



FRITTI

CROCCHÈ 2,5

Patate, Parmigiano Reggiano, pepe e prezzemolo

CROCCHÈ FARCITO 4

Crocchè a cura dello chef

FRITTATINA CLASSICA 3

Bucatini "Pastificio di Martino", carne macinata, piselli e Parmigiano Reggiano

FRITTATINA SALSICCIA E FRIARIELLI 3,5

Bucatini "Pastificio di Martino", salsiccia e friarielli napoletani

FRITTATINA CACIO E PEPE 3,5

Bucatini "Pastificio di Martino", pecorino romano e pepe

FRITTATINA

GENOVESE 3,5

Bucatini "Pastificio di Martino", genovese napoletana e caciocavallo

MONTANARA CLASSICA 2,5

Pomodoro San Marzano nolano, Parmigiano Reggiano e basilico

MONTANARA SPECIAL 3

Montanara a cura dello chef

PATATINE FRITTE 6

PATATINE FRITTE WURSTEL E CHEDDAR 7

SALSICCIA E PATATINE CON FONDUTA 7



ANTIPASTI

POLPETTE AL RAGÙ 5

Polpetta di manzo
e ragù napoletano

POLPETTE CACIO E PEPE 6

Polpetta di manzo, crema di
pecorino romano, pepe

POLPETTE MORTADELLA 6

Polpetta di manzo, mortadella,
crema di pistacchio di Bronte,
granella di pistacchio

SFERE DI PULLED PORK E CHEDDAR 6

Sfere di pulled pork
homemade e cheddar

BUN 7

2 BUN (PULLED/GENOVESE)

Bun ripieni di pulled pork
e genovese

TAGLIERE PASIDA 20

Selezione di salumi
e formaggi nostrani

TACO DI MANZO 8

Taco di mais, manzo scottato,
misticanza, salsa teriyaki
e pomodorino confit

GUA BAO 8

Pancetta di maialino cotto a
bassa temperatura, misticanza
e salsa rosa

POP CORN DI POLLO 6

Sfere di pollo panate con
pane panko e salsa tzatziki



PRIMI

ZITI ALLA GENOVESE 8

Ziti "Pastificio di Martino" e sugo alla genovese napoletana

PACCHERI CON DATTERINO GIALLO, PANCETTA E PISTACCHIO 9

Paccheri "Pastificio di Martino", datterini gialli, pancetta di maialino nero e granella di pistacchio

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE 12

Linguine "Pastificio di Martino", friarielli in due consistenze e frutti di mare

PAPPARDELLE CON FUNGHI PORCINI E SALSICCIA 10

Pappardelle all'uovo, funghi porcini, salsiccia di maialino nero

SECONDI

HAMBURGER CON CONTORNO 10

Hamburger di scottona 200gr con contorno

TAGLIATA DI CARNE 30

Tagliata di carne con datterini rossi, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano

POLPO 14

Polpo, crema di patate, pomodorini gialli e rossi confit



PANINI

PISTACCHIOSO 10

Hamburger di scottona 200gr,
mortadella "Bonfatti",
stracciatella di bufala , pesto
e granella di pistacchio

MADE IN ITALY 10

Hamburger di scottona 200gr,
pesto di basilico, insalata,
pomodoro cuore di bue,
prosciutto cotto, fior di latte

CAMPAGNOLO 10

Hamburger di scottona 200gr,
crema di funghi porcini, patate
al forno, fior di latte, insalata
e maionese

USA BBQ 12

Hamburger di scottona 200gr,
pomodoro cuore di bue, insalata,
patatine, bacon, cheddar e
salsa BBQ

SALSICCIA E FRIARIELLI 9

Hamburger di salsiccia 200gr,
friarielli napoletani e provola
affumicata

CRISPY CHICKEN 9

Medaglione di pollo in crosta di
panko, maionese al lime, pepe
rosa, insalata, bacon e fior di latte

ARICCIA 9

Porchetta di ariccia IGP, patate
al forno, provola affumicata e
maionese alle erbe



PIZZA

Experience

ACERRANA 1926 10

Stracotto di San Marzano D.O.P., braciola sfilacciata, torzella fritta, fonduta di parmigiano Reggiano e olio EVO D.O.P.

