

Starita®



***IL RITO  
DELLA  
PIZZA***



*dal*

**1901**

# Starita®

## menù



### Per iniziare

<b>Angioletti fritti (piccolo - medio)</b> .....	<b>€5/€7.5</b>
Bastoncini di pizza fritti con rucola e pomodoro datterino.	
<b>Frittatina di pasta</b> .....	<b>€2.5</b>
Con besciamella, prosciutto cotto e provola.	
<b>Arancino di riso</b> .....	<b>€2</b>
Con prosciutto cotto e provola.	
<b>Crocchè di patate</b> .....	<b>€2</b>
Con provola e pepe.	
<b>Fiori di zucca imbottiti</b> .....	<b>€2</b>
Con ricotta di pecora e pepe nero.	
<b>Montanarina</b> .....	<b>€1.5</b>
Pizzetta frita al ragù napoletano e Pecorino Romano DOP.	
<b>Genovesina</b> .....	<b>€1.5</b>
Pizzetta frita con genovese napoletana e Pecorino Romano DOP.	
<b>Fraticelli</b> .....	<b>€2</b>
Calzoncino fritto ripieno di Provolone del Monaco DOP.	
<b>Provoletta imbottita</b> .....	<b>€6</b>
Scamorza al forno con condimento a scelta: friarielli, melanzane, prosciutto cotto.	
<b>Soffrittelle</b> .....	<b>€2</b>
Calzoncino fritto ripieno di soffritto.	



### Specialità Starita

<b>Marinara Starita</b> .....	<b>€8.5</b>
Passata di pomodoro, pomodoro datterino, Pecorino Romano DOP, aglio, origano, pepe, basilico.	
<b>Montanara Starita</b> .....	<b>€8.5</b>
Doppia cottura: base frita e poi ripassata al forno, con ragù napoletano, provola affumicata, Pecorino Romano DOP, basilico.	
<b>Ripieno Starita</b> .....	<b>€15</b>
Ripieno tondo con ricotta di pecora, provola affumicata, salame Vesuvio, pepe nero. A copertura: passata di pomodoro, prosciutto cotto, fiordilatte campano, funghi champignon, Pecorino Romano DOP, basilico.	
<b>Corna di Maradona</b> .....	<b>€9</b>
Pasta di pizza arrotolata e frita, ripiena di ricotta di pecora, cicoli napoletani, pepe nero.	



*Le nostre pizze*



## **Le classiche**

<b>Margherita</b> .....	<b>€7</b>
Passata di pomodoro, fiordilatte campano, basilico.	
<b>Marinara</b> .....	<b>€5.5</b>
Passata di pomodoro, aglio, origano, basilico.	
<b>Capricciosa</b> .....	<b>€9</b>
Passata di pomodoro, fiordilatte campano, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini sott'olio, basilico.	
<b>Diavola</b> .....	<b>€8,5</b>
Passata di pomodoro, fiordilatte campano, salame piccante, basilico.	
<b>Romana</b> .....	<b>€8,5</b>
Passata di pomodoro, fiordilatte campano, acciughe sott'olio, olive di Gaeta, basilico.	
<b>Verace</b> .....	<b>€10</b>
Passata di pomodoro, pomodoro datterino, bocconcini di Bufala, basilico.	
<b>Fiorilli e zucchine</b> .....	<b>€9</b>
Fiori di zucca e zucchine, provola affumicata, basilico.	
<b>Ortolana</b> .....	<b>€10</b>
Misto di verdure, pomodoro datterino, fiordilatte campano e basilico.	
<b>Siciliana</b> .....	<b>€8,5</b>
Melanzane fritte, pomodoro datterino, fiordilatte campano e basilico.	
<b>Miss Italia</b> .....	<b>€11</b>
Fiordilatte campano, Crudo di Parma DOP, rucola, scaglie di Grana Padano.	
<b>Quattro formaggi</b> .....	<b>€9</b>
Crema ai quattro formaggi, provola affumicata, basilico.	
<b>Würstel e patatine</b> .....	<b>€8</b>
Fiordilatte campano, würstel, patatine fritte, basilico.	
<b>Fiocco</b> .....	<b>€8.5</b>
Provola affumicata, prosciutto cotto, crochè di patate.	
<b>Casareccia</b> .....	<b>€8.5</b>
Provola affumicata, salsiccia, patate al forno.	
<b>Mimosa</b> .....	<b>€8</b>
Fiordilatte campano, panna, prosciutto cotto, mais.	
<b>Porchetta</b> .....	<b>€9</b>
Porchetta, provola affumicata.	
<b>Soffritto</b> .....	<b>€8.5</b>
Soffritto napoletano, provola affumicata.	
<b>Mammamia</b> .....	<b>€8.5</b>
Sugo di cipolla lardellata e pomodoro datterino, Pecorino Romano DOP, olive nere.	
<b>Calzone al forno</b> .....	<b>€8,5</b>
Pizza ripiena di ricotta di pecora, salame Vesuvio, provola affumicata, passata di pomodoro, pepe nero, basilico.	
<b>Calzone di scarole</b> .....	<b>€8,5</b>
Pizza ripiena di scarola alla monachina, provola affumicata e basilico.	

