



FERRARI
TRENTO

S.PELLEGRINO

Les entrées

Tris di Montanare

Trio de pâtes levées avec 3 sauces tomates : tomate du Piennolo del Vesuvio, tomate San Marzano en filets, petits paquets de tomates Corbarino. [1,7]

€ 6,00

Omelette de Genovese

Pâtes jumelles de Gragnano IGP, ragù de Genovese avec viande et sa crème, Parmigiano Reggiano de 24 mois, poivre. [1,7,9]

€ 3,50

al pezzo

Omelette de saucisses et Friarielli

Pâtes Gragnano IGP, Friarielli et leur crème, saucisse de porc, provola fumée, Parmigiano Reggiano de 24 mois. [1,7]

€ 3,50

al pezzo

Frittatina cacio e pepe

Spaghetti carrés de Gragnano IGP, béchamel au Pecorino Gran Riserva Toscano, Pecorino Romano DOP, Cacio Magno, mélange de 4 poivres fait par nous. [1,7]

€ 3,50

al pezzo

Crocchè

Non panés, avec pommes de terre, provola fumée, Pecorino Romano DOP, persil, poivre. [7]

€ 3,00

al pezzo

Omelette de pâte et de pommes de terre

Pâtes mélangées de Gragnano IGP, pommes de terre, Parmigiano Reggiano DOP de 24 mois, jambon cru et poivre. [1,7,9]

€ 3,00

al pezzo

Omelette de pâte

Bucatini de Gragnano IGP, béchamel au beurre d'alpage et au lait, garniture au jambon cuit, Pecorino Romano DOP, provola fumée et poivre. [1,7,8]

€ 3,00

al pezzo

Arancino

Non pané, de riz Arborio au beurre d'alpage, sauce de San Marzano DOP, Pecorino Romano DOP avec garniture de provola fumée et jambon cuit. [7,9]

€ 3,00

al pezzo

Morue frite

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

€ 3,70

al pezzo



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 de San Comaio, basilic. [1,7]

€ 7,90

Margherita du Vésuve

Blanche avec des tomates du Piennolo del Vesuvio DOP en conserve, mozzarella di bufala campana DOP, huile d'olive extra vierge Riserva de Fattoria Ambrosio. [1,7]

€ 10,00

Margherita Gentile

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

€ 9,50

Margherita della Signora Maria

Blanche avec des filets de tomates San Marzano en conserve, fior di latte, huile d'olive extra vierge Ortice de Romano, Parmigiano Reggiano DOP de 24 mois, basilic. [1,7]

€ 9,50

Margherita Flegrea

Tomate "Cannellino Flegreo", fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP de 24 mois, huile d'olive extra vierge Carpellesse de Madonna dell'Olivo, basilic. [1,7]

€ 9,50

Margherita Pop

Ancienne tomate de Naples, morceaux de burrata de bufala, huile d'olive extra vierge Norma de Fattoria Ambrosio, basilic. [1,7]

€ 10,00

Margherita Caramella

Tomate Datterino Caramella di Nola, fiordilatte, basilic, huile d'olive extra vierge Ortice di Romano. [1,7]

€ 10,00



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

Ancienne tomate de Naples, origan sauvage, ail, huile d'olive extra vierge Ravece de Fam, basilic. [1]

€ 7,50

Cosacca

Petite tomate de Corbara, pecorino bagnolese, huile d'olive extra vierge Colline dell'Ufita de Fam, basilic. [1,7]

€ 7,50

Pizza à la tomate

en collaboration avec le chef **Salvatore Bianco**

Tomate de Corbara, tomate San Marzano DOP naturelle, tomate séchée au four, tomate grillée, crème de tomate fumée, tomate du Piennolo marinée, basilic et huile d'olive extra vierge Valli Trapanesi dop de Titone. [1]

€ 9,50

Capricciosa

Tomates pelées San Marzano DOP, salami d'Agerola, artichauts naturels de Paestum, anchois de Cetara sous huile, olives noires de Gaeta, fior di latte d'Agerola, huile d'olive extra vierge Jannia, basilic. [1,4,7]

€ 11,00

Jambon cuit et champignons cardoncelli

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

€ 11,00

Provola et poivre

Tomate de Gagnano Valle dei Mulini, provola affumicata, mélange de poivres que nous avons sélectionnés (Timut, Nero di Sarawack, Oro di Sarawack), huile d'olive extra vierge Roboris de San Comaio. [1,7]

€ 10,00

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]

€ 10,00

Farci frit

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

€ 10,00

Montanara classique

Frite dans la sauce de tomates du Piennolo del Vesuvio DOP en conserve, copeaux de caciocavallo podolico irpin, basilic. [1,7]

€ 10,00





Les pizzas de Salvo

La tradition rencontre l'innovation.

