

Cool Neapolitan Food

FRESCO
TRATTORIA • PIZZERIA





Antipasti

Bruschette al pomodorino fresco e basilico (4pz) ^[1]	€ 6,00
Parmigiana di melanzane ^[1,3,7] un piatto della tradizione napoletana. A Napoli Ippolito Cavalcanti nel suo "Cucina teorico pratica" scrive la prima ricetta nel 1839: «...e le farai friggere; poi le disporrai in una teglia a strato a strato con il formaggio, basilico, salsa di pomodoro e coperte le farai stufare». FRESCO rispetta la tradizionale ricetta partenopea, in tutta la sua complessità, preparata con melanzane fritte, pomodoro, provola, grana DOP e pecorino romano DOP.	€ 14,00
Fritto cafone (per due) ^[1,3,7] uno dei capisaldi della tradizione napoletana, ne parlava già nel 1884 Matilde Serao nel "Il Ventre di Napoli" dove scrive del cosiddetto friggitore, un ambulante che si aggirava per i quartieri popolari gridando "Fritti nella tiella!". Proprio da questa figura è nato il famoso modo di dire napoletano "frijenno e magnanno". Anticamente i cartocci (cuoppi) su cui si serviva il fritto venivano chiamati anche "oggi a otto" perché, proprio per la povertà in cui versava il popolo napoletano, il friggitore accettava un pagamento "a rate" fino a otto giorni. Ci sono tante varianti del fritto napoletano, il Fritto cafone di FRESCO non è mai congelato ed è composto da arancini di riso, crocchè di patate fresche, provola impanata, zeppoline di pasta cresciuta, verdure.	€ 14,00
Mozzarella di bufala 250gr ^[7] con pomodorini e prosciutto crudo	€ 16,00
Saute di cozze e vongole con pomodorini e crostone di pane ^[1,14]	€ 18,00
Zuppetta di moscardini alla luciana con crostini ^[1,14] Polpetti stufati con pomodorini, olive, capperi, peperoncino, prezzemolo	€ 16,00
Impepata di cozze ^[14]	€ 12,00
Focaccia ^[1,7] con sale, olio extravergine di oliva, grana dop, pecorino romano dop e pepe	€ 5,00
Focaccia Alfredo ^[1] con prosciutto di Parma e olio extravergine di oliva	€ 10,00

[*] in mancanza del prodotto fresco, l'alimento potrebbe essere congelato.

Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile richiedere l'apposita documentazione al personale di sala.



Primi

Spaghetti alla Nerano ^(1,7)

prendono il nome dalla località di Nerano, borgo di pescatori situato tra i Monti Lattari, Massa Lubrense e Positano. Si attribuisce la nascita alla cucina di uno storico ristorante della baia, che con l'unione di pochi e semplici ingredienti seppe creare il piatto che conquistò Totò ed Eduardo De Filippo, entrando a far parte di diritto tra i piatti tipici della tradizione napoletana: spaghetti trafilati al bronzo con zucchine fritte, provolone, grana DOP, pecorino romano DOP e basilico.

€ 16,00

Ziti allo Scarpariello ^(1,7)

uno dei piatti tipici della tradizione culinaria napoletana, nato in una delle zone più popolari della città: i Quartieri Spagnoli. Dalla storica via Toledo, salendo questi vicoli, si incontravano gli scarpari, cioè i calzolai che venivano ripagati del proprio lavoro artigianale anche con ciò che si aveva in dispensa. Così con i pezzi di formaggio a disposizione, il sugo di pomodoro e le foglie di basilico si dava vita ad un piatto dal condimento semplice e genuino: ziti trafilati al bronzo con pomodorini mantecati con grana DOP, pecorino romano DOP, peperoncino e basilico.

€ 16,00

Ziti alla Genovese ^(1,7,9)

Con cipolla ramata, manzo stufato, pecorino, grana
A Napoli la genovese è un rito. Un sugo che si chiama Genovese, ma in realtà con la città di Genova non c'entra nulla. Questo favoloso sugo in bianco, si prepara con carne di prima qualità, tante cipolle, carote e spezie per insaporire. Ma perché si chiama così? Secondo fonti storiche, in epoca aragonese, i gestori di alcune locande in zona porto a Napoli erano originari della città di Genova. Questi cuochi preparavano un sugo favoloso a base di carne e tanta cipolla... da qui il nome Genovese.

