

RISTORANTE

PIZZERIA

EVENTI

Summer Menu

CasaFerraioli
EMOZIONI DA GUSTARE



Coperto 2



ANTIPASTI

Tagliere di salumi e formaggi

Selezione di salumi nostrani, bocconcino di bufala, formaggi e confetture

15/persona

Carpaccio di bresaola

Con rucola fresca, pomodorini datterini e scaglie di grana

9

Parmigiana di melanzane

7

Bruschette ai datterini conditi

5

Prosciutto Crudo e Bocconcino

8

Caprese

8

Caponata estiva

Biscotto di grano duro, filetti di tonno, pomodorini datterini, fagioli cannellini, acciughe e olive Leccino

10

FRITTI

Patatine fritte*	4
Crocchè di patate homemade	2
Fiore di zucca ripieno 1 pezzo	2,5
Polpette della Casa 3 pezzi	3
Scazzuoppoli Con pomodoro, formaggio e basilico	6
Scazzuoppoli Con rucola, pomodorini e scaglie di grana	6
Montanarina Scegli il tuo gusto: · Cacio e pepe · Ragù	5



PRIMI

Corteccia 10

Con funghi porcini*, salsiccia
e besciamella homemade

Scialatielli alla Nerano 10

Lo Scarpariello 10

Pasta e patate 10

Con crema di patate, guanciale
e fonduta di caciocavallo

La Siciliana 10

Con salsiccia, melanzane e provola

SECONDI

Tagliata di manzo Con rucola, pomodorini e scaglie di grana	18
Tagliata di manzo con porcini Con funghi porcini*	20
Tagliata di pollo Con rucola, pomodorini e scaglie di grana	15
Entrecôte alla brace	15
T-Bone di Scottona (peso minimo 500gr.)	6/ l'etto
Costata di Scottona (peso minimo 500gr.)	6/ l'etto
Misto di suino alla brace	13
Maxi Hamburger di Scottona Servito con contorno a scelta	13
Porchetta Casa Ferraioli Porchetta fatta in casa servita con scamorza affumicata e patate al forno	12



INSALATONE

Insalatona mista 11
Con pollo grigliato

Insalatona mista 12
Con hamburger grigliato

CONTORNI

Broccoli saltati	4
Scarola fresca condita	4
Patate al forno	4
Patatine fritte*	4
Insalata	3
Verdure grigliate	4

Pizza



Le Speciali

- Mortadella e pistacchio** 10
Fiordilatte, mortadella, crema e granella di pistacchi, limone grattugiato, olio evo e basilico
- Garden rocket** 12
Mozzarella di bufala, crema di rucola, salsiccia, pomodorini arrosto, maionese al finocchietto e tarallo napoletano sbriciolato
- Carrettiera** 10
Fiordilatte, pancetta, melanzane grigliate, ciliegine di mozzarella, scaglie di grana, olio evo e basilico
- Fiori d'Estate** 9
Salame nostrano a fiammifero, ricotta, fiori di zucca in doppia consistenza, scorza di limone grattugiata
- Monaco** 12
Fiordilatte, capicollo stagionato, olive leccino denocciolate, pomodori secchi, provolone, olio evo e basilico
- Casa Ferraioli** 10
Fiordilatte, ragù, polpettine di Scottona, fonduta di grana, olio evo e basilico
- Friariè** 9
Fiordilatte, friggirelli saltati, salsiccia, pomodori arrosto e formaggio grattugiato
- Turca** 9
Base focaccia con: insalata, datterini, bocconcino fresco, scaglie di grana e olio evo

Le Classiche

Margherita 6

Pomodoro, fiordilatte, olio evo e basilico

Napoletana 5

Pomodoro, origano, olio all'aglio e basilico

Marinara 5

Pomodoro, origano, olio all'aglio, acciughe e basilico

Provola e pepe 7

Pomodoro, provola, pepe, olio evo e basilico

Bufalina 7

Pomodoro, mozzarella di bufala, olio evo e basilico

Diavola 8

Pomodoro, fiordilatte, salame piccante, olio evo e basilico

Capricciosa 10

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, champignon, salsiccia, olive, olio evo e basilico

Primavera	10
Fiordilatte, prosciutto crudo, pomodorini, rucola fresca e scaglie di grana	
Ortolana	9
Fiordilatte, melanzane, zucchine, peperoni, patate al forno, olio evo e basilico	
Tonno e cipolla	8
Fiordilatte, filetti di tonno e cipolla	
Salsiccia e broccoli	9
Fiordilatte, salsiccia, broccoli saltati e olio evo	
Porchetta	10
Fiordilatte, porchetta, patate al forno, olio evo e basilico	
Dama bianca	6
Fiordilatte, panna, prosciutto cotto e mais	
Würstel e patatine	6
Fiordilatte, würstel e patatine fritte*	
Salsiccia e patatine	6
Fiordilatte, salsiccia e patatine fritte*	

SOFT DRINKS

Acqua naturale/frizzante	2,5
Coca Cola 1lt	4,5
Coca Cola 33cl	3
Coca Cola Zero 33cl	3
Fanta 33cl	3
Sprite 33cl	3

BIRRE

La Trappe Blond 33cl	6
La Trappe Tripel	7
Birra doppio malto in bottiglia 33cl	
La Trappe Quatrupel	7
Birra rossa in bottiglia 33cl	
Estrella Daura	6
Birra Gluten Free in bottiglia 33cl	
Delirium Deliria 75cl	13
Usterbacher Urhell 20cl	3,5
Birra bionda alla spina	
Usterbacher Urhell 40cl	6
Birra bionda alla spina	

VINO

Calice di vino rosso 3

Vino della Casa alla spina

Brocca di vino rosso 50cl 5

Brocca di vino rosso 75cl 7

Aglianico Campania IGP 13

Cantine Re Bacco 12,5% - 75cl

Primitivo IGP 15

Cantine Re Bacco 14% - 75cl

Falanghina Campania IGP 13

Cantine Re Bacco 12,5% - 75cl

Greco Campania IGP 15

Cantine Re Bacco 12,5% - 75cl

Fiano Campania IGP 15

Cantine Re Bacco 12,5% - 75cl

Rosato Beneventano IGP 13

Cantine Re Bacco 12% - 75cl

Gragnano della Penisola 13

Sorrentina DOP

Cantine Re Bacco 12,5% - 75cl

5

DOLCI

Richiedere al personale

Coperto 2

All'interno dei nostri piatti possono essere presenti allergeni, se hai delle allergie e/o intolleranze chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze e sulle nostre bevande ai responsabili di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



PESCE



UOVA



CROSTACEI



GLUTINE



MOSTARDA



MOLLUSCHI



SESAMO



ARACHIDI



LATTE



FRUTTA A GUSCIO



SEDANO



SOLFITI



LUPINI



SOIA

Alcuni ingredienti possono essere trattati per abbattimento a seconda dei metodi di produzione o conservazione come previsto dal Reg. CE 852/04

***Ingredienti surgelati all'origine**



Via Guglielmo Pepe 123,
Sant'Egidio del Monte Albino (SA)