

Starita®



**IL RITO
DELLA
PIZZA**



dal



Starita®

menù



Per iniziare

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



Specialità Starita

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



Le nostre pizze



Le classiche

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

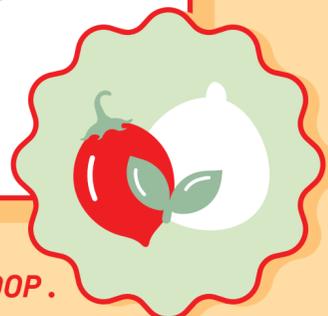
Le sfiziose



STG Napoletana	€12
Passata di pomodoro pelato San Marzano DOP, bocconcini di Bufala e 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 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.	
Carciofata	€11
Crema di carciofi, provola affumicata, pomodoro datterino giallo e carciofini.	

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**

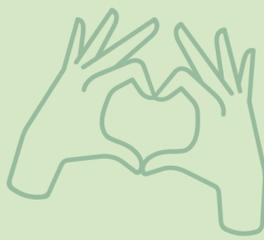
Doppia cottura: base fritta e poi ripassata al forno, con genovese napoletana, Pecorino Romano DOP, basilico.

Pizza fritta **€8**

Ripiena di ricotta, 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

Paulaner Lager -----	€5
0,4L 4.9% Paulaner	
Matavota Red -----	€6
0,4L 9% K-Birr	
Don Antonio Helles -----	€4/€5
0,3L/0,4L 5.2% K-Birr	

Birre in bottiglia

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



Organics Black Orange -----	€5
Aranciata Biologica 0,25L	
Organics Bitter Lemon -----	€5
Limonata Biologica 0,25L	
Organics Tonic Water -----	€5
Tonica Biologica 0,25L	

Cocktails Starita

Starita Spritz -----	€8
Aperol & Organics Black Orange	
Gin Tonic -----	€8
London Dry Gin & Organics Tonic Water	
Limoncello Spritz -----	€8
Limoncello, Prosecco & Organics Bitter Lemon	
Vodka Red Bull Energy -----	€8
Vodka e Red Bull Energy Drink	

Altre bevande

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

Ammazzacaffè

Amaro Jefferson -----	€4
Amaro Del Capo -----	€4
Amaro Del Vesuvio -----	€4
Grappa (Bianca e Barricata) -----	€4
Ron Zacapa23 -----	€8
Liquore Liquirizia -----	€3.5
Limoncello di Capri Molinari -----	€3.5
con limoni Ovale di Sorrento	

Bouche Kombucha

Earlybird	
<i>La base di tè Darjeeling e bergamotto crea una bocca morbida e di comfort. Elegante e persistente. Bassa acidità, note di legni terrosi e floreali.</i>	
Bouche Earlybird, 33cl -----	€7



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% Cilieggiolo, 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% Cilieggiolo, 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

Taorasi ----- €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

CG

Cantina Giardino

C

CRESPAIA

CANTINE

barone

PERRELLA

LA CANTINA DI ENZA



**NON È
MARGHERITA,
È STARITA.**