€ 16,00

Gnocchi alla Sorrentina ^(1,3,7)

con pomodoro, basilico, mantecati con provola affumicata, pecorino e grana

€ 15,00

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico ⁽¹⁾

€ 13,00

Pasta mista fagioli e cozze ^(1,9,14)

€ 16,00

Spaghetti alle Vongole ^(1,14)

macchiati con pomodorini

€ 19,00

I PRIMI INTRAMONTABILI

Lasagna alla Bolognese ^(1,3,7,9)

€ 16,00

Spaghetti alla Carbonara ^(1,3,7)

€ 14,00

Sedani alla Norma ^(1,7)

€ 15,00

[*] in mancanza del prodotto fresco, l'alimento potrebbe essere congelato.

Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile richiedere l'apposita documentazione al personale di sala.

Secondi



FRESCO Burger* ⓘ ^(1,7)

Hamburger al piatto con insalata e patatine fritte*

€ 16,00

Polpette ⓘ al ragù napoletano ^(1,3,7,9)

un simbolo per la cultura partenopea, un piatto che ricorda le cucine delle nostre nonne. La particolarità della polpetta al ragù napoletano è proprio il ragù, diverso da quello alla bolognese. Un ragù che si rispetti deve essere cotto a fiamma rigorosamente bassa fino a 12 ore, perché deve addensarsi, deve essere tirato e, come si dice a Napoli, deve "pappuliare", termine onomatopeico che indica anche i relativi suoni che produce durante la cottura

€ 15,00

Tagliata di sovraccoscia di pollo* alla griglia

€ 16,00

Tagliata di manzo alla griglia

€ 23,00

Salsiccia e friarielli

€ 18,00

Frittura dorata di gamberi* e calamari* ^(1,2,14)

€ 18,00

Pesce fresco ^(2,4,14)

secondo disponibilità di mercato

€ 6,00
al hg

Baccalà* alla partenopea ^(1,4)

Il baccalà alla partenopea è un secondo piatto di pesce gustoso e colorato. È una ricetta della tradizione del Sud Italia che ne esalta i sapori e gli odori, grazie al pomodoro, le olive, i capperi e l'origano.

€ 20,00

(*) in mancanza del prodotto fresco, l'alimento potrebbe essere congelato.

ⓘ il macinato di manzo o vitello contiene piccole quantità di carne suina.

Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile richiedere l'apposita documentazione al personale di sala.

Interno della stazione "Università" della metropolitana di Napoli.
Synapsi, una scultura in acciaio spazzolato che rimanda all'intelligenza umana.





Contorni

Insalata mista	€ 6,00
Patate al forno	€ 6,00
Patate* fritte ^[1]	€ 6,00
Scarole alla monachina	€ 6,00
Friarielli	€ 6,00
Melanzane a funghetto ^[1]	€ 6,00
Radicchio marinato ^[12]	€ 9,00
Verdure alla griglia	€ 9,00

Insalate

Caesar ^[1,3,4,7,10] insalata mista, pollo alla griglia, scaglie di grana, crostini, salsa cesar	€ 13,00
Riccardona insalata mista, melanzane e zucchine grigliate, pomodoro, carote	€ 13,00
Tonnara ^[1,4,12] insalata mista, pomodorini, olive nere tonno in olio, cipolla rossa marinata, crostini	€ 13,00
Caprese ^[7] mozzarella di Bufala al coltello e pomodoro fresco	€ 14,00