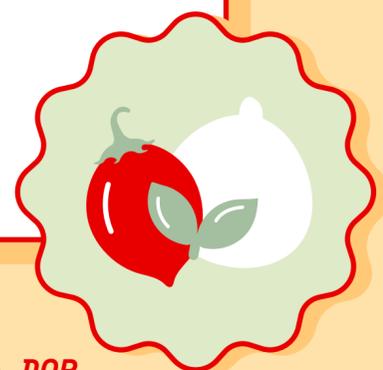
*Tutte le pizze sono condite con olio EVO e Pecorino Romano DOP.*

*DISPONIBILE IMPASTO SENZA GLUTINE (+€4).  
Non si esclude possibilità di contaminazione.*



## **Le sfiziose**

- STG Napoletana** ----- **€12**  
Passata di pomodoro San Marzano, bocconcini di Bufala, basilico.
- Vesuvio special** ----- **€11**  
Pomodoro del Piennolo del Vesuvio giallo e rosso, pancetta pepata, bocconcini di Bufala, basilico.
- Porta a Porta** ----- **€10**  
Pizza rettangolare con doppio bordo ripieno di ricotta di pecora e friarielli. A copertura: pomodoro datterino, bocconcini di Bufala, basilico.
- Salsiccia e friarielli** ----- **€9**  
Salsiccia a punta di coltello, friarielli, provola affumicata e basilico.
- Pistacchio e salsiccia** ----- **€11**  
Pesto di pistacchio, salsiccia, provola affumicata, basilico.
- Pistacchio e mortadella** ----- **€11**  
Pesto di pistacchio, mortadella La Santo IGP, provola affumicata e basilico.
- Nerano** ----- **€10**  
Zucchine fritte, provola affumicata, Provolone del Monaco DOP e basilico.
- Pizza del Papa** ----- **€11**  
Crema di zucca, peperoni saltati in padella, fiori di zucca e zucchine, provola affumicata, basilico.
- Monaciello** ----- **€11**  
Pomodorino rosso del Piennolo del Vesuvio, fiordilatte campano, coppa di Parma, Provolone del Monaco DOP, basilico.
- Messicana** ----- **€10**  
Crema piccante, provola affumicata, salsiccia, salame piccante e basilico.
- Burrata** ----- **€10**  
Burrata pugliese, pomodoro datterino, basilico.
- Boscaiola** ----- **€9**  
Funghi porcini trifolati, provola affumicata, basilico.
- Noci e fiorilli** ----- **€11**  
Pesto di noci, fiori di zucca e zucchine, provola affumicata e basilico.
- Noci e porcini** ----- **€12**  
Pesto di noci, funghi porcini trifolati, provola affumicata e basilico.
- Tartufo e formaggio** ----- **€11**  
Crema di tartufo, crema ai quattro formaggi, provola affumicata e basilico.
- Tartufo e porcini** ----- **€12**  
Crema di tartufo, funghi porcini trifolati, provola affumicata e basilico.



