

Starita®



***IL RITO
DELLA
PIZZA***



dal

1901

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

Peroni Nastro Azzurro -----	€5
Premium Lager 0,4L 5% Peroni	
Don Antonio -----	€6
Fresh Beer 0,4L 4.9% Fravort	
Peroni Gran Riserva Rossa -----	€6
Vienna Style 0,4L 5.2% Peroni	
Peroni Gran Riserva Bianca -----	€6
Weizen 0,4L 5.1% Peroni	

Birre in bottiglia

Peroni Nastro Azzurro 0.0% -----	€3.5
Premium Lager Analcolica 0,33L 0% Peroni	
Peroni Senza Glutine  -----	€4
Lager Senza Glutine 0,33L 4.7% Peroni	
Raffo Lavorazione Grezza -----	€3.5
Lager Non Filtrata 0,33L 4.8% Raffo	
Peroni Stile Capri -----	€4
Easy Drinking Lager 0,33L 4.2% Peroni	
Ocra -----	€5
Keller 0,33L 4.8% Fravort	
Vento IPA -----	€6
Indian Pale Ale 0,33L 5.8% Fravort	
Auro - Bionda del Brenta -----	€6
Golden Ale 0,33L 8.2% Fravort	
Cupro - Rossa del Brenta -----	€6
Strong Ale 0,33L 8.1% Fravort	



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

Amazzacaffè

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	

Kombucha

Bevanda frizzante, dissetante e benefica a base di tè.

Bouche Kombucha, 33cl -----	€6
Earlybird Elegante, floreale e delicata	





**NON È
MARGHERITA,
È STARITA.**

Starita®

***IL RITO
DELLA
PIZZA***



dal



Starita®

menu



Starters

Fried Angioletti (small - medium) -----	€5/€7.5
Fried pizza sticks with arugula and datterino tomatoes.	
Frittatina di pasta -----	€2.5
With béchamel sauce, ham and provola cheese.	
Rice Arancino -----	€2
With ham and provola cheese.	
Potato Crochè -----	€2
With provola cheese and pepper.	
Stuffed Zucchini Flower -----	€2
With ricotta cheese and black pepper.	
Montanarina -----	€1.5
Fried baby pizza with Neapolitan sauce and Pecorino Romano PDO.	
Genovesina -----	€1.5
Fried baby pizza with Neapolitan Genovese sauce and Pecorino Romano PDO.	
Fraticelli -----	€2
Fried baby calzone with Provolone del Monaco PDO filling.	
Stuffed Provoletta -----	€6
Oven baked scamorza with topping of your choice: friarielli peppers, aubergine or ham.	
Soffrittelle -----	€2
Fried baby calzone with soffritto filling.	
Battilocchio di Mammà -----	€5
Baby pasta boat topped with cherry tomatoes, onion and bacon.	



Starita Specialties

Marinara Starita -----	€8.5
Tomato sauce, datterino cherry tomatoes, Pecorino Romano PDO, garlic, oregano, pepper and basil.	
Montanara Starita -----	€8.5
Double cooked: the base is fried and then oven baked, topped with Neapolitan sauce, smoked provola cheese, Pecorino Romano PDO and basil.	
Ripieno Starita -----	€15
Filled with ricotta cheese, smoked provola cheese, Vesuvio salami and black pepper. Topped with tomato sauce, ham, mushrooms, Pecorino Romano PDO and basil.	
Corna di Maradona -----	€9
Pizza dough rolled and fried, filled with sheep's milk ricotta cheese, Neapolitan cicoli (pork cracklings) and black pepper.	



Our pizzas



Classic Pizzas

Margherita ----- **€7**

Tomato sauce, fiordilatte mozzarella from Campania and basil.

Marinara ----- **€5.5**

Tomato sauce, garlic, oregano and basil.

Capricciosa ----- **€9**

Tomato sauce, fiordilatte mozzarella from Campania, ham, artichokes in olive oil, mushrooms and basil.

Diavola ----- **€8,5**

Tomato sauce, fiordilatte mozzarella from Campania, spicy salami and basil.

Romana ----- **€8,5**

Tomato sauce, fiordilatte mozzarella from Campania, anchovies in olive oil, Gaeta olive and basil.

Verace ----- **€10**

Tomato sauce, datterino cherry tomatoes, buffalo mozzarella bites and basil.

Fiorilli and zucchini ----- **€9**

Zucchini and zucchini flowers, smoked provola cheese and basil.