Pizze

Marinara ^[1] pomodoro, aglio, origano, olio Evo	€ 6,00
Margherita ^[1,7] pomodoro e fiordilatte, olio Evo	€ 7,50
Cosacca ^[1,7] pomodoro, grana, pecorino romano DOP, olio Evo	€ 7,00
Bufala DOP ^[1,7] pomodoro, basilico, mozzarella di bufala DOP olio Evo	€ 13,00
Genuina (gustala con impasto integrale) ^[1,7] pomodorini, fiordilatte, olio Evo	€ 10,00
Diavola ^[1,7] pomodoro, fiordilatte, salame piccante, grana, basilico, olio Evo	€ 12,00
Capricciosa ^[1,7] pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, champignon, carciofini olive nere, basilico, grana, olio Evo	€ 13,00
Ortolana ^[1,7] fior di latte, pomodorini, verdure miste basilico, grana, olio Evo	€ 12,00
Ai 5 formaggi ^[1,7] fior di latte, gorgonzola, provola, ricotta, grana, olio Evo	€ 11,00
Lasagnetta ^[1,7] margherita con ricotta, salame dolce, basilico, olio Evo	€ 11,50
Reginella (gustala con impasto integrale) ^[1,7] Fior di latte, pomodorini, provola, ricotta, basilico, olio Evo, in uscita dal forno prosciutto crudo	€ 15,00

Le nostre pizze sono condite con olio extravergine di oliva, grana, pecorino romano e basilico.

 Disponibili anche con impasto integrale con supplemento di € 1,00.

[*] in mancanza del prodotto fresco, l'alimento potrebbe essere congelato.

Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile richiedere l'apposita documentazione al personale di sala.

Salsiccia e patate ^(1,7) provola affumicata, salsiccia napoletana, patate al forno, basilico, olio Evo	€ 12,00
Carrettiera ^(1,7) provola, salsiccia napoletana, friarielli campani, grana	€ 13,00
Calzone con scarole ^(1,7) scarole alla monachina, provola affumicata, grana	€ 12,50
La 2.0 ^(1,4,7,12) provola, in uscita filetti di tonno e cipolla rossa marinata, basilico	€ 16,50
Zucca e guanciaie ^(1,7) provola, crema di zucca, guanciaie, grana, olio Evo	€ 15,00
Nerano ^(1,7) provola, zucchine fritte, basilico, grana, olio Evo, in uscita dal forno provolone del monaco DOP	€ 14,00
Crocchettona ^(1,3,7) provola, prosciutto cotto, crochè di patate, grana, basilico, olio Evo	€ 12,00
Wurstel e patatine ^(1,7) fiordilatte, wurstel e patate* fritte	€ 10,00
Mulignana (gustala con impasto integrale) ^(1,3,7) pomodoro, provola, parmigiana di melanzane, grana, basilico, olio Evo	€ 12,00
Calzone al forno ^(1,7) fior di latte, pomodoro, ricotta, salame napoli, pepe, grana, basilico, olio Evo	€ 12,00
Rucoletta ^(1,3,7) fior di latte, olio Evo, in uscita dal forno rucola, prosciutto crudo scaglie di grana	€ 14,00

