



PÁS
CIDA



**Preparati a un'esplosione di gusti e beat:
qui ogni fetta è un drop perfetto e
ogni morso una hit da riascoltare all'infinito!**



pasida.acerra



Pasida



pasida.acerra

Taco di manzo	Taco di mais, manzo scottato, misticanza, salsa teriyaki e pomodorino confit	8
Sfera di Pulled Pork	Sfera di pulled pork ripiena di cheddar	3,5
Sfere di pollo	Sfere di pollo servite con maionese al lime	6
Tris di bruschette	Tris di bruschette a cura dello chef	8

Primi

Paccheri	Paccheri, crema di melanzane e grattugiata di cacioricotta salata	14
Trofie fresche	Trofie fresche con pesto di peperoni arrostiti e mandorle tostate	13
Gnocchetti	Gnocchetti con gorgonzola, ‘nduja e salsiccia croccante	15

Secondi

Hamburger con contorno	Hamburger di scottona 200gr con contorno	10
Tagliata di carne	Tagliata di carne con datterini rossi, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano	30

Panini

Pistacchioso	Hamburger di scottona 200gr, mortadella “Bonfatti”, stracciatella di bufala, pesto e granella di pistacchio	10
Partenopeo	Hamburger di salsiccia, peperoni con olive e capperi, provola panata, maionese al pepe nero	10
Pasida	Hamburger, prosciutto crudo, pomodori secchi, bocconcini di mozzarella e melanzane grigliate	13
Barbeque USA	Hamburger di scottona 200gr, pomodoro cuore di bue, insalata, patatine, bacon, cheddar e salsa bbq	12
Acerrano	Hamburger, parmigiana bianca, prosciutto cotto, cheesesteak di patate e provola, maionese al basilico	13
Chicken Sweet	Medaglione di pollo panato con corn flakes, insalata, pomodoro cuore di bue, salsa yogurt e patate dolci	11



Sei nel posto giusto per scoprire le nuove tracce del nostro forno: topping sorprendenti e basi inedite che non hai mai provato prima

Acerrana 1926	Stracotto di San Marzano D.O.P., braciola sfilacciata, torzella frita, fonduta di parmigiano Reggiano e olio EVO D.O.P.	10
Anema ‘e notte	Provola affumicata, polpettine fritte, patate al forno, fonduta di Parmigiano Reggiano e olio EVO D.O.P.	11
‘O core nun tene padrone	Base scarpariello, fior di latte, tarallo sbriciolato, pesto di basilico, pomodorini confit e olio EVO D.O.P.	10
Pazza Musica	Provola affumicata, porchetta d’Ariccìa I.G.P., patate al forno, stracciatella di bufala, maionese al tabasco e olio EVO D.O.P.	11
Tuta Gold	Pesto di basilico, pomodorini confit gialli e rossi, mozzarella di bufala, tarallo sbriciolato e olio EVO D.O.P.	12
Mille vote ancor	Crema di funghi porcini, pancetta, fior di latte, cialda di pecorino romano e olio piccante	12
Parmigiana	Ragù napoletano, parmigiana di melanzane, provola affumicata, polpettone fritte, pesto di basilico, fonduta di Parmigiano Reggiano e olio EVO D.O.P.	12
Nerano	Fior di latte, crema di zucchine, chips di zucchine, scaglie di provolone e olio EVO D.O.P	11
Amarcord	Crema di carciofi, salame napoli , provola, ciuffi di ricotta, pomodorini semi dry e olio EVO D.O.P.	12
The River	Peperoncini verdi (do’ ciumm) saltati in padella, pomodorini freschi, provola, coppa di maiale, fonduta di Parmigiano Reggiano e olio EVO D.O.P.	12
Ortolana 2.0	Provola, crema di peperoni arrosto, melanzane, chip di zucchine, pesto di pomodorini e olio EVO D.O.P	10

Pizze Classiche

Semplici, iconiche, perfette: sono i tormentoni della pizzeria, quelli che metti in loop senza stancarti mai

