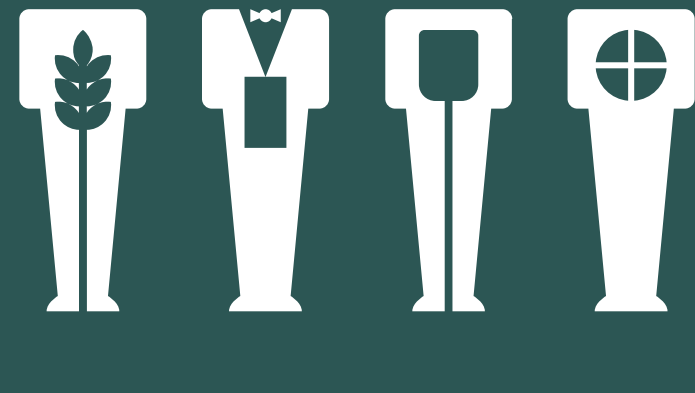


PIZZERIA Ferrigno



MENÙ



DI PRIMO ACCHITO



FRITTATINA CLASSICA 1-5-6-7-9

Bucatini, besciamella, piselli, macinato di maialino nero casertano, fior di latte di Agerola, parmigiano 16 mesi.

3,5



SEA MOON 1-7

Bucatini trafilati al bronzo, besciamella agli agrumi in pasta kataifi, tartara di gambero rosso di Ponza e perlage all'arancio. (Disponibile senza glutine)

9



CROCCHÈ 1-5-6-7

Patate di Avezzano, salame Napoli, provola di Agerola, parmigiano 16 mesi, pepe nero. (Disponibile senza glutine)

3



FRITTATINA AGLIO OLIO E PEPERONCINO 1-5-6-7-8

Bucatini, aglio, olio, peperoncino, besciamella, pecorino buccia nera, tarallo napoletano.

4



CIURILLO RIPIENO 1-5-6-7

Fiore di zucca ripieno di ricotta di bufala, pepe nero, salame Napoli, parmigiano 16 mesi.

3



SFERA DI BUFALA 1-7

Sfera di bufala campana, ragù napoletano e spuma di basilico sifonata.

7,5



MILLEFOGLIE DI PATATE 1-5-6-7

Millefoglie di patate, tartare di tonno rosso, guacamole ferrigno e mentuccia fresca

8,5



CANAPÈ 1-7-9

Lingotto di pasta frolla salata, macinato di manzo di prima scelta alla bolognese in bianco, ricoperto da salsa di parmigiana di melanzane.

8



PATATE STICK

5



PATATE CHIPS

5,5



BRUSCHETTA POMODORO 1-5-6

Pane casareccio, pomodorini datterini, aglio fermentato, olio EVO, basilico.

5



BRUSCHETTA SPECIAL

Secondo stagione.

8

S.P.

LE GOLOSE



CALZONE 1-5-6-7

Ricotta di bufala, provola di Agerola, cicoli artigianali, pepe nero.

11



MONTANARA 1-5-6-7

Fritta e ripassata al forno, pomodorini ciliegino spadellati, parmigiano 16 mesi, pecorino e basilico.

10

LE NOSTRE CONVINZIONI



COSACCA¹⁻⁴⁻⁷ 🍷

Pomodoro San Marzano DOP, parmigiano 16 mesi, pecorino buccia nera, olio EVO, basilico.
(Disponibile senza glutine)

7,5



MARINARA¹ 🍷

Pomodoro San Marzano DOP, aglio fermentato, origano fresco, olio EVO, basilico.
(Disponibile senza glutine)

7



MARGHERITA¹⁻⁷ 🍷

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, parmigiano 16 mesi, olio EVO, basilico.
(Disponibile senza glutine)

8



AVERSANA¹⁻⁷ 🍷

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala aversana, parmigiano 16 mesi, olio EVO, basilico.
(Disponibile senza glutine)

10



DIAVOLA¹⁻⁷ 🍷

Pomodoro San Marzano DOP, spianata calabra piccante, fior di latte di Agerola, parmigiano 16 mesi, olio EVO, basilico.
(Disponibile senza glutine)

10,5



CAPRICCIOSA¹⁻⁷⁻¹⁰

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, funghi, carciofi, prosciutto cotto, salame Napoli, olive nere, parmigiano, basilico.

