



MENU

SALTIMBOCCA

Saltimbocca pancetta e provola (1, 7)

Bacon and provola cheese

5

Saltimbocca prosciutto e fiordilatte (1, 7)

Ham and mozzarella cheese

5

Saltimbocca provola pancetta e scarola (1, 7)

Bacon, provola cheese, endive

6

Saltimbocca salsiccia e provola (1, 7)

Fried pasta stuffed with vegetables and cheese

6

Per aggiunte 1€

CALZONI RIPIENI

Mario Zembrino

(fiordilatte Gargiulo di Gragnano, salame napoletano, pomodoro San Marzano dop, olio Ravece Evo, basilico) (1, 7)

Mozzarella cheese, napoletan salame, tomato sauce, evo oil, basil

12

Completo

(salame napoletano, ricotta di gesinella, fiordilatte Gargiulo di Gragnano, cicoli, pomodoro San Marzano e pepe) (1, 7)

Napoletan salame, ricotta cheese, mozzarella cheese, pork scratchings, tomato sauce, black pepper

12

Scarola

(salame napoletano, ricotta di gesinella, fiordilatte Gargiulo di Gragnano, cicoli, pomodoro San Marzano e pepe) (1, 7)

Endives, black olives, Positano capers, walnuts, provola cheese, Cetara anchovies

12

PANINI

Panino Hamburger Caciocavallo Bacon pomodoro e lattuga (1, 7)

Hamburger, Caciocavallo cheese, tomato, bacon, lettuce

10

Panino Uovo fritto caciocavallo fuso e tartufo nero (1, 3, 7)

Fried egg, caciocavallo cheese, black truffle

10

Panino polpo ed hummus (1, 9, 11, 14)

Octopus and chickpea hummus

10

Panino salsiccia provola e friarielli (1, 7)

Sausages and neapolitan broccoli

10

Coperto 2€

Acqua 2,5€

TAVERNA

MAFALDA



PIZZE

Marinara

(pomodoro San Marzano dop, olio Evo, aglio rosso di Sulmona, origano dei monti Lattari) (1) **5**

Tomato sauce, evo oil, Sulmona garlic, origan

Margherita DOP

(pomodoro San Marzano dop, fiordilatte di Gragnano caseificio Gargiulo, olio Ravece dop, basilico, parmigiano) (1, 7) **7**

San marzano tomato sauce, mozzarella cheese, evo oil, basil, parmigiano cheese

Margherita Bufalina

pomodoro San Marzano dop, mozzarella di bufala, olio Evo Ravece, basilico napoletano) (1, 7) **8**

Tomato sauce, bufala mozzarella cheese, evo oil, basil

Napoletana

(pomodoro San Marzano dop, origano di montagna, olio Evo Ravece, olive caiazzane, e alici di Cetara) (1, 4, 7) **8**

Tomato sauce, oregano, Evo oil, black olives, Cetara anchovies

Degli orti di Schito

(Verdure di stagione provenienti dagli orti di schito, e fiordilatte caseificio Gargiulo di Gragnano) (1, 7) **8**

Local vegetables, mozzarella cheese

Del Tavernaro

(salame piccante calabrese, pomodoro san marzano dop, provola Gargiulo di Gragnano, olive nere caiazzane, olio Evo piccante e 'nduja) (1, 7) **9**

Pepperoni, provola cheese, black olives, spicy oil, 'nduja

Goduriosa

(Salsiccia friarielli e fiordilatte Gargiulo di Gragnano) (1, 7) **9**

Sausages, broccoli, mozzarella cheese

Mafalda

(Scarola, capperi di Positano, olive nere caiazzane, provola di Gragnano Caseificio Gargiulo, noci, alici di Cetara e olio Evo piccante) (1, 4, 7, 8) **10**

Tomato sauce, evo oil, Sulmona garlic, origan

Non le solite patatine

(Salsiccia patate arrosto, rosmarino timo e provola del caseificio gargiulo di Gragnano) (1, 7) **9**

Sausages, baked potatoes, rosemary, thyme, provola cheese

Stabiese

(pomodorini di Quisisana, Carciofi, spuma di ricotta Fattoria zero, pomodori secchi, fiordilatte caseificio Gargiulo e profumo di limone, Olio Ravece Evo) (1, 7) **10**

Cherry tomatoes, roasted artichokes, ricotta cheese foam, dry tomatoes, mozzarella cheese, lemon zests, evo oil

Romagna Mia

(Squacquerone, prosciutto crudo Parma Dop, rucola ed olio Ravece Evo) (1, 7) **10**

Squacquerone cheese, Parma ham Dop, arugula, evo oil

I piatti contrassegnati con *, in base alla disponibilità/stagionalità, sono preparati con materia prima congelata in loco o surgelata all'origine. I prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, contrassegnati con **, vengono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura per garantire la qualità e sicurezza, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.

In ogni piatto gli allergeni presenti sono identificati mediante legenda numerica che si riferisce all'elenco allergeni in allegato (REG. CE n. 1169/2011)
In every dish the allergens present are identified by number with which they are identified in the list of allergens, attached (REG. CE n. 1169/2011)