Margherita	Pomodoro San Marzano D.O.P. Nolano, fior di latte e olio EVO D.O.P. e basilico	6,5
Bufalina	Pomodoro san Marzano D.O.P. Nolano, mozzarella di bufala, basilico e olio EVO D.O.P.	9
Provola e pepe	Pomodoro san Marzano D.O.P. Nolano, provola affumicata, pepe e olio EVO D.O.P.	8
Cosacca	Pomodoro san Marzano D.O.P., pecorino bagnolese, basilico e olio EVO D.O.P.	6
Marinara	Pomodoro san Marzano D.O.P., pomodorini, aglio orsino, origano del monte Saro, basilico e olio EVO D.O.P.	6
Diavola del Presidio	Pomodoro san Marzano D.O.P., fior di latte, salsiccia rossa di Castelpoto, nduja di Spilinga, basilico e olio EVO D.O.P.	9
Mortadella & Pistacchio	Mortadella “Bonfatti” I.G.P., fior di latte, pesto di pistacchio, granella di pistacchio e olio EVO D.O.P.	10
Italia	Fior di latte, prosciutto crudo, pomodorini datter, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano e olio EVO D.O.P.	9

Pizze Nel Ruoto

Le nostre tracce vintage: ogni ruoto è come un vecchio vinile, graffiato, caldo e inimitabile.

Acerrano 1926	Ragù napoletano, braciola sfilacciata, torzella frita e fonduta di Parmigiano Reggiano	14
Mambo Italiana	Mozzarella di bufala, pomodoro cuore di bue, origano, estratto di pomodoro e olio EVO D.O.P.	14
Rutiello Pacchianiello	Pomodoro san Marzano D.O.P., origano del monte Saro, aglio sminuzzato, pomodorini confit, olive taggiasche, capperi e olio EVO D.O.P.	13

Ripieni

Al forno	Pomodoro san Marzano D.O.P. Nolano, fior di latte, prosciutto cotto, ricotta, basilico, olio EVO D.O.P.	9
Che m’e lassato a ffa’	Fior di latte, scarola riccia, olive e acciughe.	10

Pizza fritta

9

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 menù

Tronchetti

Classico	Fior di latte, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, scaglie di Parmigiano Reggiano, olio EVO D.O.P.	10
Mortadella & Pistacchio	Fior di latte, mortadella Bonfatti I.G.P., pesto di pistacchio, granella di pistacchio , olio EVO D.O.P.	10

Panuozzi

Porchetta & Patate	Provola affumicata, porchetta d’Ariccìa I.G.P., patate al forno e maionese al tabasco	10
Panuozzo Parmigiana	Parmigiana di melanzane, polpettine, ragù napoletano, provola affumicata, pesto di basilico e fonduta di Parmigiano Reggiano	10

- Fritti & Antipasti
- Primi, Secondi & Panini
- Pizze
- Ripieni, Montanare, Tronchetti & Panuozzi
- Dolci & Bevande**
- Dopo Pasto
- Bollicine & Vini
- Drink

Dolci



Tiramisù
alla Nutella



Cheesecake

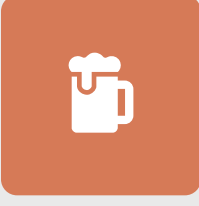


Cuore
al caldo

Bevande

	Acqua Ferrarelle	2		Coca Cola	3
	Acqua Natia	2		Coca Cola Zero	3
	Fanta	3			

Bevande

	Moretti Baffo Oro	0,40cl	5		Moretti La Rossa	0,40cl	6
	Ichnusa non filtrata	0,40cl					6

Birre in bottiglia /N'Artigiana

Oro 4,8%	Colore oro brillante, delicato aroma floreale, equilibrato, leggera amarezza	5
Rossa 5,0%	Colore bruno con riflessi rubino, caldo aroma di malto e caramello, sapore intenso e con un finale coinvolgente.	6
Doppio Malto 7,0%	Color oro antico, esplosione di aromi, note fruttate, corposa, retrogusto equilibrato	6
Senza Glutine 4,8%	Colore oro brillante, delicato aroma floreale, equilibrato e leggera amarezza	5