12



ORTOLANA¹⁻⁷

Fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni, parmigiano, olio EVO, basilico.

10



RIPIENO¹⁻⁷

Ricotta di bufala, fior di latte di Agerola, salame Napoli, pomodoro San Marzano DOP, parmigiano 16 mesi, olio EVO, basilico.

11,5



FILETTO FIOR DI LATTE¹⁻⁷

Fior di latte di Agerola, pomodorini datterini, parmigiano 16 mesi, olio EVO, basilico.

8,5



QUATTRO FORMAGGI¹⁻⁷⁻¹⁰ 🍷

Fior di latte di Agerola, blu di bufala, Emmental, parmigiano 16 mesi, arancia disidratata, olio EVO.
(Disponibile senza glutine)

13



PARMENSE¹⁻⁷ 🍷

Fior di latte di Agerola, rucola, prosciutto crudo di Parma, scaglie di parmigiano 16 mesi, olio EVO.
(Disponibile senza glutine)

12,5

I NOSTRI SOGNI



OCEAN GOLD¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴

Montanara frita e al forno con astice alla catalana, stracciatella di bufala con foglia d'oro, zeste di lime, verdure (cipolla di Tropea, carota sedano, datterino rosso), olio EVO e basilico.

40



GEMMA SPEZIATA¹⁻⁷ 🍷

Fior di latte di Agerola, guanciale, fiori di zucca, ricotta di bufala al limone, parmigiano, olio EVO, basilico.
(Disponibile senza glutine)

12



DEMETRA "in cerca di tempo"¹⁻⁷

Purea di patate viola, filetto di maialino nero C.B.T., fiordilatte, chips di topinambur e confettura di pomodorini cannellino flegreo.

14



SERAPIDE "accolto a Pozzuoli"¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸

Passata di pomodorini gialli, cannellino flegreo, stracciatella di bufala affumicata, acciughe del Mar Cantabrico, aglio orsino e origano di Sicilia.

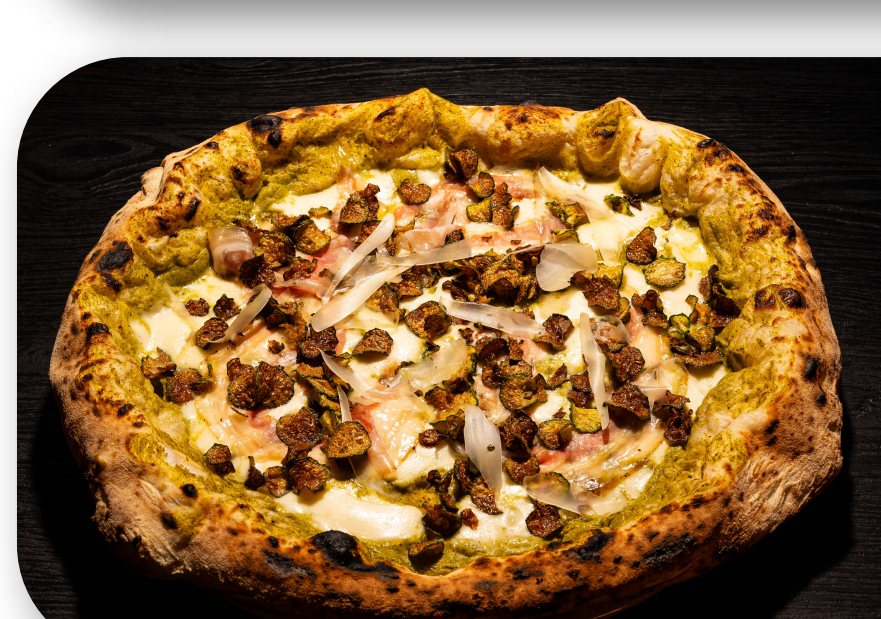
12



PRIAPO "in festa"¹⁻⁷

Rondelle di patate arrosto aromatizzate, culatta fattoria Ruocco, fonduta di provola di Agerola e fichi a km zero.