ANEMA 'E NOTTE 11

Provola affumicata, polpettine fritte, patate al forno, fonduta di Parmigiano Reggiano e olio EVO D.O.P.

CHE T'O DICO A FA 12

Crema di carciofi, provola affumicata, coppa di suino, carciofi croccanti, fonduta di Parmigiano Reggiano

'O CORE NUN TEN PADRONE 10

Base scarpariello, fior di latte, tarallo sbriciolato, pesto di basilico, pomodorino confit e olio EVO D.O.P.

PAZZA MUSICA 11

Provola affumicata, porchetta d'ArICCia I.G.P., patate al forno, stracciatella di bufala, maionese al tabasco e olio EVO D.O.P.

TUTA GOLD 12

Pesto di basilico, pomodorini confit gialli e rossi, mozzarella di bufala, tarallo sbriciolato e olio EVO D.O.P.

COME VUOI 11

Crema di friarielli napoletani, provola affumicata, salsiccia di maialino nero, friarielli napoletani, pop corn di maiale e olio EVO D.O.P.

PARMIGIANA 12

Ragù napoletano, parmigiana di melanzane, provola affumicata, polpettine fritte, pesto di basilico, fonduta di Parmigiano Reggiano e olio EVO D.O.P.

LA MISTERIOSA 11

Base focaccia, misticanza, prosciutto cotto, ricotta, pomodorini confit e caviale di lime

PULLED PORK 11

Vellutata di patate, pulled pork homemade, provola affumicata, cheddar e olio EVO d.O.P

LA GENOVESE 11

Provola affumicata, sugo alla genovese napoletana e olio EVO D.O.P.



PIZZE

classiche

MARGHERITA 6,5

Pomodoro San Marzano D.O.P.
Nolano, fior di latte e olio EVO
D.O.P. e basilico

BUFALINA 9

Pomodoro san Marzano D.O.P.
Nolano, mozzarella di bufala,
basilico e olio EVO D.O.P.

PROVOLA E PEPE 8

Pomodoro san Marzano D.O.P.
Nolano, provola affumicata,
pepe e olio EVO D.O.P.

COSACCA 6

Pomodoro san Marzano D.O.P.,
pecorino bagnolese, basilico
e olio EVO D.O.P.

MARINARA 5,5

Pomodoro san Marzano D.O.P.,
pomodorini, aglio orsino,
origano del monte Saro, basilico
e olio EVO D.O.P.

PIZZE

nel ruoto

RUTIELLO ACERRANA 1926 14

Ragù napoletano, braciola
sfilacciata, torzella fritta e
fonduta di Parmigiano Reggiano

RUTIELLO COME VUOI 14

Crema di friarielli napoletani,
salsiccia di maialino nero,
provola affumicata, pop corn di
maiale e fili di peperoncino dolce

DIAVOLA DEL PRESIDIO 8,5

Pomodoro san Marzano D.O.P.,
fior di latte, salsiccia rossa di
Castelpoto, 'nduja di Spilinga,
basilico e olio EVO D.O.P.

MORTADELLA E PISTACCHIO 10

Mortadella "Bonfatti" I.G.P., fior
di latte, pesto di pistacchio,
granella di pistacchio e olio
EVO D.O.P.

ITALIA 8,5

Fior di latte, prosciutto crudo,
pomodorini datter, rucola,
scaglie di Parmigiano Reggiano
e olio EVO D.O.P.

RUTIELLO GENOVESE 13

Sugo alla genovese napoletana,
provola affumicata, olio EVO D.O.P.

RUTIELLO PACCHIANIELLO 13

Pomodoro San Marzano D.O.P.,
origano del Monte Saro, aglio
sminuzzato, pomodorini confit,
olive taggiasche, capperi, olio
EVO D.O.P.

RIPIENI & MONTANARE

RIPIENO AL FORNO 8

Pomodoro San Marzano D.O.P.
nolano, fior di latte, prosciutto
cotto, ricotta, basilico e olio
EVO D.O.P.