Ortolana ----- **€10**

Mixed vegetables, datterino cherry tomatoes, fiordilatte mozzarella from Campania and basil.

Siciliana ----- **€8,5**

Fried aubergines, datterino cherry tomatoes, fiordilatte mozzarella from Campania and basil.

Miss Italia ----- **€11**

Fiordilatte mozzarella from Campania, Parma ham PDO, arugula and flakes of Grana Padano cheese.

Quattro formaggi ----- **€9**

Cream with four cheeses, smoked provola cheese and basil.

Würstel and chips ----- **€8**

Fiordilatte mozzarella from Campania, würstel, french fries and basil.

Fiocco ----- **€8.5**

Smoked provola cheese, ham and potato crocchè.

Casareccia ----- **€8.5**

Smoked provola cheese, sausage, baked potatoes.

Mimosa ----- **€8**

Fiordilatte mozzarella from Campania, cooking cream, ham, corn.

Porchetta ----- **€9**

Porchetta and smoked provola cheese.

Soffritto ----- **€8.5**

Neapolitan soffritto (tomato sauce, offal, chilli pepper) and smoked provola cheese.

Mammamia ----- **€8.5**

Datterino tomatoes and onions cooked with Lardo sauce, Pecorino Romano PDO, black olives.

Calzone ----- **€8,5**

Filled with ricotta cheese, Vesuvio salami, smoked provola cheese, tomato sauce, black pepper and basil.

Escarole calzone ----- **€8,5**

Filled with escarole alla Monachina, smoked provola cheese and basil.

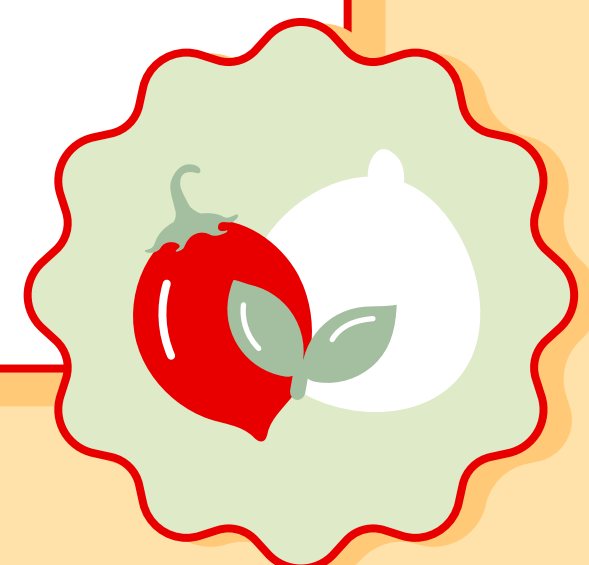
*All pizzas are seasoned with Extra Virgin Olive Oil and Pecorino Romano PDO.
GLUTEN FREE DOUGH AVAILABLE (+4,00€).*

The possibility of cross-contamination cannot be excluded.

Gourmet Pizzas



STG Napoletana	€12
San Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella bites and basil.	
Vesuvio special	€11
Red and yellow Piennolo del Vesuvio tomatoes, peppered bacon and basil.	
Porta a Porta	€10
Rectangular pizza with a double edge filled with ricotta cheese and friarielli peppers. Topped with datterino cherry tomatoes, buffalo mozzarella bites and basil.	
Salsiccia e friarielli	€9
Sausage, friarielli peppers, smoked provola cheese and basil.	
Pistacchio e salsiccia	€11
Pistachio pesto, sausage, smoked provola cheese and basil.	
Pistacchio e mortadella	€11
Pistachio pesto, La Santo mortadella PGI, smoked provola cheese and basil.	
Nerano	€10
Fried zucchini, smoked provola cheese, Provolone del Monaco PDO and basil.	
Pizza del Papa	€11
Pumpkin cream, sautéed peppers, zucchini and zucchini flowers, smoked provola cheese and basil.	
Monaciello	€11
Red Piennolo del Vesuvio tomato, smoked provola cheese, Parma ham coppa, Provolone del Monaco PDO and basil.	
Messicana	€10
Hot spicy dressing, smoked provola cheese, sausage, spicy salami and basil.	
Burrata	€10
Burrata cheese from Puglia, datterini cherry tomatoes and basil.	
Boscaiola	€9
Sautéed porcini mushrooms, smoked provola cheese and basil.	
Noci e fiorilli	€11
Walnut pesto, zucchini and zucchini flowers, smoked provola cheese and basil.	
Noci e porcini	€12
Walnut pesto, sautéed porcini mushrooms, smoked provola cheese and basil.	
Truffle and cheese	€11
Truffle cream, four cheese cream, smoked provola cheese and basil.	
Truffle and porcini	€12
Truffle cream, sautéed porcini mushrooms, smoked provola cheese and basil.	
Carciofata	€11
Artichoke cream, smoked provola cheese, yellow datterini cherry tomatoes and artichokes.	



