



Castellano  
LE PIZZE DI LUCA

# MENÙ

---

Luca... la quarta generazione di pizzaoli  
della **storica famiglia Triannon**

# LE FRITTURE

**Crocché** **2,50€**

Patata di Avezzano, provola dei Monti Lattari, grana padano, prezzemolo, pepe nero.

**Frittatina di Pasta di Gagnano** **2,50€**

Bucatini di Gagnano con besciamella, carne e piselli.

**Arancino** **2,50€**

Ripieno di tocchetti di salame napoletano, provola dei Monti Lattari, grana padano, romano grattugiato e pepe nero.

**Fritto Napoletano [10pz.]** **8,00€**

Crocché di patate, arancini, migliaccio, montanarine, bombette con ricotta.

**Montanarina San Marzano** **2,50€**

**Montanarina alla Genovese** **2,50€**

**Fiorillo ripieno** **2,50€**

Fiorillo fritto in pastella, ripieno di ricotta, provola, pepe e salame napoletano.

# LA TRADIZIONE NAPOLETANA

## *Le Classiche*

**Marinara** **6,00€**

Pomodoro San Marzano, aglio, origano, olio extravergine, basilico.

**Margherita** **7,00€**

Pomodoro San Marzano, fiordilatte dei Monti Lattari, olio extravergine, grana padano, basilico.

**Provola e pepe** **7,00€**

Pomodoro San Marzano, provola dei Monti Lattari, olio extravergine, grana padano, pepe, basilico.

**Bufalina** **8,50€**

Pomodoro San Marzano, grana padano, mozzarella di bufala, campana DOP, olio extravergine, basilico.

**Caprese** **8,00€**

Pomodorino ciliegino, fior di latte dei Monti Lattari, olio Evo, grana padano, basilico.

**Siciliana** **8,50€**

Pomodoro San Marzano, Fior di latte dei Monti Lattari, melanzane a funghetto bianche, olio extravergine, grana padano, basilico.

**Capricciosa** **8,50€**

Pomodoro San Marzano, prosciutto cotto, carciofini, olive, funghi champignon, fiordilatte dei Monti Lattari, grana padano, olio extravergine, basilico.

**Diavola** **8,00€**

Pomodoro San Marzano, salame napoletano dolce, fiordilatte dei Monti Lattari, olio extravergine, grana padano, peperoncino.

**Cicoli e provola** **8,00€**

Cicoli Napoletani, provola dei Monti Lattari, ricotta, pepe, olio extravergine, grana padano.

**O' Ciurillo** **13,00€**

Pomodorino semi-dried giallo del Vesuvio DOP, mozzarella di bufala campana DOP, ricotta, fiori di zucca saltati in padella, pecorino bagnolese, grana padano, olio extravergine, basilico.

**Carrettiera** **10,00€**

Fiordilatte dei Monti Lattari, salsiccia, friarielli, olio extravergine.



# A ROT' E CARRETT'

## *Fine e pasta ben cotta*

<b>Marinara</b>	<b>10,00€</b>
<b>Margherita</b>	<b>10,00€</b>
<b>Carrettiera</b>	<b>15,00€</b>
<b>Provola e Pepe</b>	<b>10,00€</b>
<b>Bufalina</b>	<b>12,00€</b>

# PERCORSO DI GUSTO

**Faito** **10,00€**

Pancetta paesana, pomodorini del piennolo del Vesuvio, fiordilatte dei Monti Lattari, provolone del monaco DOP, olio extravergine, basilico.

**Margherita Impecorita** **9,00€**

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana DOP, pecorino bagnolese, olio extravergine, Basilico.

**Bufalettona** **10,00€**

Pomodoro San Marzano, cornicione ripieno di ricotta, mozzarella di bufala campana DOP grana padano, olio extravergine, basilico.

**Parmigiana** **9,00€**

Pomodoro San Marzano, Parmigiana di melanzane, Provola dei Monti Lattari, grana padano , Olio extravergine, Basilico.

**Tre Pomodori** **11,00€**

Fiordilatte dei Monti Lattari, pomodorino semi-dried giallo e semi-dried rosso, pomodorini del piennolo, Grana padano, olio extravergine, basilico.

**Porcina** **11,00€**

Provola dei Monti Lattari, funghi porcini, salsiccia, grana padano, basilico, olio extravergine.

**Salsiccia e Patate** **9,00€**

Salsiccia, patate al forno, fiordilatte dei Monti Lattari, olio extravergine, grana padano.

**Tonno e Cipolla** **8,50€**

Fiordilatte dei Monti Lattari, tonno e cipolla di Montoro.

