo, basilico. [1,7]

€ 9,00



Margherita Pop

Antico Pomodoro di Napoli, stracciata di burrata di bufala, olio extravergine d'oliva Norma di Fattoria Ambrosio, basilico. [1,7]

€ 9,50



Margherita Caramella

Pomodoro datterino Caramella di Nola, fior di latte, basilico, olio extravergine d'oliva Ortice di Romano [1,7]

€ 9,50



Le Classiche

Rispettiamo l'antica tradizione della "ruota di carro".
Riscopri i sapori e i colori della pizza napoletana con uno sprint in più.



Marinara

Antico Pomodoro di Napoli, origano selvatico, aglio, olio extravergine d'oliva Ravece di Fam, basilico. [1]

€ 6,20



Cosacca

Pomodorino di Corbara, pecorino bagnolese, olio extravergine d'oliva Colline dell'Ufita di Fam, basilico. [1,7]

€ 7,50



Pizza al Pomodoro

in collaborazione con lo chef **Salvatore Bianco**

Pomodoro di Corbara, pomodoro San Marzano DOP al naturale, pomodoro datterino essiccato al forno, pomodoro grigliato, crema di pomodoro affumicato, pomodoro del piennolo marinato, basilico ed olio extravergine d'oliva Valli Trapanesi dop di Titone. [1]

€ 9,50



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 Jannia, basilico. [1,4,7]

€ 10,50



Prosciutto cotto e funghi cardoncelli

Bianca con fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, funghi cardoncelli freschi trifolati, olio extravergine d'oliva Carolea di Librandi, basilico. [1,7]

€ 10,50



Provola e pepe

Pomodoro di Gragnano Valle dei Mulini, provola affumicata, mix di pepi da noi selezionati (Timut, Nero di Sarawack, Oro di Sarawack) olio extravergine d'oliva Rorboris di San Comaio. [1,7]

€ 9,50

Ripieni e 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 Ortice del frantoio Romano. [1,7]

€ 9,20



Ripieno fritto

Ricotta di bufala, provola affumicata, cicoli napoletani, pepe rosso scuro di Sarawak. [1,7]

€ 9,20



Montanara classica

Fritta al sugo di pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP in conserva, scaglie di caciocavallo podolico irpino, basilico. [1,7]

€ 9,20



Le pizze di Salvo

La tradizione che incontra l'innovazione.

Prodotti sapientemente accostati per ottenere gusti unici che non hai mai provato prima.

Pulled Pork

Salsa di pomodoro affumicato, Pecorino Romano Dop misto a Parmiggiano Reggiano 24 mesi grattugiato, Fior di latte, Pulled Pork homemade, mayo di chipotle, olio extravergine d'oliva Moraiolo Felsina. [1,6,7,10]

€ 12,00

Super diavola

Pomodoro di Corbara, Pezzente della montagna materana piccante, salsiccia fresca piccante, fior di latte misto a provola affumicata, Venticiana vastese piccante, basilico ed olio extravergine d'oliva Titolo di Elena Fuccia. [1,7]

€ 11,00



Carciofi e pancetta

Bianca con fior di latte di Agerola, carciofi di Paestum al naturale, pancetta arrotolata di maiale bianco XXL, formaggio Ragusano DOP grattugiato, olio extravergine d'oliva Sant'Arcangelo di Gaudenzi, basilico. [1,7]

€ 10,50



Nduja e Verzin

Bianca con fior di latte di Agerola, nduja calabra, formaggio erborinato di latte vaccino Verzin, olio extravergine d'oliva Titolo di Elena Fucci, basilico. [1,7]

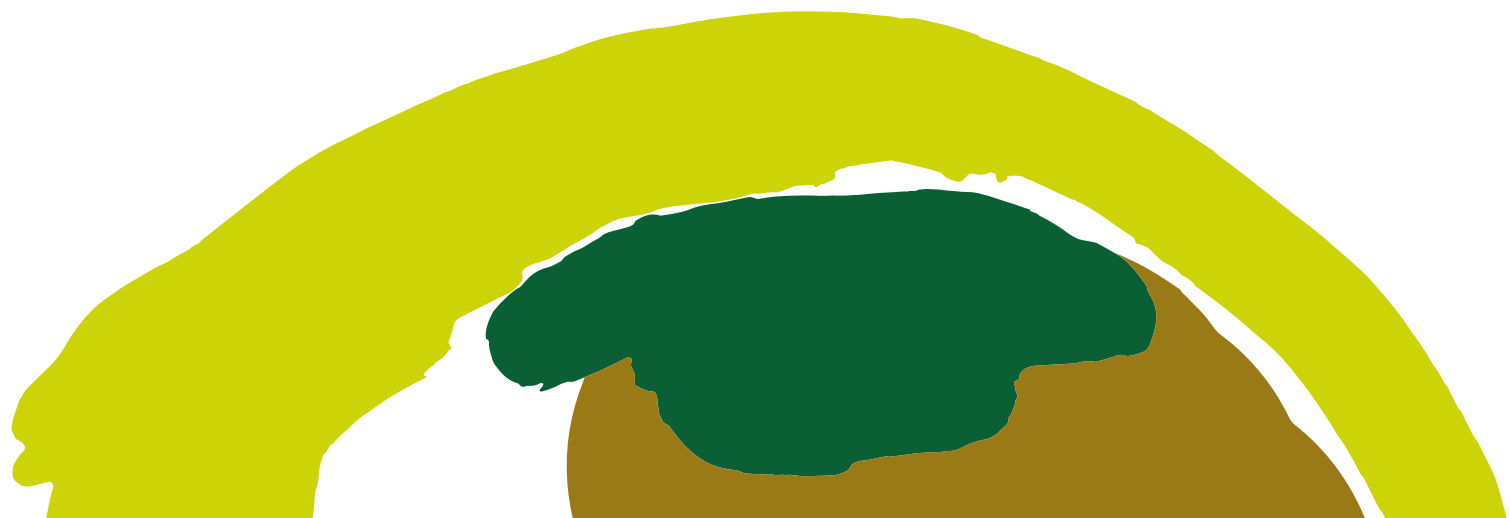
€ 10,50



4 Formaggi

Bianca con fior di latte, OL Sciur 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 Titolo di Elena Fucci. [1,7]

€ 11,00





Le pizze di Salvo

La tradizione che incontra l'innovazione.