*Tutte le pizze sono condite con olio EVO e Pecorino Romano DOP.*

**DISPONIBILE IMPASTO SENZA GLUTINE (+€4).**  
**Non si esclude possibilità di contaminazione.**



## ***Pizze fritte***

**Montanara fuscella** ..... **€8.5**

Doppia cottura: base fritta e poi ripassata al forno, con ragù napoletano, ricotta di fuscella, Pecorino Romano DOP, e basilico.

**Montanara genovese** ..... **€8.5**

Doppia cottura: base fritta e poi ripassata al forno, con genovese napoletana, Pecorino Romano DOP, basilico.

**Pizza fritta** ..... **€8**

Ripiena di ricotta di pecora, cicoli napoletani, provola affumicata, passata di pomodoro, pepe nero.

**Pizza fritta di scarole** ..... **€8**

Ripiena di scarola alla monachina.



## ***Dolci***



**Angioletti fritti (piccolo - medio)** ..... **€5/€8**

Alla Nutella.

**Angioletti fritti (piccolo - medio)** ..... **€7/€9**

Con crema di pistacchio artigianale.

**Angioletti Mix** ..... **€8**

Con Nutella e crema di pistacchio artigianale.

***Alcuni ingredienti potrebbero causare reazioni in persone allergiche o intolleranti. Le pietanze possono contenere tracce di tali ingredienti, utilizzati in cucina per la preparazione concomitante di piatti che li contengono. Preghiamo di rivolgersi al personale per informazioni più dettagliate e per segnalare eventuali allergie o intolleranze.***



**COPERTO A PERSONA**  **€1,50**



# Starita®

da bere

## Birre alla spina

<b>Paulaner Lager</b> -----	<b>€4/€5.5</b>
0,3L/0,5L   4.9%   Paulaner	
<b>Matavota Red</b> -----	<b>€4.5/€6.5</b>
0,3L/0,5L   9%   K-Birr	
<b>Weissbier</b> -----	<b>€4.5/€6.5</b>
0,3L/0,5L   5.5%   Paulaner	
<b>Don Antonio Helles</b> -----	<b>€4/€6.5</b>
0,3L/0,5L   5.2%   K-Birr	

## Birre in bottiglia, artigianali K-Birr

<b>Matavota</b> -----	<b>€5.5</b>
Lager   0,33L   5.2%   K-Birr	
<b>Cuore di Napoli</b> -----	<b>€6</b>
APA   0,33L   6%   K-Birr	
<b>Pullicenhell</b> -----	<b>€5.5</b>
Golden Ale   0,33L   5.2%   K-Birr	
<b>Capefierro</b> -----	<b>€6</b>
Strong Ale   0,33L   10%   K-Birr	
<b>Birra senza glutine 0,33L</b> -----	<b>€4.5</b>
<b>Birra analcolica 0,33L</b> -----	<b>€4.5</b>
<b>Matavota (SOLO ASPORTO)</b> -----	<b>€5.5</b>
Lager POP   0,75L   K-Birr	
<b>Matavota (SOLO ASPORTO)</b> -----	<b>€5.5</b>
Red POP   0,75L   K-Birr	



<b>Organics Simply Cola</b> -----	<b>€4</b>
Cola Biologica   0,25L	
<b>Organics Black Orange</b> -----	<b>€4</b>
Aranciata Biologica   0,25L	
<b>Organics Bitter Lemon</b> -----	<b>€4</b>
Limonata Biologica   0,25L	
<b>Organics Tonic Water</b> -----	<b>€4</b>
Tonica Biologica   0,25L	