**La Marinara di Luca** **8,50€**

Pestato di olive nere, capperi, pomodorini semi-dried, crema di aglio infornata.

**Genovese** **8,50€**

Genovese classica napoletana, fiordilatte dei Monti Lattari, basilico , olio extravergine, grana padano.

**Nerano** **11,00€**

Crema di zucchine, fiordilatte dei Monti Lattari, zucchine fritte, provolone del Monaco DOP, Ricotta, guanciaie croccante, grana padano, olio extravergine, basilico.

**Vegetariana** **11,00€**

Zucchine, melanzane, peperoni, friarielli, fiordilatte dei Monti Lattari, grana padano, olio extravergine, basilico.

**Mimosa** **8,50€**

Fiordilatte dei Monti Lattari, panna, mais, prosciutto cotto, olio extravergine, grana padano.

**Fiocco** **8,50€**

Fiordilatte dei Monti Lattari, croccché, prosciutto cotto, panna, olio extravergine, grana padano.

**Bianca würstel e patate** **7,50€**

Fiordilatte dei Monti Lattari, würstel e patate, olio extravergine, grana padano.

**Prosciutto Crudo Rucola e Scaglie** **10,00€**

Fiordilatte dei Monti Lattari, rucola, scaglie di grana padano.



# O'RUTIELLO

**Marinara** **6,00€**

Pomodoro San Marzano, aglio, origano, olio extravergine.

**Margherita** **6,50€**

Pomodoro San Marzano, fiordilatte dei Monti Lattari, olio extravergine, grana padano, basilico.

**Caprese** **7,00€**

Pomodorino ciliegino, fiordilatte dei Monti Lattari, grana padano, olio extravergine, basilico.

**Bianca con salsiccia e patate al forno** **8,50€**

Salsiccia, patate al forno, fiordilatte dei Monti Lattari, olio extravergine, basilico.

**Nerano** **9,00€**

Crema di zucchine, fiordilatte dei Monti Lattari, zucchine fritte, provolone del monaco DOP, ricotta, guancialetto croccante, grana padano, olio extravergine, basilico.

**Ciurillo** **11,00€**

Pomodorino semi-dried giallo del Vesuvio DOP, mozzarella di bufala campana DOP, ricotta, fiori di zucca saltati in padella, pecorino bagnolese, grana padano, olio extravergine, Basilico.



# RIPIENI AL FORNO

## Ripieno Classico

**10,00€**

Pomodoro San Marzano, fiordilatte dei Monti Lattari, salame napoletano, ricotta, pepe, grana padano, olio extravergine, basilico

## Ripieno Amalfi

**10,00€**

Ripieno con provola dei Monti Lattari, scarola saltata in padella, olive nere, pepe, grana padano, olio extravergine, basilico.



# PIZZE FRITTE

**Pizza Fritta** **9,00€**

Cicoli napoletani, ricotta, provola dei Monti Lattari e pepe.

**Montanara San Marzano (fritta e al forno)** **7,50€**

Pomodoro San Marzano, fiordilatte dei Monti Lattari, grana padano e basilico.

**Montanara alla Genovese (fritta e al forno)** **8,00€**

Genovese napoletana, grana padano, romano e basilico.

# PANORE'

**Parmigiana** **8,50€**

Parmigiana di melanzane, provola dei Monti Lattari, crosta di formaggio.

**Salsiccia e Friarielli** **9,00€**

Salsiccia, Friarielli, provola dei Monti Lattari, crosta di formaggio.

**Classico** **8,50€**

Prosciutto crudo, fiordilatte dei Monti Lattari, pomodorini, rucola, crosta di formaggio.

# INSALATONE

**Insalatona di pollo** **10,00€**  
Insalata, rucola, pomodorini , straccetti di pollo.

**Insalata procidana** **10,00€**  
Straccetti di bufala, tonno, lattuga, pomodorini, olive.

# DOLCI

**Babà alla nutella** **5,50€**

**Babà con panna** **5,50€**

**Tiramisù** **5,00€**

**Delizia al limone** **5,00€**

**Choco Orange** **5,00€**

**Croccante all'amarena/pistacchio** **5,00€**

**Cestino meringa e limone** **5,00€**



# ACQUA E BIBITE

**Acqua naturale 50 / 75 cl (in vetro) 2,00€ / 2,50€**

**Acqua frizzante 50 / 75 cl (in vetro) 2,00€ / 2,50€**

**Coca Cola 33 cl (in vetro) 3,00€**

**Coca Cola Zero 33 cl (in vetro) 3,00€**

**Fanta 33 cl (in vetro) 3,00€**



# BIRRE ALLA SPINA

**Carlsberg Pilsener 0,25/0,50 l**

**3,50€ / 6,50€**

Provenienza: Danimarca

Colore: chiaro

Gradazione: 5% vol.

