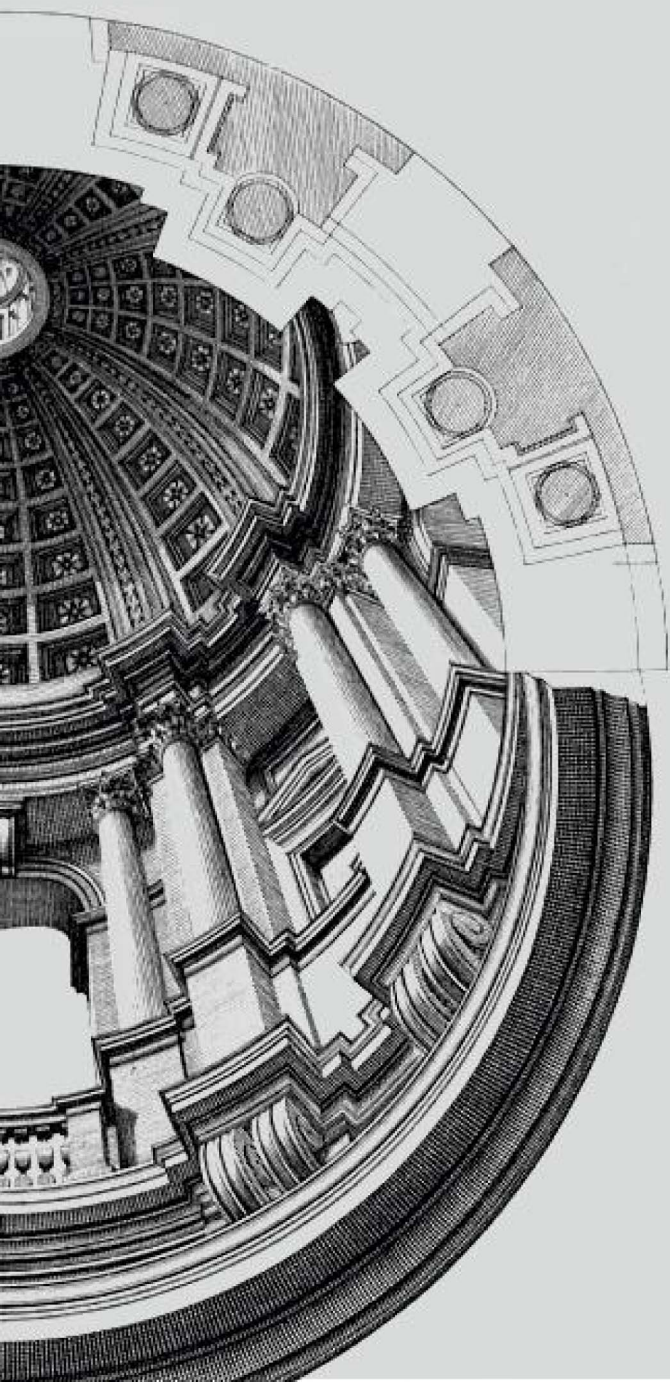




DONNA ASSUNTA
RISTORANTE PIZZERIA
DEI CAMPI FLEGREI
DAL 1954



Σίβυλλα

CARTA
DELLE
VIVANDE

ANTIPASTI APPETIZERS

Crudo e mozzarella <i>Raw ham and mozzarella</i>	€ 10.00
Montanara (4 pezzi pasta frita con ragù e parmigiano) <i>Montanara (4 pieces of fried pasta with ragù and parmigiano)</i>	€ 6.00
Bruschetta mista (4 pezzi con contorni di stagione) <i>Bruschetta mista (4 pieces with seasonal outlines)</i>	€ 5.00
Fritto dei Campi Flegrei (zeppole di pasta cresciuta, arancini, crochè di patate, mozzarelline e verdure in pastella) <i>(donuts of home made pasta, arancini, potatoes croquettes, little mozzarella and fried vegetables)</i>	€ 9.00
Sautè di vongole <i>Clams sauté</i>	€ 14.00
Tagliere misto (salumi, formaggi, miele d'acacia e mozzarella) <i>Mixed chopping board (meats, cheeses, acacia honey and mozzarella)</i>	€ 14.00
Insalata di mare (polipo, calamari, cozze e vongole) <i>Sea Salad (octopus, calamari, mussels and clams)</i>	€ 13.00
Antipasto quartese (fiori di zucca, scarola, zucchine e melanzane sott'olio) <i>Quartese appetizer (broccoli, escarole, courgettes and aubergines in oil)</i>	€ 10.00
Parmigiana di melanzane <i>Eggplant parmigiana</i>	€ 7.00