Caffetteria

Caffe Alla Nocciola	3	Crema Caffe	3
Caffe Corretto	3	Ginseng	3
Caffe Kinder	5	Orzo	3
Caffe Kinder Bueno	5	Tisana	3
Caffe Pistacchio	5	Yogurt	4
Cappuccino	3	Spremuta D’arancia	3
Cioccolata Calda	4		

Dopo Pasto

Caffè	2	Jefferson	5
Amaro Del Capo	4	Jagermeister	4
Averna	4	Jagermeister Manifest	5
Borsci	4	Amaro Lucano	4
Branca Menta	4	Ramazzotti	4
Amaro Del Capo		Limoncello	4
Peperoncino	4	Meloncello	4

Bollicine

Calice Prosecco	6	Gemin Prosecco DOCG 1,5 Lt	50
Ca’ Del Bosco Cuvée Prestige 0,75 Lt	80	Laurent Perrier Blanc De Blancs	150
Ca’ Del Bosco Cuvée Prestige 1,5 Lt	160	Laurent Perrier La Cuvée Brut	70
Adami Prosecco DOCG 1,5 Lt	50	Madonna Vittore Trento DOC Brut	30
Gatti Franciacorta Brut DOCG	50	Masottina Extra Dry 1,5 Lt	60
Cattier Brut Quartz	70	Masottina Virage Cuvée	25
Cattier Brut Millesime	90	Moet Imperial	80
Cattier Premier Brut Rosé	80	Veuve Clicquot	80

Vini Bianchi

Caprettone Villa Dora	23	Ribolla Gialla Zorzetting	24
Coda Di Volpe Vadiaperti	23	Verdeca Tenuta Viglione	20
Falanghina Del Taburno	24	Quintodecimo Falanghina DOC	52
Greco Di Tufo Cantina Riccio	20	Quintodecimo Greco Di Tufo DOC	54
Meran Gewurztraminer DOC	28	Calice	6
Fiano Di Avellino Dimeo	28		

Vini Rossi

Aglianico Del Taburno	24	Piedirosso Mustilli	20
Capoccia Ciliegiolo	20	Rafael Tommasi	28
Granito Casavecchia	23	Roggiano Morellino	
Montecardillo Pallagrello	23	Di Scansano	20
Primitivo		Tacito Nuges	20
Tenuta Viglione	24	Calice	6
Montepulciano D’abruzzo	23		

Vini Rosati

Le Fornaci Tommasi	26	Morso Rosa	
		Tenuta Viglione	20

Soft Drink

Apertass	6	Schweppes	4
Bitter BIANCO/ROSSO	4	San Pellegrino BIANCO/ROSSO	4
Campari Soda	4	Tassoni	4
Crodino	4	Estathe	3
Crodino Twist	4	Sprite	3
Red Bull	5		

Cocktail

Americano	8	Spritz	8
Negroni	8	Long island	8
Boulevardier	8	Mojito	8
Caipiroska	8	Cosmopolitan	8

Gin Tonic

Bulldog	8	Muma	9
Gin Mare	9	Portofino	9
Hendrick’s Lunar	9	Tanqueray	8
Monkay 47	9	Tanqueray Siviglia	8

Rum & Cognac

Don Papa	8	J. Bally	9
Diplomatico	8	Baron Samedi	8
Zacapa 23	8	Francois Peyrot	7
Zacapa Xo	14	Hennessy	7
Santa Teresa	8	Martell Vsop	7

Intolleranze & Allergie

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

Crema 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/l espressi come SO₂

Lupini e derivati

Presenti in cibi vegan sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari

Molluschi e derivati

Canestrelli, cannolicchi, capesante, cozze, ostriche, patelle, vongole, telline

PÁS
CIDA