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

Pulled Pork

Sauce tomate fumée, Pecorino Romano Dop mélangé à du Parmiggiano Reggiano 24 mois râpé, Fior di latte, Pulled Pork fait maison, mayo au chipotle, huile d'olive extra vierge Moraiolo Felsina. [1,6,7,10]

€ 12,00

Super diable

Tomate de Corbara, Pezzente de la montagne materana épicé, saucisse fraîche épicée, Fior di latte mélangé à de la provola affumicata, Venticiana vastese épicée, basilic et huile d'olive extra vierge Titolo d'Elena Fuccia. [1,7]

€ 11,00

Artichauts et lardons

Blanche avec Fior di latte d'Agerola, artichauts de Paestum au naturel, pancetta roulée de porc blanc XXL, fromage Ragusano DOP râpé, huile d'olive extra vierge Sant'Arcangelo de Gaudenzi, basilic. [1,7]

€ 11,00

Nduja et Verzin

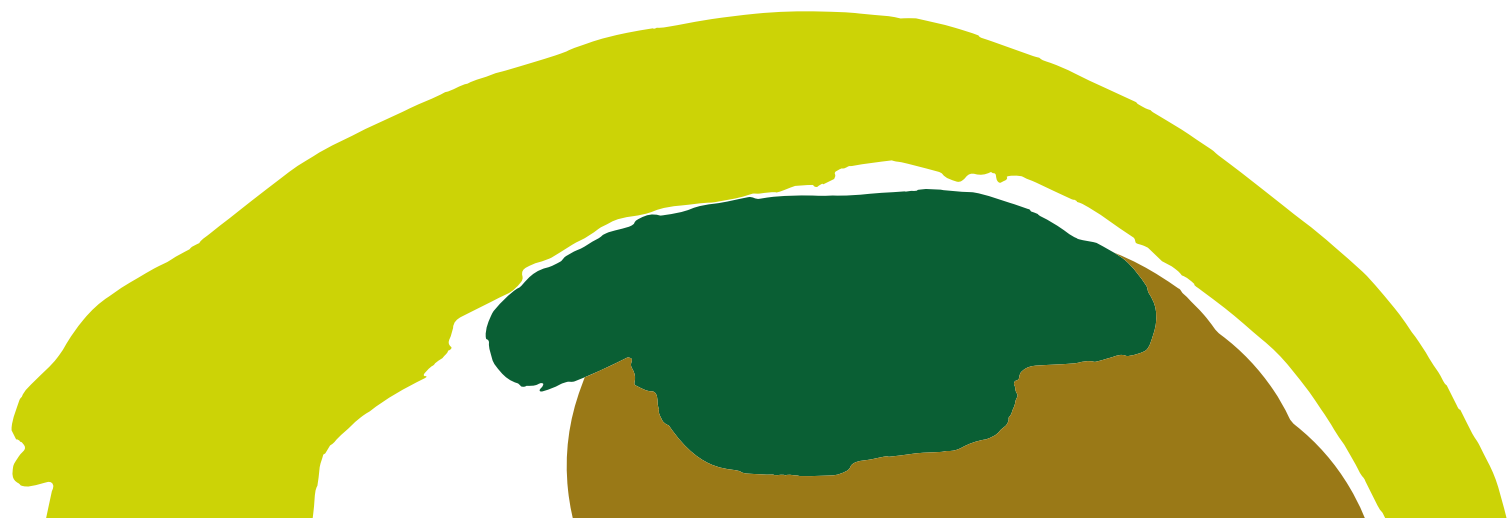
Blanche avec Fior di latte d'Agerola, nduja calabraise, fromage bleu de lait de vache Verzin, huile d'olive extra vierge Titolo d'Elena Fucci, basilic. [1,7]

€ 11,00

4 Fromages

Blanche avec Fior di latte, OL Sciur de zola de chèvre affiné aux fruits rouges et roses, caciotta de chèvre mi-affinée de Bagnoli Irpino, copeaux de provolone affiné, robiola de chèvre et de vache, et huile d'olive extra vierge Titolo d'Elena Fucci. [1,7]

€ 11,00





Les pizzas de Salvo

La tradition rencontre l'innovation.

