

Starita®



***IL RITO
DELLA
PIZZA***



dal






Starita®

menù

Per iniziare

- Angioletti fritti (piccolo - medio)**  €6/€8
Bastoncini di pizza fritti con rucola e pomodoro datterino.
- Frittatina di pasta** €3
Con besciamella, prosciutto cotto e provola.
- Arancino di riso** €2
Con prosciutto cotto e provola.
- Crocchè di patate**  €2.5
Con provola e pepe.
- Fiori di zucca imbottiti**  €2.5
Con ricotta di pecora e pepe nero.
- Montanarina**  €1.5
Pizzetta frita al ragù napoletano e Pecorino Romano DOP.
- Genovesina**  €2
Pizzetta frita con genovese napoletana e Pecorino Romano DOP.
- Fraticelli**  €3
Calzoncino fritto ripieno di Provolone del Monaco DOP.
- Provoletta imbottita** €6
Scamorza al forno con condimento a scelta:
friarielli*, melanzane, prosciutto cotto.

Pizze fritte

- Montanara fuscella**  €10
Doppia cottura: base frita e poi ripassata al forno, con ragù napoletano, ricotta di fuscella, Pecorino Romano DOP, basilico.
- Montanara genovese**  €10
Doppia cottura: base frita e poi ripassata al forno, con genovese napoletana, Pecorino Romano DOP, basilico.
- Pizza frita** €10
Ripiena di ricotta di pecora, cicoli napoletani, provola affumicata, passata di pomodoro, pepe nero.
- Pizza frita di scarole**  €10
Ripiena di scarola alla monachina.



Tutte le pizze sono condite con olio EVO e Pecorino Romano DOP
DISPONIBILE IMPASTO SENZA GLUTINE (+€2.50).
Non si esclude possibilità di contaminazione.
 prodotti vegetariani

Pizze Speciali di Starita

Marinara Starita €10

Passata di pomodoro, pomodoro datterino, Pecorino Romano DOP, aglio, origano, pepe, basilico.

Montanara Starita €10

Doppia cottura: base fritta e poi ripassata al forno, con ragù napoletano, provola affumicata, Pecorino Romano DOP, basilico.

Ripieno Starita €15

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.

Corna di Maradona €10

Pasta di pizza arrotolata e fritta, ripiena di ricotta di pecora, cicoli napoletani, pepe nero.

Le classiche

Margherita €8

Passata di pomodoro, fiordilatte campano, basilico.

Marinara €6

Passata di pomodoro, aglio, origano, basilico.

Capricciosa €11

Passata di pomodoro, fiordilatte campano, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini sott'olio, basilico.

Diavola €9.5

Passata di pomodoro, fiordilatte campano, salame piccante, basilico.

Romana €10

Passata di pomodoro, fiordilatte campano, filetti di acciughe di Cetara, olive di Gaeta, basilico

Verace €10

Passata di pomodoro, pomodoro datterino, bocconcini di Bufala DOP, basilico.

Fiorilli e zucchine €9

Fiori di zucca e zucchine, provola affumicata, basilico.

Ortolana €10

Misto di verdure, pomodoro datterino, fiordilatte campano, basilico.

Siciliana €9.5

Melanzane fritte, pomodoro datterino, fiordilatte campano, basilico.

Miss Italia €12

Fiordilatte campano, Crudo di Parma DOP, rucola, scaglie di Grana Padano.

Quattro formaggi €10

Crema ai quattro formaggi, provola affumicata, basilico.

Fiocco €9.5

Provola affumicata, prosciutto cotto, crocchè di patate.

Würstel e patatine €8.5

Fiordilatte campano, würstel, patatine fritte, basilico.

Calzone al forno €10

Pizza ripiena di ricotta di pecora, salame Vesuvio, provola affumicata, passata di pomodoro, pepe nero e basilico

Calzone di scarole €10

Pizza ripiena di scarola alla monachina, provola affumicata e basilico.