## Altre bevande

<b>Acqua depurata</b> -----	<b>€1</b>
Naturale e frizzante   0,75L	
<b>Ferrarelle 0,75L</b> -----	<b>€2.5</b>
<b>Matia 0,75L</b> -----	<b>€2.5</b>
<b>Coca-Cola al vetro 0,33L</b> -----	<b>€3</b>
<b>Coca-Cola Zero al vetro 0,33L</b> -----	<b>€3</b>
<b>Fanta al vetro 0,33L</b> -----	<b>€3</b>
<b>Sprite al vetro 0,33L</b> -----	<b>€3</b>
<b>Red Bull Energy Drink 0,25L</b> -----	<b>€3.5</b>
<b>Caffè Espresso</b> -----	<b>€1.5</b>

## Amazzacaffè

<b>Amaro Formidabile</b> -----	<b>€4</b>
<b>Amaro Del Capo</b> -----	<b>€4</b>
<b>Amaro Del Vesuvio</b> -----	<b>€4</b>
<b>Grappa (Bianca e Barricata)</b> -----	<b>€4</b>
<b>Ron Zacapa23</b> -----	<b>€8</b>
<b>Liquore Liquirizia</b> -----	<b>€3.5</b>
<b>Limoncello Pallini</b> -----	<b>€3.5</b>
con limoni di Amalfi	
<b>Limoncello di Capri Molinari</b> -----	<b>€3.5</b>
con limoni Ovale di Sorrento	

## Cocktails Starita

<b>Starita Spritz</b> -----	<b>€7</b>
Aperol & Organics Black Orange	
<b>Gin Tonic</b> -----	<b>€7</b>
London Dry Gin & Organics Tonic Water	
<b>Limoncello Spritz</b> -----	<b>€7</b>
Limoncello, Prosecco & Organics Bitter Lemon	
<b>Rum e Cola</b> -----	<b>€7</b>
Rum & Organics Simply Cola	



# CARTA DEI VINI

## Bollicine Bianche

### Lombardia

**Enrico Gatti** ----- €58  
Franciacorta Brut D.O.C.G. | 100% Chardonnay  
Pizze consigliate: Margherita, Quattro formaggi, tutte le pizze fritte

### Veneto

**Tenuta l'Armonia** ----- €55  
Shampoo - Metodo Classico 36 mesi | 60% Pinot Nero, 40% Durella  
Pizze consigliate: Margherita, tutte le pizze fritte

**Tenuta l'Armonia** ----- €19  
Frank il Gasato - Rifermentato | Durella, Garganega  
Pizza consigliata: Montanara Starita

### Marche

**Crespaia** ----- €24  
Spumante Brut | Chardonnay 67%, Bianchetto 33%  
Pizze consigliate: Diavola, tutte le pizze fritte

### Campania

**Aia delle Monache** ----- €12  
L'intruso brillo con il naso all'insù - Rifermentato | Asprinio  
Pizze consigliate: tutte le pizze fritte

### Francia

**Cattier** ----- €95  
Chamapagne | Pinot Nero, Meunier, Chardonnay  
Pizze consigliate: pizze a base bianca, tutte le pizze fritte

### Spagna

**Microbio Wines** ----- €40  
La resistencia activa - Ancestrale | 100% Verdejo  
Pizze consigliate: Messicana, pizze a base bianca

**Dolci consigliati:** Angioletti fritti con nutella o pistacchio

## Bollicine Rosate

### Veneto

**Tenuta l'Armonia** ----- €19  
Bolla Maranella - Rifermentato | Cabernet Franc, Durella, Garganega  
Pizze consigliate: Marinara, Diavola, pizze a base rossa

### Emilia Romagna

**Lusvardi Wine** ----- €28  
Senza fondo - Rifermentato | Lambrusco dell'Emilia IGT  
Pizze consigliate: Montanara Starita, Pistacchio e mortadella, pizze a base rossa