Prodotti sapientemente accostati per ottenere gusti unici che non hai mai provato prima.

Fresella

in collaborazione con lo chef **Luigi Salomone**

Bianca con mozzarella di bufala campana DOP, battuto di pomodoro biologico, stracciata di bufala, pane croccante aromatizzato, cubetti di fior di latte a crudo, basilico ed olio extravergine Sincero di Viola. [1,7]

€ 11,00

Nonna Rosa

in collaborazione con lo chef **Peppe Guida**

Bianca con fior di latte, polpette di carne, sugo di pomodoro al ragù, crema di ricotta fredda, basilico, olio extravergine 89/93 di Gaudenzi. [1,7]

€ 11,00



Scarpariello

Pomodoro di Gragnano Valle dei Mulini, pomodori datterini grigliati, battuta di pomodoro biologico, olio aromatizzato all'aglio, prezzemolo e peperoncino, Tuma Persa siciliana grattugiato, Pecorino toscano Gran Riserva grattugiato e basilico. [1,7]

€ 10,00



Oshirase

Bianca con fior di latte, filetto di manzo marinato alla soia con spezie orientali, salsa di peperoncini verdi, olio extravergine d'oliva 9/93 di Gaudenzi. [1,6,7]

€ 11,00

Maialata

Bianca con Patata cotta sotto cenere e condita con olio al limone, erba cipollina, salvia, menta, Fior di latte, porchetta di maiale homemade, basilico ed olio extravergine d'oliva Moraiolo Felsina. [1,7]

€ 11,00



Le pizze dal Mare

La pizza che incontra il mare, immergiti in un vortice di sapori completamente nuovi. Scopri le nostre proposte.

Costiera

Bianca con fior di latte, alici fresche marinate al Vermut bianco Mulassano, insalata di limone di Costiera, battuto di prezzemolo ed colatura di alici, olio extra vergine d'oliva Ortice di frantoio Romano. [1,4,7]

€ 10,50

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 Moraiolo di Felsina. [1,4,7]

€ 12,00

Terramare

Bianca con fior di latte, crema di melanzana frita marinata alle spezie giapponesi, cipolla rossa in osmosi, filetti di tonno sott'olio e sedano croccante, e olio extravergine d'oliva Moraiolo di Felsina. [1,4,6,7,9]

€ 11,00

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. [1,4]

€ 11,00



Salvo




I Dolci di Salvatore Capparelli

Via Dei Tribunali, Napoli

Babà [1,3,7]	€ 5,00
Crocante all'Amarena [1,3,7,8]	€ 5,50
Tiramisù al babà [1,3,7]	€ 5,50
Sette Veli [1,3,7,8]	€ 5,50

Fine Pasto

Marsala Sup. Caruso Minnini Invecchiato 5 anni in botti di rovere • 18%vol	Cl 60 € 4,50
Amaro d'Erbe Distilleria Berta 30%vol	Cl 40 € 4,50
Grappa Villaprato invecchiata Distilleria Berta 43%vol	Cl 40 € 4,50
Caffè Espresso o Decaffeinato	€ 1,50



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%

Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre.

€ 7,00

al calice

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

Raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre.

€ 7,00

al calice

I Vini

Per consultare la carta dei vini in bottiglia e le proposte giornaliere al calice, scansiona il qr code.



Le Birre

Estrella Galicia

Colore: biondo • Stile: Lager • Gradi: 5,5%

CI 20 € 3,80

CI 40 € 5,20

Forst Felsenkeller

Colore: arancio • Stile: Keller • Gradi: 5,2%

CI 30 € 5,20

Weihenstephan Hefe

Colore: giallo dorato • Stile: Weizen • Gradi: 5,4%

CI 30 € 5,00

Opperbacco Luna Rossa

Colore: ambrato • Stile: Dubbel • Gradi: 6,4%

CI 30 € 5,50

Virgin Stimalti South Soul

Colore: giallo arancio • Stile: America IPA • Gradi: 6,4%

CI 30 € 5,50

Forst Heller bock

Colore: giallo dorato • Stile: Heller bock • Gradi: 7,5%

CI 30 € 5,20

Stabelga Stimalti

Colore: arancio • Stile: Triple • Gradi: 8,0%

CI 30 € 5,50

Opperbacco 10 e Iode

Colore: marrone scuro • Stile: Quadrupel • Gradi: 10,0%

CI 30 € 6,00

Extrella Galicia Gluten Free

Colore: biondo • Stile: Lager • Gradi: 5,5%

CI 33 € 4,50

Le Bibite

Acqua San Pellegrino | CI 50 € 2,20

Acqua Panna | CI 50 € 2,20

Coca Cola/Coca Zero | CI 33 € 3,30

Aranciata | CI 33 € 3,30

Sprite | CI 33 € 3,30