Tipologia: Lager

**Tucher Hefeweizen 0,30/ 0,50 l**

**5,00€ / 7,00€**

Provenienza: Germania

Colore: chiaro opalescente

Gradazione: 5,2% vol.

Tipologia: Weisse

**Grimbergen Double 0,25/ 0,50**

**4,00€ / 7,50€**

Provenienza: Belgio

Colore: ambrato carico

Gradazione: 6,5% vol.

Tipologia: Abbazia

**Grimbergen Blonde 0,25/ 0,50**

**4,00€ / 7,50€**

Provenienza: Belgio

Colore: chiaro opalescente

Gradazione: 6,7% vol.

Tipologia: Abbazia

# BIRRE IN BOTTIGLIA

## **Birra Bap 4 Luppoli 0,33 l**

**3,50€**

Provenienza: Italia

Colore: chiaro

Gradazione: 5,5% vol.

Tipologia: Lager

## **Bap 6 Luppoli Bock 0,33l**

**4,50€**

Provenienza: Italia

Colore: ambrato

Gradazione: 7% vol.

Tipologia: Bock

## **Carlsberg Pilsner 0,33l**

**3,50€**

Provenienza: Danimarca

Colore: chiaro

Gradazione: 5% vol.

Tipologia: Lager

## **Carlsberg Spec. Brew 0,33l**

**5,50€**

Provenienza: Danimarca

Colore: chiaro

Gradazione: 9% vol.

Tipologia: Strong Lager

## **Tuborg 0,33l**

**3,50€**

Provenienza: Danimarca

Colore: chiaro

Gradazione: 5% vol.

Tipologia: Lager

**Ichnusa 0,33 l**

**4,00€**

Provenienza: Italia

Colore: dorato

Gradazione: 4,7% vol.

Tipologia: Lager

**Ichnusa non Filtrata 0,33 l**

**5,00€**

Provenienza: Italia

Colore: dorato

Gradazione: 5% vol.

Tipologia: Lager non filtrata

**Tennent's Super 0,33 l**

**5,00€**

Provenienza: Scozia

Colore: Giallo intenso

Gradazione : 9,0% vol.

Tipologia: Lager

**Corona Extra 0,33 l**

**5,00€**

Provenienza: Messico

Colore: Chiaro

Gradazione : 4,5% Vol.

Tipologia: Mexican Lager



# VINI

**Aglianico Campi Taurasini DOC** 22,00€  
Cantina: I Favati  
Gradazione alcolica: 13,5% vol.

**Marsia Rosso IGT** 12,00€  
Calice 5,00€  
Cantina: Cantine Barone  
Gradazione alcolica: 13,5% vol.

**Ottouve Gragnano DOC** 20,00€  
Cantina: Salvatore Martusciello  
Gradazione alcolica: 12,5% vol

**Gragnano DOP** 12,00€  
Calice 5,00€  
Cantina: Mariano Sabatino  
Gradazione alcolica: 11,5% vol.

**Greco di Tufo DOCG** 24,00€  
Cantina: I Favati  
Gradazione alcolica: 13,5% vol.

**Fiano di Avellino DOCG** 24,00€  
Cantina: I Favati  
Gradazione alcolica: 13,5% vol.

**Falanghina IGT** 13,00€  
Cantina: Cantine Barone  
Gradazione alcolica: 13% vol.



**Marsia Bianco IGP** **12,00€**  
Calice **5,00€**  
Cantina: Cantine Barone  
Gradazione alcolica: 13%

**Montelvini - Prosecco Asolo Brut DOCG** **19,00€**

Gradazione alcolica: 12,0%

**Montelvini Promosso Prosecco DOC** **15,00€**

Rosè brut

Gradazione alcolica: 11,0%

## **LIQUORI, AMARI E GRAPPE**

**Amaro del Capo** **3,50€**

**Limoncello** **3,00€**

**Liquirizia** **3,00€**

**Nocillo** **3,00€**

**Grappa Ambrata** **3,50€**

**Amaro Jefferson** **6,00€**

**Servizio e coperto 2,00€**

# **ALLERGENI:**

**Inerente alla presenza negli alimenti di ingredienti considerati allergeni o dei loro derivati.**

**Il Cliente è pregato di comunicare al personale di sala o alla cassa.**

**Viale dei Pini, 25 - 80131, Napoli**

**Telefono 081 741 8243**

**Orari: 12:30-15:30 | 19:00-24:00**