## Vini Bianchi

### Veneto

**Matervi** ----- €24  
Vesplicito | 100% Vespaiola  
Pizze consigliate: Nerano, pizze a base di verdure, pizze piccanti

### Marche

**Crespaia** ----- €19  
Chiaraluce | Bianchetto del Metauro  
Pizza consigliata: Miss Italia

**Vigne Cave** ----- €52  
Chierina | Passerina  
Pizze consigliate: Quattro formaggi, pizze con scamorza affumicata e ragù genovese

### Campania

**La cantina di Enza** ----- €24  
Fiano | Fiano  
Pizze consigliate: Marinara, pizze a base bianca

**Petilia** ----- €34  
Greco di Tufo | Greco di Tufo  
Pizze consigliate: Boscaiola, pizze a base bianca

**Aia delle Monache** ----- €28  
Rodegonda | Pallagrello Bianco  
Pizze consigliate: Fiorilli e zucchine, pizze a base bianca

**Cantina Giardino** ----- €55  
Paski | Coda di Volpe  
Pizze consigliate: pizze a base bianca, tutte le pizze fritte

**Sang** ----- €28  
Attupertù | Falanghina  
Pizze consigliate: pizze a base bianca, tutte le pizze fritte

### Sicilia

**Midia** ----- €26  
Midia | Grillo  
Pizze consigliate: Siciliana, pizze a base bianca



## Vini Rosati

### Toscana

**Fattoria di Caspri** ----- €27  
Rosè di Capri | 50% Ciliegolo, 50% Sangiovese  
Pizze consigliate: Ripteno Starita, pizze a base bianca

## Vini Rossi

### Veneto

**Matervi** ----- €24  
Anonimo | Merlot, Pinot Vanderville, Gropella  
Pizze consigliate: Vesuvio Special, pizze a base rossa

### Emilia Romagna

**Az. Agr. Piandistantino** ----- €22  
Pian | Sangiovese  
Pizze consigliate: Salsiccia e friarielli, pizze a base rossa

### Toscana

**Fattoria di Caspri** ----- €27  
Vita è bella | 50% Ciliegolo, 50% Sangiovese  
Pizze consigliate: Boscaiola, pizze a base rossa

**Fattoria di Caspri** ----- €50  
Syrah | Syrah  
Pizze consigliate: Tartufo e porcini, pizze a base rossa

### Marche

**Crespaia** ----- €19  
Nerognolo | Sangiovese 85%, Montepulciano 15%  
Pizze consigliate: Pistacchio e salsiccia, pizze a base rossa

### Campania

**Cantina Giardino** ----- €34  
Drogone | Aglianico  
Pizze consigliate: Monaciello, pizze a base rossa

**La cantina di Enza** ----- €25  
Aglianico | Aglianico  
Pizze consigliate: Pizza del Papa, pizze a base rossa

**La cantina di Enza** ----- €48  
Taurasi | Aglianico  
Pizze consigliate: Montanara Starita, Montanara genovese, pizze a base rossa

**Aia delle Monache** ----- €28  
L'ombra calda della quercia | Terre del Volturno  
Pizze consigliate: Vesuvio Special, pizze a base rossa

**Cantine Barone** ----- €25  
A'primo | Paestum Primitivo IGT  
Pizze consigliate: Verace, pizze a base rossa

### Puglia

**Cantina Petracavallo** ----- €26  
Petracavallo | Primitivo Puglia IGP  
Pizze consigliate: Noci e porcini, pizze a base rossa

## Vino della casa al calice

### Lazio

**Palazzo Tronconi** ----- €5  
Bianco | Maturano, Capolongo, Pampanaro  
Rosso | Lecinaro e Olivella

**“Starita sostiene  
gli artigiani  
della terra  
che imbottigliano  
emozioni.  
La nostra é  
una selezione  
di vini veri.”**



*Famiglia Starita*



CASPRI

gitana

SANG



Cantina Giardino



CRESPAIA



CANTINE barone



PERRELLA

LA CANTINA DI ENZA



**NON È  
MARGHERITA,  
È STARITA.**