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

Fresella

en collaboration avec le chef **Luigi Salomone**

Blanche avec mozzarella de bufflonne campanienne AOP, concassé de tomates biologiques, straciatella de bufflonne, pain croustillant aromatisé, cubes de fleur de lait cru, basilic et huile d'olive extra vierge Sincero di Viola. [1,7]

€ 11,00

Nonna Rosa

en collaboration avec le chef **Peppe Guida**

Blanche avec fleur de lait, boulettes de viande, sauce tomate à la viande, crème de ricotta froide, basilic, huile d'olive extra vierge 89/93 de Gaudenzi. [1,7]

€ 12,00

Scarpariello

Tomate de Gragnano Valle dei Mulini, tomates cerises grillées, concassé de tomates biologiques, huile aromatisée à l'ail, persil et piment, Tuma Persa sicilienne râpée, Pecorino toscan Gran Riserva râpé et basilic. [1,7]]

€ 10,50

Oshirase

Blanche avec fleur de lait, filet de bœuf mariné à la sauce soja aux épices orientales, sauce chili verte, huile d'olive extra vierge 9/93 de Gaudenzi. [1,6,7]

€ 11,50

Maialata

Blanche avec pomme de terre cuite sous la cendre et assaisonnée d'huile au citron, ciboulette, sauge, menthe, fleur de lait, porchetta de porc faite maison, basilic et huile d'olive extra vierge Moraiolo Felsina. [1,7]

€ 11,00



Pizzas de la mer

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

Costiera

Blanche avec fleur de lait, anchois frais marinés au vermouth blanc Mulassano, salade de citron de la côte, concassé de persil et jus d'anchois, huile d'olive extra vierge Ortice du moulin Romano. [1,4,7]

€ 10,50

Oceano

Blanche avec fleur de lait, ricotta de bufflonne aux algues (nori, dulce et laitue de mer), amberjack fumé, poivre rose, zeste de citron et huile d'olive extra vierge Moraiolo de Felsina. [1,4,7]

€ 12,50

Terramare

Blanche avec fleur de lait, crème d'aubergine frite marinée aux épices japonaises, oignon rouge en osmose, filets de thon à l'huile d'olive et céleri croquant, et huile d'olive extra vierge Moraiolo de Felsina. [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, jus d'anchois, huile à l'ail et basilic. [1,4]"

€ 12,00



Salvo




Les douceurs de Salvatore Capparelli

Via Dei Tribunali, Napoli

Babà [1,3,7]	€ 5,50
Délice au limoncello [1,3,7]	€ 6,00
Tiramisù avec babà [1,3,7]	€ 6,00
Mousse café et noisette [1,3,7,8]	€ 6,00

Fin de repas

Marsala Sup. Caruso Minnini Vieilli 5 ans en fûts de chêne • 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 ou Décaféiné	€ 1,50



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.

€ 7,00
al calice

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

Récolté à la main dans la première quinzaine de septembre.

€ 7,00
al calice

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 € 3,80
CI 40 € 5,20

Forst Felsenkeller

Couleur : orange • Style : Keller • Degré : 5,2%

CI 30 € 5,20

Weihenstephan Hefe

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

CI 30 € 5,20

Opperbacco Luna Rossa

Couleur : ambré • Style : Dubbel • Degré : 6,4%

CI 30 € 5,50

Virgin Stimalti South Soul

Couleur : jaune orange • Style : American IPA • Degré : 6,4%

CI 30 € 5,50

Forst Heller bock

Couleur : jaune doré • Style : Heller bock • Degré : 7,5%

CI 30 € 5,20

Stabelga Stimalti

Couleur : orange • Style : Triple • Degré : 8,0%

CI 30 € 5,50

Opperbacco 10 e Iode

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

CI 30 € 6,00

Boissons

Acqua San Pellegrino | CI 50 € 2,20
Acqua Panna | CI 50 € 2,20

Coca Cola/Coca Zero | CI 33 € 3,30
Orangeade | CI 33 € 3,30
Sprite | CI 33 € 3,30

Parcours de *Dégustation*

A stylized illustration of a pizza with a thick yellow crust, a brown base, a green sauce, and a red pepperoni slice.

Parcours *Napoli*

avec ou sans accord vins

2 dégustations de friture, 2 dégustations de pizza traditionnelle,
2 dégustations de nos pizzas proposées

€ 35,00
without wines

€ 40,00
with wines

Parcours *Riviera*

avec ou sans accord vins

7 dégustations et dessert

€ 46,00
without wines

€ 54,00
with wines

Parcours *Salvo*

avec accord vins

9 dégustations et dessert

€ 62,00