



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 Gragnano **2,50€**

Bucatini di Gragnano 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

Marinara	10,00€
Margherita	10,00€
Carrettiera	15,00€
Provola e Pepe	10,00€
Bufalina	12,00€

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, guanciaiale 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, croché, 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