Coperto € 2.00



PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Fusillone di gragnano con crema di pistacchio, salsiccia e provola <i>Gragnano Fusillone with pistachio cream, sausage and provola</i>	€ 13.00
Scialatielli dei Campi Flegrei (pasta fresca con vongole e bottarga) <i>Scialatielli of Campi Flegrei (fresh pasta with clams and bottarga)</i>	€ 14.00
Paccheri Donna Assunta (ragù, provola, melanzane e basilico) <i>Paccheri Donna Assunta (ragù, provola, aubergines and basil)</i>	€ 10.00
Gnocchi del marinaio (gnocchi di patate, gamberi, calamari, frutti di mare) <i>Sailor gnocchi (potato gnocchi, shrimp, calamari, seafood)</i>	€ 14.00
Risotto alla pescatora (frutti di mare, cozze, seppie, gamberi) <i>Risotto with seafood (seafood, mussels, cuttlefish, shrimps)</i>	€ 14.00
Tagliolini scampi e porcini <i>Tagliolini scampi and porcini mushrooms</i>	€ 15.00
Gnocco alla sorrentina <i>Gnocco alla sorrentina</i>	€ 9.00
Spaghetti al pomodoro <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	€ 9.00
Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti with clams</i>	€ 13.00



SECONDI SECOND COURSES

Salmone con agrumi (con contorno di verdure grigliate) <i>Salmon with citrus fruits (with a side of grilled vegetables)</i>	€ 14.00
Millefoglie di pollo (con verdure saltate) <i>Chicken millefoglie (with sautéed vegetables)</i>	€ 12.00
Tagliata di manzo (con rucola, grana e pomodorini) <i>Sliced beef (with rocket, parmesan and cherry tomatoes)</i>	€ 18.00
Cotoletta vestita (con insalata e patate al forno) <i>Cotoletta dressed (with salad and baked potatoes)</i>	€ 12.00
Frittura del golfo (con gamberetti e calamari) <i>Frying the gulf (with shrimps and calamari)</i>	€ 15.00
Pesce spada alla bella donna (con pomodorini, capperie olive) <i>Swordfish to the beautiful woman (with cherry tomatoes, olive branchers)</i>	€ 16.00
Zuppa di mare (spada, gamberi, calamari e polipo) <i>Sea soup (sword, shrimp, calamari and octopus)</i>	€ 16.00
Fritto di baccalà su letto di scarola e crostone di pane <i>Fried cod on a bed of escarole and bread crust</i>	€ 14.00
Salsiccia e friarielli con crostone di pane <i>Sausage and friarielli with bread crust</i>	€ 12.00
Grigliata di pesce (pesce spada, gamberoni, calamaro e insalata) <i>Grilled fish (swordfish, king prawns, squid and salad)</i>	€ 22.00



INSALATE E CONTORNI SALADS AND SIDE DISHES

Insalata Procidana (lattuga, acciughe, tonno e olive) <i>Procidana salad (lettuce, anchovies, tuna and olives)</i>	€ 9.00
Insalata Puteolana (insalata mista, fesa di tacchino, pomodorino e scaglie) <i>Puteolana salad (mixed salad, turkey breast, tomato and scales)</i>	€ 9.00
Insalata Caprese (mozzarella, pomodoro) <i>Caprese salad (mozzarella, tomato)</i>	€ 10.00
Melanzane a funghetto <i>Eggplant as mushroom</i>	€ 4.00
Friarielli <i>Friarielli</i>	€ 4.00
Zucchine alla scapece <i>Zucchini alla scapece</i>	€ 4.00
Patatine fritte <i>French fries</i>	€ 4.00
Zuppa mista di legumi bio con crostini <i>Mixed vegetable soup with croutons</i>	€ 9.00



BIBITE DRINKS

Birra alla spina bionda - Isenbeck <i>Blonde draft beer - Isenbeck</i>	0,20	€ 3.50
	0,40	€ 4.50
Birra alla spina rossa - Konig Ludwig <i>Red draft beer - Konig Ludwig</i>	0,20	€ 4.00
	0,40	€ 5.00
Birra bianca - Weizen Forst <i>White beer - Weizen Forst</i>	0,20	€ 4.00
	0,40	€ 6.00
Birra Moretti <i>Moretti Beer</i>	0,33	€ 3.50
Birra Kýmē (artigianale dei Campi Flegrei) <i>Kýmē Beer</i>		€ 8.00
Coca Cola	0,33	€ 3.00
Coca Zero	0,33	€ 3.00
Fanta	0,33	€ 3.00
Sprite	0,33	€ 3.00
Acqua naturale <i>Still water</i>		€ 2.00
Acqua frizzante <i>Sparkling water</i>		€ 2.00