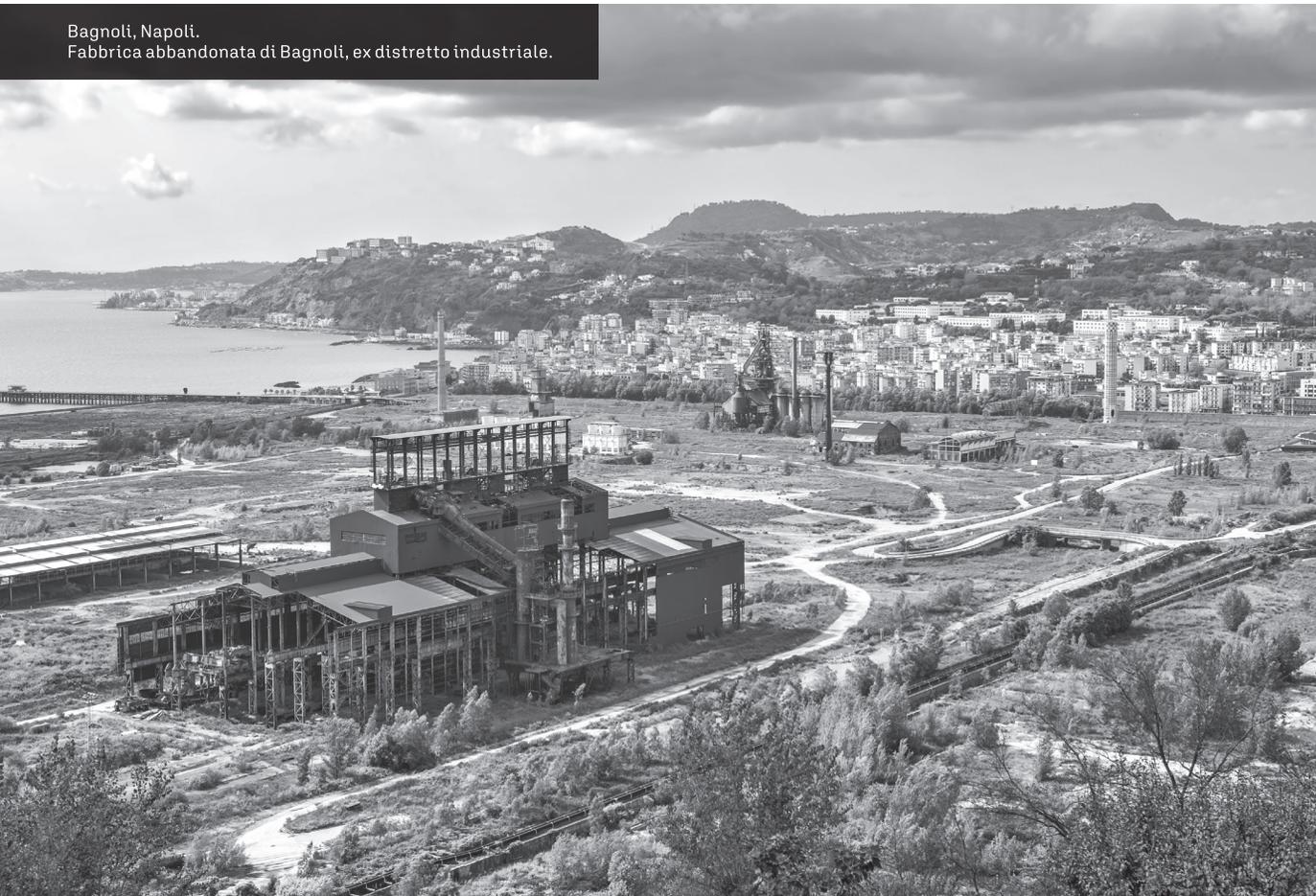
Le nostre pizze sono condite con olio extravergine di oliva, grana, pecorino romano e basilico.

 Disponibili anche con impasto integrale con supplemento di € 1,00.

[*] in mancanza del prodotto fresco, l'alimento potrebbe essere congelato.

Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile richiedere l'apposita documentazione al personale di sala.

Bagnoli, Napoli.
Fabbrica abbandonata di Bagnoli, ex distretto industriale.





Pizze Fritte

Calzone fritto ^[1,7]

pomodoro, provola, ciccioli napoletani ricotta, pepe, grana, basilico

€ 13,00

Montanara ^[1,7]

pizza frita con pomodoro, grana, pecorino, basilico

€ 9,00

Pizze nel Ruoto

Salsiccia e friarielli ^[1,7]

€ 15,00

Marinara ^[1]

pomodoro, aglio, origano, olio Evo

€ 9,00

Margherita ^[1,7]

pomodoro e fiordilatte, olio Evo

€ 10,00

Le nostre pizze sono condite con olio extravergine di oliva, grana, pecorino romano e basilico.

 Disponibili anche con impasto integrale con supplemento di € 1,00.

[*] in mancanza del prodotto fresco, l'alimento potrebbe essere congelato.

Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile richiedere l'apposita documentazione al personale di sala.