12



MEFITE "alla raccolta"¹⁻⁷⁻¹⁰

Crema di zucchine, pancetta artigianale arrotolata a mano e pepata, fiordilatte di Agerola, chips di zucchine e lamelle di Provolone del Monaco.

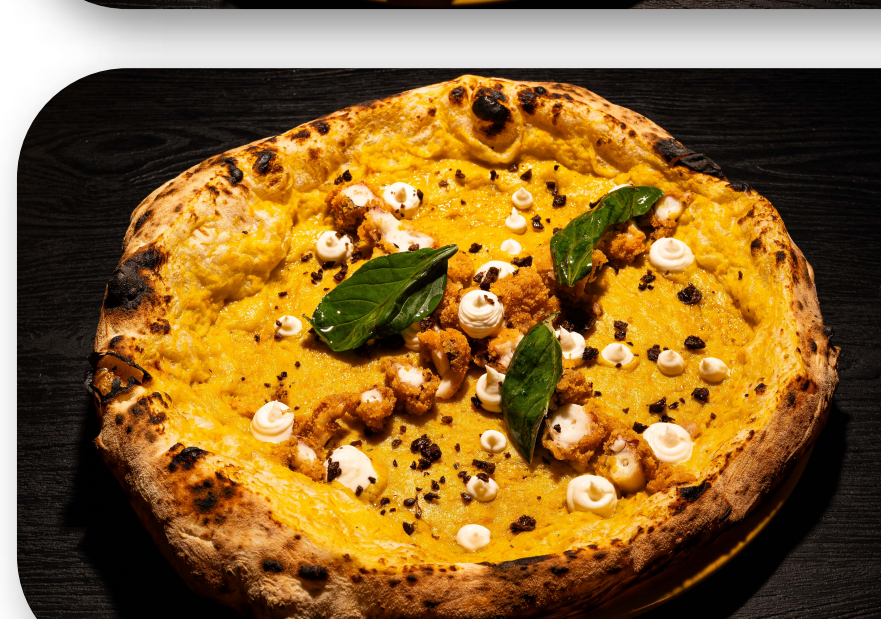
12



PARTENOPE "si stupì"¹⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁸

Focaccia, scarola riccia croccante, stracciatella di bufala campana, tartara di tonno in salsa di soia e pinoli tostati.

15



ISIDE "si mostrava"¹⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴

Salsa di pomodorini gialli, canapaccio affumicato, polpo dorato e terriccio di olive nere.
(Disponibile senza glutine)

17

L'ALTERNATIVA



HAMBURGER DI CHIANINA (300g)

Con contorno.

17



TAGLIATA DI SCOTTONA (400g)

Con contorno.

24



BISTECCA DI POLLO

Con contorno.

13



SALSICCIA DI MAIALINO NERO (2 PZ)

Con contorno.

15

L'ALTRA ALTERNATIVA



LA CAMPAGNA 1-6-7-9-10

Insalata verde, petto di pollo grigliato, pomodorini Datterino, Salsa cesar, lamelle di parmigiano 16 mesi.

10,5



LA MARITTIMA 1-4-5

Insalata verde, rucola, pomodorini datterino, filetti di tonno scelti, cipolla di Tropea, olive nere taggiasche.

12

DOLCI



WOOD FERRIGNO

Tronchetto con nocciola, gianduia, caramello e crumble al cacao e nocciola.

7



TARTELLETTA CITRON

Crema al limone, meringa all'inglese e limone disidratato.