PIZZA FRITTA 8

Pomodoro San Marzano D.O.P.
nolano, cicoli napoletani, ricotta,
provola affumicata, pepe
e basilico

MONTANARA DOPPIA COTTURA 10

(FRITTA 180° - FORNO 400°)

Con qualsiasi gusto del menu

TRONCHETTO CLASSICO 10

Fior di latte, prosciutto crudo,
rucola, pomodorini, scaglie di
Parmigiano Reggiano e olio
EVO D.O.P.

TRONCHETTO MORTADELLA E PISTACCHIO 11

Fior di latte, mortadella
"Bonfatti" I.G.P., pesto di
pistacchio, granella di
pistacchio e olio EVO D.O.P.

PANUOZZI

PANUOZZO PORCHETTA E PATATE 10

Provola affumicata, porchetta
d'ArICCia I.G.P., patate al forno e
maionese al tabasco

PANUOZZO SALSICCIA E FRIARIELLI 10

Provola affumicata, salsiccia
di maialino nero, friarielli
napoletani

PANUOZZO PARMIGIANA 10

Parmigiana di melanzane,
polpettine, ragù napoletano,
provola affumicata, pesto di
basilico, fonduta di Parmigiano
Reggiano



DOLCI

CHEESECAKE 6

Cheesecake da farcire in 4 gusti, nutella, pistacchio, frutti di bosco e caramello