Dolci

Cartolina alla nutella ^[1,7,8]
con granella di nocciole

€ 7,00

Cheesecake* Sal De Riso ^[1,3,7]
ai frutti di bosco

€ 7,00

Tiramisù ^[1,3,7]

€ 7,00

Pan di Stelle ^[1,6,7,8]

€ 7,00

Babà napoletano* Sal De Riso ^[1,3,7,12]

€ 7,00

Graffette calde con Nutella ^[1,7,8]

€ 7,00

Tagliata di frutta di stagione

€ 7,00

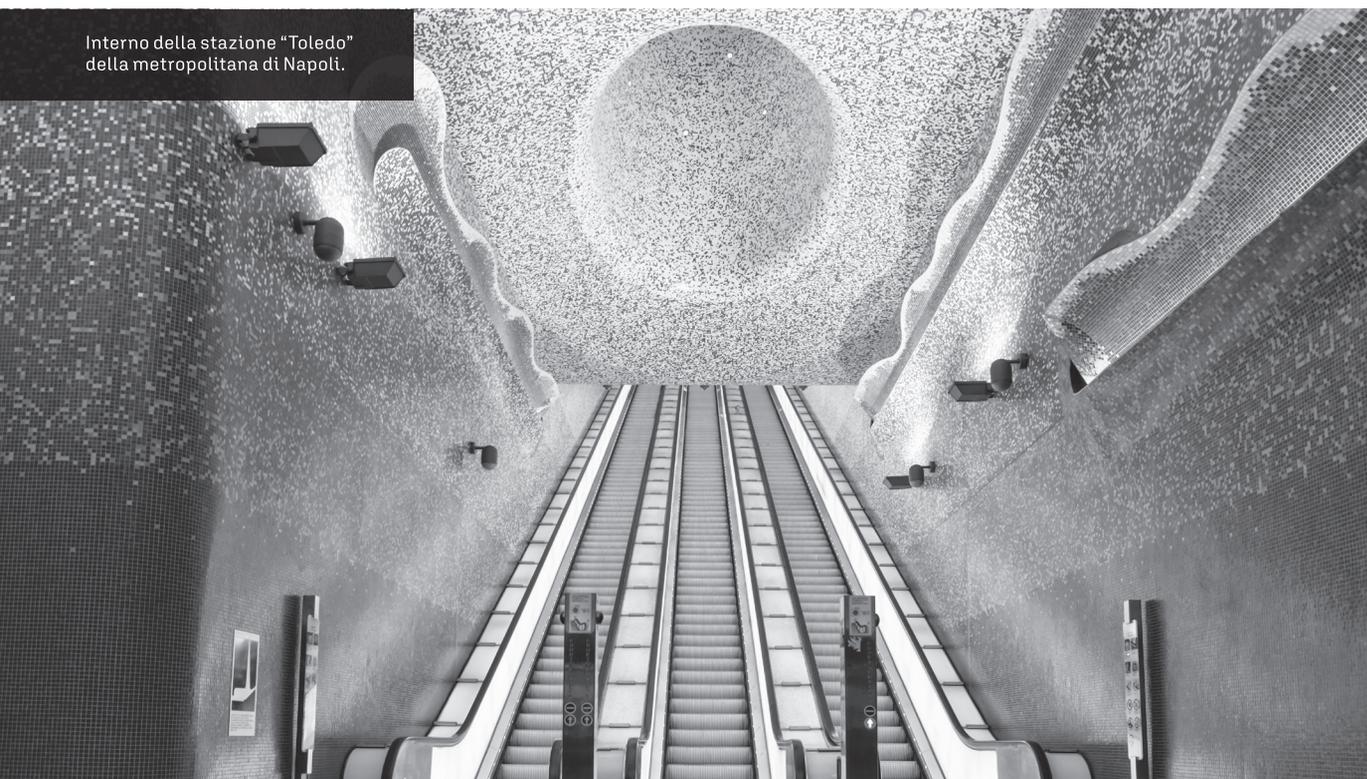
Delizia al limone* Sal De Riso ^[1,3,7]

€ 7,00

Torta dello Chef ^[1,3,5,6,7,8]

€ 7,00

Interno della stazione "Toledo"
della metropolitana di Napoli.



Allergeni

EX REG. CE 1169/2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingrediente della pietanza stessa.

Gli allergeni sono evidenziati con numero di riferimento indicato tra parentesi.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