PIZZE - PIZZAS

Casertana bianca (provola, crochè di patate e spek) <i>White Casertana (provola, potatoes croquette and speck)</i>	€ 10.00
Napoli (fiordilatte, pomodoro e acciughe) <i>Naples (fiordilatte, tomato and anchovies)</i>	€ 7.00
Margherita (fiordilatte, pomodoro e basilico) <i>Margherita (fiordilatte, tomato and basil)</i>	€ 6.00
Marinara (pomodoro, aglio e origano) <i>Marinara (tomato, garlic and oregano)</i>	€ 5.50
Diavola (pomodoro, fiordilatte e salame piccante) <i>Diavola (tomato, fiordilatte and spicy salami)</i>	€ 7.50
Quattro stagioni (fiordilatte, cotto, carciofi, funghi e olive) <i>Four seasons (fiordilatte, cooked ham, artichokes, mushrooms and olives)</i>	€ 8.50
Quattro formaggi (fiordilatte, zola, brie e scaglie di grana) <i>Four cheeses (fiordilatte, zola, brie and parmesan)</i>	€ 8.00
Bufalina (mozzarella di bufala campana dop, pomodoro e basilico) <i>Bufalina (mozzarella di bufala campana dop, tomato and basil)</i>	€ 8.50
Ortolana (fiordilatte, pomodoro, peperoni, melanzane e zucchine) <i>Ortolana (fiordilatte, tomato, peppers, aubergines and courgettes)</i>	€ 8.00
Pescatora (frutti di mare, calamari, gamberi e pomodoro) <i>Pescatora (seafood, squid, shrimp and tomato)</i>	€ 10.00
Ischitana (provola, pomodorini e rucola) <i>Ischitana (provola, cherry tomatoes and rocket)</i>	€ 8.00
Donna Sofia (salsiccia, friarielli e provola) <i>Donna Sofia (sausage, broccoli and provola)</i>	€ 9.00
La Deliziosa (pomodoro, fiordilatte, wurstel e patatine) <i>La Deliziosa (tomato, fiordilatte, wurstel and chips)</i>	€ 7.50
Sibilla (pomodorini, tonno, cipolla e fiordilatte) <i>Sibilla (small tomatoes, tuna, onion and fiordilatte)</i>	€ 8.50
La Ninfea (mortadella igp, mozzarella di bufala campana dop, granella e pesto di pistacchio) <i>(mortadella igp, mozzarella di bufala dop, grains and pistachio pesto)</i>	€ 10.00
Focaccia Caprese (ombra di pomodoro, acciughe, fiordilatte e pomodorini) <i>Focaccia Caprese (shadow of tomato, anchovies, fiordilatte and cherry tomatoes)</i>	€ 9.00
Donna Rosetta (cornicione ripieno di ricotta, pomodorini, fiordilatte e rucola) <i>Donna Rosetta (cornicione filled with ricotta, cherry tomatoes, fiordilatte and rocket)</i>	€ 9.00



* variazione ingredienti pizze a richiesta
* pizza ingredients variation on request



CALZONI AL FORNO

CALZONI BAKED

Caronte (cotto, fiordilatte e pomodoro)
Caronte (cooked ham, fiordilatte and tomato)

€ 8.50

Virgilio (fiordilatte, salame e ricotta)
Virgilio (fiordilatte, salami and ricotta)

€ 8.50

CALZONI FRITTI

FRIED CALZONI

Donna Assunta (salsiccia, friarielli e provola)
Donna Assunta (sausage, broccoli and provola)

€ 10.00

Don Raffaele (fiordilatte, pomodoro e basilico)
Don Raffaele (fiordilatte, tomato and basil)

€ 10.00

Don Antonio (scarola, olive, pinoli e fiordilatte)
Don Antonio (escarole, olives, pine nuts and fiordilatte)

€ 10.00



VINI - WINES

CANTINE BABBO

Sintema (falanghina d.o.c. Campi Flegrei)	€ 18.00
Harmony Campi Flegrei (falanghina d.o.c. Campi Flegrei)	€ 18.00
Terra Calda (Piedirosso d.o.c. Campi Flegrei)	€ 16.00
Malazè (extradry uva 100% falanghina dei Campi Flegrei)	€ 21.00
Montenuovo (rosè extradry uva 100% dei Campi Flegrei)	€ 21.00

CANTINE I FEUDI DI S.GREGORIO

Albente	€ 16.00
Trigaio aglianico	€ 16.00
Falanghina Serrocielo	€ 18.00
Rosè Visione	€ 21.00
Biancolella Ischia	€ 22.00
Calice di falanghina <i>Glass of falanghina</i>	€ 4.00
Calice di rosso <i>Glass of red wine</i>	€ 4.00
Calice di Prosecco <i>Glass of Prosecco</i>	€ 5.00



DOLCI
DESSERTS

Tiramisù	€ 6.50
Babà	€ 6.50
Caprese	€ 6.50
Delizia al limone <i>Lemon delight</i>	€ 6.50
Pastiera Napoletana	€ 6.50
Caffè	€ 1.50
Caffè decaffeinato <i>Decaffeinated coffee</i>	€ 2.00
Cappuccino	€ 3.00
Amaro <i>Bitter</i>	€ 3.50
Grappa barricata	€ 5.00
Liquori <i>Liquors</i>	€ 4.00
Limoncello / Meloncello	€ 3.00



Σίβυλλα