All pizzas are seasoned with Extra Virgin Olive Oil and Pecorino Romano PDO.
GLUTEN FREE DOUGH AVAILABLE (+4,00€).

The possibility of cross-contamination cannot be excluded.



Fried Pizzas

Montanara fuscella **€8.5**

Double cooked: the base is fried and then oven baked with Neapolitan sauce, cow's milk fuscella ricotta cheese, Pecorino Romano PDO and basil.

Montanara genovese **€8.5**

Double cooked: the base is fried and then oven baked with Neapolitan Genovese sauce, Pecorino Romano PDO and basil.

Fried pizza **€8**

Filled with ricotta cheese, Neapolitan cicoli (pork cracklings), tomato sauce and black pepper.

Fried pizza with escarole **€8**

Filled with escarole alla Monachina.



Desserts



Fried angioletti (small - medium) **€5/€8**

With Nutella.

Fried angioletti (small - medium) **€7/€9**

With artisan pistachio cream.

Angioletti Mix **€8**

With Nutella and artisan pistachio cream.

Some ingredients can cause reactions in people with allergies or intolerances.

The dishes may contain traces of these ingredients, used in the kitchen for the concomitant preparation of food containing them.

Please speak to a member of staff for additional information and if you have any food allergies or intolerances.



COVER CHARGE PER PERSON  **€1,50**




Starita®

da bere

Draft Beer

Peroni Nastro Azzurro -----	€5
Premium Lager 0,4L 5% Peroni	
Don Antonio -----	€6
Fresh Beer 0,4L 4.9% Fravort	
Peroni Gran Riserva Rossa -----	€6
Vienna Style 0,4L 5.2% Peroni	
Peroni Gran Riserva Bianca -----	€6
Weizen 0,4L 5.1% Peroni	

Bottled beers

Peroni Nastro Azzurro 0.0% -----	€3.5
Alcohol-free Premium Lager 0,33L 0% Peroni	
Peroni Senza Glutine  -----	€4
Gluten-free Lager 0,33L 4.7% Peroni	
Raffo Lavorazione Grezza -----	€3.5
Unfiltered Lager 0,33L 4.8% Raffo	
Peroni Stile Capri -----	€4
Easy Drinking Lager 0,33L 4.2% Peroni	
Ocra -----	€5
Keller 0,33L 4.8% Fravort	
Vento IPA -----	€6
Indian Pale Ale 0,33L 5.8% Fravort	
Auro - Bionda del Brenta -----	€6
Golden Ale 0,33L 8.2% Fravort	
Cupro - Rossa del Brenta -----	€6
Strong Ale 0,33L 8.1% Fravort	



Organics Black Orange -----	€5
Organic Soft Drink 0,25L	
Organics Bitter Lemon -----	€5
Organic Soft Drink 0,25L	
Organics Tonic Water -----	€5
Organic Soft Drink 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 & Red Bull Energy Drink	

Other beverages

Purified Water -----	€1
Still and sparkling 0,75L	
Ferrarelle 0,75L -----	€2.5
Matia 0,75L -----	€2.5
Coca-Cola glass bottle 0,33L -----	€3
Coca-Cola Zero glass bottle 0,33L -----	€3
Fanta glass bottle 0,33L -----	€3
Sprite glass bottle 0,33L -----	€3
Red Bull Energy Drink 0,25L -----	€3.5
Espresso -----	€1.5

Amazzacaffè

Amaro Formidabile -----	€4
Amaro Del Capo -----	€4
Amaro Del Vesuvio -----	€4
Grappa (Bianca and Barricata) -----	€4
Ron Zacapa23 -----	€8
Licorice Liquor -----	€3.5
Limoncello di Capri Molinari -----	€3.5
with "Ovale di Sorrento" lemons	

Kombucha

Sparkling, refreshing and beneficial tea-based beverage

Bouche Kombucha, 33cl -----	€6
Earlybird Elegant, floral and delicate	





**NON È
MARGHERITA,
È STARITA.**