7



BLACK CHERRY

Morbido al cioccolato, croccante al cacao, amarena e glassatura al cioccolato fondente.

7



TIRAMISÙ

Savoiardi al caffè con crema al mascarpone e cialda cristallizzata al cacao amaro.

6



ROCHER

Sfera glassata al cioccolato al latte con crema alla nocciola.

7



APEROVER

Pera di ricotta di pecora con inserto di pere caramellate e crumble alla nocciola.

7



BABÀ CARPET

Tappeto di babà puntellato di crema chantilly e fragoline ricoperto di glassa al cioccolato bianco.

7

PIZZERIA
Ferrigno

SEMIFREDDI

Cono "Sfogliatella" farcite al gelato (vari gusti).

6

PIZZERIA
Ferrigno

DOLCI GLUTEN FREE

Disponibili dolci senza glutine.

7

SOFT DRINKS

ACQUA NATURALE	2,5
ACQUA GASSATA	2,5
COCA COLA	3,5
COCA COLA ZERO	3,5
FANTA	3,5
SPRITE	3,5

MENU BIRRE



IT'S ANOTHER LAGER

TIPOLOGIA: LAGER
GRADO ALCOLICO: 5.2% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5–6°C
BOTTIGLIA: 33 –75 cl
COLORE: GIALLO OPALESCENTE
FERMENTAZIONE: BASSA

7



IT'S ANOTHER STRONG LAGER

TIPOLOGIA: STRONG LAGER
GRADO ALCOLICO: 10% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5–6°C
BOTTIGLIA: 33 cl
COLORE: GIALLO ORO
FERMENTAZIONE: BASSA

7



HACKER-PSCHORR MÜNCHNER GOLD

TIPOLOGIA: MUNCHNER HELL, PILSNER
GRADO ALCOLICO: 5,5% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8–10°C
BOTTIGLIA: 50 cl
COLORE: BIONDA
FERMENTAZIONE: BASSA

7,5



MALHEUR 12°

TIPOLOGIA: SPECIALE
GRADO ALCOLICO: 12% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C
BOTTIGLIA: 33 cl
COLORE: GIALLO ORO
FERMENTAZIONE: BASSA

7



BREWDOG

TIPOLOGIA: INDIA PALE LAGER
GRADO ALCOLICO: 5,6% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4–6°C
BOTTIGLIA: 33 cl
COLORE: GIALLO INTENSO
FERMENTAZIONE: ALTA

7



BLANCHE DE BRUGES

TIPOLOGIA: BLANCHE
GRADO ALCOLICO: 4.8% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4–8°C
BOTTIGLIA: 33 cl
COLORE: CHIARO
FERMENTAZIONE: ALTA

6,5



VAL-DIEU

TIPOLOGIA: ABBAZIA
GRADO ALCOLICO: 9% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°–10° C
BOTTIGLIA: 33 cl
COLORE: ORO CARICO
FERMENTAZIONE: ALTA

7,5



PAULANER SALVATOR ROSSA

TIPOLOGIA: DOPPIO MALTO
GRADO ALCOLICO: 7,9% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°–12° C
BOTTIGLIA: 33 cl
COLORE: CASTAGNA/RAMATO
FERMENTAZIONE: BASSA

5,5

“*Farsi una birra*
non significa solo bere.
Racchiude il momento,
l'atmosfera, la compagnia”

CARTA DEI VINI

BIANCHI

CAMPI FLEGREI	
Falanghina Cruna Del Lago La Sibilla (Falanghina in purezza)	38
Vigna Cigliano Solfatara Cantine Federiciane Falanghina, Bombino, Greco, Verdeca, Montonico Bianco	38
Falanghina Sette Vulcani Salvatore Martusciello (Falanghina in purezza)	22
CAMPANIA	
Ifalco Fiano DOC Fa Cruci	18
Fiano di Avellino DOCG Colli di Lapio	30
Greco di Tufo Le Saure D'Antiche Terre	26
Coda di Volpe DOC I Tre Filari D'Antiche Terre	26
SICILIA	
La Fuga Bianco Donnafugata (Chardonnay)	28
TRENTINO ALTO ADIGE	
NM IGT – Nals Margreid Chardonnay / Sauvignon	18,5