TIRAMISÙ ALLA NUTELLA 5

MANDORLOTTO 6

Cremoso alla nocciola, variegato nutella e choco biscotto, mandorle pralinate

CUORE CALDO 5

BEVANDE

ACQUA FERRARELLE 2

ACQUA NATIA 2

FANTA 3

COCA COLA 3

COCA COLA ZERO 3

BIRRE

alla spina

AMBRATA FRAVOR 0,3L 5

FRESH FRAVORT 0,4L 6

BIRRE

artigianali

DEXI 6

SANT'ELIA 6

STAMPAXI 6

POETTO 6

GRUPPO

VINI BIANCHI

CAPRETTONE
VILLA DORA 22

CODA DI VOLE
VADIAPERTI 22

FALANGHINA DEL
TABURNO 18

FIANO DI AVELLINO
DIMEO 28

GRECO DI TUFO
CANTINA RICCIO 20

MERAN
GEWURZTRAMINER
DOC 28

QUINTODECIMO
FALANGHINA DOC 52

QUINTODECIMO GRECO
DI TUFO DOC 54

RIBOLLA GIALLA
ZORZETTING 24

VERDECA TENUTA
VIGLIONE 20

CALICE 6

VINI ROSSI

AGLIANICO DEL
TABURNO 20

CAPOCCIA
CILIEGIOLO 18

GRANITO
CASAVECCHIA 22

MONTECARDILLO
PALLAGRELLO 22

MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO 22

PIEDIROSSO MUSTILLI 20

PRIMITIVO TENUTA
VIGLIONE 24

RAFAEL TOMMASI 28

ROGGIANO MORELLINO
DI SCANSANO 18

TACITO NUGNES 20

CALICE 6

VINI ROSATI

LE FORNACI
TOMMASI 26

MORSO ROSA
TENUTA VIGLIONE 20

BOLLICINE

CALICE PROSECCO 6

CA DEL BOSCO CUVÉE
PRESTIGE 0,75LT 80

CA DEL BOSCO CUVÉE
PRESTIGE 1,5 LT 160

ADAMI PROSECCO
DOCG 1,5LT 50

CATTIER BRUT
QUARTZ 70

CATTIER BRUT
MILLESIME 90

CATTIER PREMIER
BRUT ROSE 80

GATTI FRANCIACORTA
BRUT DOCG 50

GEMIN PROSECCO
DOCG 1,5 LT 50

LAURENT PERRIER
BLANC DE BLANCS 150

LAURENT PERRIER LA
CUVÉE BRUT 70

MADONNA VITTORE
TRENTO DOC BRUT 30

MASOTTINA
EXTRA DRY 1,5 LT 60

MASOTTINA VIAVENTI
PROSECCO ROSE 1,5LT 50

MASOTTINA VIRAGE
CUVÉE 25

MOET IMPERIAL 80

VEUVE CLICQUOT 80

COCKTAIL

AMERICANO 8

NEGRONI 8

BOULEVARDIER 8

CAIPIROSKA 8

SPRITZ 8

LONG ISLAND 8

MOJITO 8

COSMOPOLITAN 8

SOFT DRINK

APERTASS 6

BITTER
BIANCO/ROSSO 4

CAMPARI SODA 4

CRODINO 4

CRODINO TWIST 4

RED BULL 4,5

SAN PELLEGRINO
BIANCO/ROSSO 4

SCHWEPES 4

TASSONI 4

ESTATHE 3

SPRITE 3

DOPO PASTO

CAFFÈ 2

AMARO
DEL CAPO 4

AVERNA 4

BOSCI 4

BRANCA
MENTA 4

AMARO DEL CAPO
PEPERONCINO 4

JEFFERSON 5

JEGERMAISTER 4

JEGERMAISTER
MANIFEST 5

LUCANO 4

RAMAZZOTTI 4

LIMONCELLO 3,5

MELONCELLO 3,5

LIQUIRIZIA 3,5

GRAPPA
BARRIQUE 6

SORBETTO
AL LIMONE 3

GRASSA

GIN TONIC

BULLDOG 8

GIN MARE 9

HENDRICK'S LUNAR 9

MONKAY 47 9

MUMA 9

PORTOFINO 9

TANQUERAY 8

TANQUERAY SIVIGLIA 8

TANQUERAY TEEN 9

RUM & COGNAC

DON PAPA 8

DILPOMATICO 8

ZACAPA 23 8

ZACAPA XO 14

SANTA TERESA 8

J.BALLY 9

BARON SAMEDI 8

FRANCOIS PEYROT 7

HENNESSY 7

MARTELL VSOP 7

CAFFETTERIA

**CAFFÈ
ALLA NOCCIOLA 3**

CAFFÈ CORRETTO 2,5

CAFFÈ KINDER 4,5

**CAFFÈ
KINDER BUENO 4,5**

CAFFÈ PISTACCHIO 4,5

CAPPUCCINO 2,5

CIOCCOLATA CALDA 3,5

CREMA CAFFÈ 3

GINSENG 2,5

ORZO 2,5

TISANA 3

YOGURT 3,5

SPREMUTA D'ARANCIA 3

INTOLLERANZE & ALLERGENI

**SI PREGA DI COMUNICARE EVENTUALI INTOLLERANZE
E/O ALLERGIE AL PERSONALE DI SALA.**

**PER QUALSIASI INFORMAZIONE SUI PRODOTTI SERVITI
È POSSIBILE CONSULTARE LA SEGUENTE**

CEREALI CONTENENTI GLUTINE

GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI

CROSTACEI E DERIVATI

MARINI E D'ACQUA DOLCE: GAMBERI, SCAMPI, GRANCHI E SIMILI

UOVA E DERIVATI

MAIONESE, EMULSIONANTI, PASTA ALL'UOVO

PESCE E DERIVATI

ANCHE IN PICCOLE PERCENTUALI

ARACHIDI E DERIVATI

CREME E CONDIMENTI IN CUI VI SIA ANCHE IN PICCOLE DOSI

SOIA E DERIVATI

LATTE DI SOIA, TOFU, SPAGHETTI DI SOIA E SIMILI

LATTE E DERIVATI

YOGURT, BISCOTTI, TORTE, GELATI E CREME VARIE

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN, ANACARDI, PISTACCHI

SEDANO E DERIVATI

SIA IN PEZZI CHE ALL'INTERNO DI PREPARATI PER ZUPPE, SALSE E CONCENTRATI VEGETALI

SENAPE E DERIVATI

SI PUÒ TROVARE IN SALSE E CONDIMENTI, SPECIE NELLA MOSTARDA

SEMI DI SESAMO E DERIVATI

SEMI INTERI USATI PER IL PANE, FARINE CHE LO CONTENGONO ANCHE IN MINIMA PERCENTUALE

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LESPRESSI COME SO₂

LUPINI E DERIVATI

PRESENTI IN CIBI VEGAN SOTTOFORMA DI ARROSTI, SALAMINI, FARINE E SIMILARI

MOLLUSCHI E DERIVATI

CANESTRELLI, CANNOLICCHI, CAPESANTE, COZZE, OSTRICHE, PATELLE, VONGOLE, TELLINE



pasida.acerra



Pasida