Le Gourmet

- STG Napoletana**  €12
Passata di pomodoro San Marzano, bocconcini di Bufala DOP, basilico.
- Vesuvio special** €13
Pomodoro del Piennolo del Vesuvio giallo e rosso, pancetta pepata, bocconcini di Bufala DOP, basilico.
- Porta a Porta**  €11
Pizza rettangolare con doppio bordo ripieno di ricotta di pecora e friarielli*.
A copertura: pomodoro datterino, bocconcini di Bufala DOP e basilico.
- Salsiccia e friarielli** €12
Salsiccia a punta di coltello, friarielli*, provola affumicata, basilico.
- Pistacchio e salsiccia** €13
Pesto di pistacchio, salsiccia, provola affumicata, basilico.
- Pistacchio e mortadella** €13
Pesto di pistacchio, mortadella La Santo IGP, provola affumicata, basilico.
- Nerano**  €11
Fiori di zucca e zucchine, zucchine fritte, provola affumicata, Provolone del Monaco DOP, basilico.
- Pizza del Papa**  €11
Crema di zucca, peperoni saltati in padella, fiori di zucca e zucchine, provola affumicata, basilico.
- Monaciello** €12
Pomodorino rosso del Piennolo del Vesuvio, fiordilatte campano, coppa di Parma, Provolone del Monaco DOP, basilico.
- Messicana** €11
Crema piccante, provola affumicata, salsiccia, salame piccante, basilico.
- Burrata**  €12
Burrata pugliese, pomodoro datterino, basilico.
- Boscaiola**  €12
Funghi porcini trifolati, provola affumicata, basilico.
- Noci e fiorilli**  €11
Pesto di noci, fiori di zucca e zucchine, provola affumicata, basilico.
- Noci e porcini**  €13
Pesto di noci, funghi porcini trifolati, provola affumicata, basilico.
- Tartufo e formaggio**  €12
Crema di tartufo, crema ai quattro formaggi, provola affumicata, basilico.
- Tartufo e porcini**  €14
Crema di tartufo, funghi porcini trifolati, provola affumicata, basilico.

**il prodotto può essere surgelato*

Insalate

Cuociamo la nostra pizza lentamente nel forno a legna, fino a renderla croccante, l'ideale per accompagnare ed esaltare i sapori tipici della nostra tradizione

Bufala e crudo ----- €13

Crostini di pizza cotta al forno, mozzarella di Bufala Campana DOP, Prosciutto Crudo di Parma DOP, rucola e pomodorini datterino.

Caprese di bufala ----- €10

Crostini di pizza cotta al forno, mozzarella di bufala Campana DOP, rucola e pomodorini datterino.

Insalata leggera ----- €11

Crostini di pizza cotta al forno, bresaola, scaglie di Grana Padano, rucola e pomodorini, datterino.

Caprese di burrata ----- €9

Crostini di pizza cotta al forno, burrata Pugliese, rucola e pomodorini datterino.

Insalata classica ----- €9

Crostini di pizza cotta al forno, prosciutto crudo di Parma DOP, scaglie di Grana Padano, rucola e pomodorini datterino.



Dolci

Angioletti fritti (piccolo - medio) ----- €6/€8

Alla Nutella.

Angioletti fritti (piccolo - medio) ----- €8/€10

Con crema di pistacchio artigianale.

Angioletti Mix (piccolo - medio) ----- €8/€10

Con Nutella e crema di pistacchio artigianale.

Pastiera napoletana* ----- €7

Babà* ----- €7

Tiramisù della casa ----- €7



**il prodotto può essere surgelato*

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



Allergeni 



Da bere

Bevande

Acqua depurata **€1.5/€2**

Naturale e frizzante, 0,5L/0,75L

 Alla spina, ghiaccio e limone, 0,33L **€4.5**

 In lattina, 0,33L **€3.5**

 In lattina, 0,33L **€3.5**

 In lattina, 0,33L **€3.5**

 In lattina, 0,33L **€3**

Té alla pesca **€3**

In lattina, 0,33L

Té al limone **€3**

In lattina, 0,33L

Caffè Espresso **€1.5**

Liquori **€3.5**

Amari **€4**

Grappe (Bianca e Barricata) **€5**



Birre alla spina

Paulaner Lager €6

0,4L | 4.9% | Paulaner

Natavota Red €7

0,4L | 9% | K-Birr

Weissbier €7

0,5L | 5.5% | Paulaner

Don Antonio Helles €5.5

0,3L | 5.2% | K-Birr



Birre in bottiglia

Tutte birre artigianali K-Birr

Natavota €6

Lager | 0,33L | 5.2% | K-Birr

Cuore di Napoli €6

APA | 0,33L | 6% | K-Birr

Jattura €6.5

Scotch Ale | 0,33L | 8.5% | K-Birr

Pullicenhell €6

Golden Ale | 0,33L | 5.2% | K-Birr

Capeferro €6.5

Strong Ale | 0,33L | 10% | K-Birr

Birra senza glutine €5

0,33L



Starita®



***IL RITO
DELLA
PIZZA***



dal