ROSSI

CAMPI FLEGREI

Piedirosso Campi Flegrei DOC

Vigna Madre La Sibilla 30

Piedirosso in purezza

Piedirosso IGT Sabbia Vulcanica Agnanum 28

80% Piedirosso, 20% uve autoctone

Piedirosso Campi Flegrei DOP

Contrada Salandra 28

Piedirosso

CAMPANIA

Campania Aglianico I Viaggiatori Joaquin 80

Aglianico in purezza

Aglianico Irpinia DOC Celsi Fiorentino 22

Aglianico

Campi Taurasini DOC Ion Stefania Barbot 26

Aglianico

Gragnano DOP – Cantine Federiciane 26

Aglianico / Piedirosso / Sciascinoso

LOMBARDIA

Sangue di Giuda Frizzante DOC Costiolo

Conte Vistarino 16,5

(Croatina, Uva Rara, Barbera)

VENETO

Ripasso della Valpolicella DOC

Capitel San Rocco – Tedeschi 28

Corvina / Rondinella / Corvinone

PIEMONTE

Nebbiolo Langhe DOC Occhetti – Prunotto 30

Nebbiolo

TRENTINO ALTO ADIGE

Pinot Nero DOC Angra – Nals Margreid 27

Pinot nero

TOSCANA

Chianti DOCG – Fattoria dei Barbi 18,5

Sangiovese

Morellino di Scansano DOCG Heba

Fattoria di Magliano 20

Toscana

PUGLIA

Negroamaro del Salento IGT – Sammarco 15,5

Negroamaro

SICILIA

Nero d’Avola DOC – Don Tomasi 19

Nero d’Avola

ROSÈ

CAMPANIA

Aglianico Rosato DOC Fa Cruci – Ifalco 16,5

Aglianico

TOSCANA

Scalabrone Rosé – Antinori 28

40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 30% Syrah

FRANCIA

Rosé Cotes de Provence – Miraval 35

Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle

BOLLICINE

CAMPANIA

Trentapioli – Salvatore Martusciello 30

Asprinio d’Aversa

LOMBARDIA

Franciacorta Extra Brut Cuvée Prestige

Ca’ del Bosco 80

75% Chardonnay, 3% Pinot Bianco, 22% Pinot Nero

Franciacorta DOCG Pas Dosé – Corteaura 45

Chardonnay / Pinot Nero

FRANCIA

Champagne Brut Reserve – Pol Roger 100

33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier, 33% Pinot Nero

Laurent–Perrier Blanc de Blancs Brut Nature 110

Chardonnay

Champagne Brut Rosé – Lallier 90

Pinot Nero / Chardonnay

VINO ALLA MESCITA

Falanghina 6

Piedirosso 6

FINE PASTO

Amaro del capo 5

Jefferson 6,5

Gaga 5

Cognac pere 6

Spaccafico 5

Limoncello 3

Rum Bumbu 6,5

Hennenssy vs 7

Coperto 2,50€

LEGENDA ALLERGENI

- | | |
|----|--|
| 1 | CEREALI CONTENENTI GLUTINE
(cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati |
| 2 | CROSTACEI e prodotti derivati |
| 3 | UOVA e prodotti derivati |
| 4 | PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino |
| 5 | ARACHIDI e prodotti derivati |
| 6 | SOIA e prodotti derivati |
| 7 | LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio |
| 8 | FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati |
| 9 | SEDANO e prodotti derivati |
| 10 | SENAPE e prodotti derivati |
| 11 | Semi di SESAMO e prodotti derivati |
| 12 | ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ |
| 13 | LUPINI e prodotti derivati |
| 14 | MOLLUSCHI e prodotti derivati |