

Cool Neapolitan Food

FRESCO

TRATTORIA • PIZZERIA



*Cool
Neapolitan
Food*



Antipasti

Bruschette al pomodorino fresco e basilico [4pz] ^[1]

€ 7,00

Parmigiana di melanzane ^[1,3,7]

€ 9,00

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.

Fritto cafone [per due] ^[1,3,7]

€ 11,00

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.

Mozzarella di bufala 150gr ^[7]

€ 12,50

con pomodorini e prosciutto crudo

Sautè di cozze e vongole con pomodorini e crostone di pane ^[1,14]

€ 17,00

Insalata di mare ^[2,9,14]

€ 16,00

polpo*, calamari*, cozze, gamberetti

Focaccia ^[1,7]

€ 3,00

con sale, olio extravergine di oliva, grana dop, pecorino romano dop e pepe

Focaccia Alfredo ^[1]

€ 8,50

con prosciutto di Parma e olio extravergine di oliva

[*] prodotto congelato.



Primi

Spaghetti alla Nerano ^[1,3,7]

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.

€ 13,00

Ziti allo Scarpariello ^[1,3,7]

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 calzolari 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.

€ 13,00

Ziti alla Genovese ^[1,3,7,9]

tradizionale ricetta napoletana a base di cipolla e carne

€ 12,50

Duetto FRESCO ^[1,7]

i due cavalli di battaglia del nostro menù in un unico piatto per chi proprio non riesce a scegliere, Spaghetti alla Nerano e Ziti allo Scarpariello.

€ 14,00

Ravioli Capresi ^[1,3,7]

pasta fresca all'uovo ripiena di ricotta, fiordilatte, maggiorana, con pomodorino fresco, grana DOP, pecorino romano DOP e basilico

€ 12,00

Gnocchi alla Sorrentina ^[1,3,7]

con pomodoro, provola, grana DOP, pecorino romano DOP e basilico

€ 12,00

Rigatoni alla Carbonara ^[1,3,7]

con uova e guanciale

€ 12,00

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico ^[1]

€ 10,50

Scialatielli* allo Scoglio ^[1,9,14]

con pomodorini, gamberi*, cozze e polpo*

€ 18,00

Spaghetti alle Vongole ^[1,14]

macchiati con pomodorini

€ 17,00

I PIATTI DELLA TRADIZIONE MILANESE

Risotto alla milanese ^[3,7,9]

€ 15,00

Cotoletta alla milanese ^[1,3,7]

€ 30,00

[*] prodotto congelato.

Secondi



FRESCO Burger* **i** ^(1,7)

Hamburger* al piatto con insalata e patatine fritte*

€ 14,00

Polpette **i 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 "pappulare", termine onomatopeico che indica anche i relativi suoni che produce durante la cottura

€ 12,00

Tagliata di pollo alla griglia

€ 12,00

Tagliata di manzo alla griglia

€ 23,00

Filetto di salmone alla griglia ⁽⁴⁾

€ 17,00

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

€ 19,00

Pesce fresco ^(2,3,4,14)

secondo disponibilità di mercato

**€ 58,00
al kg**

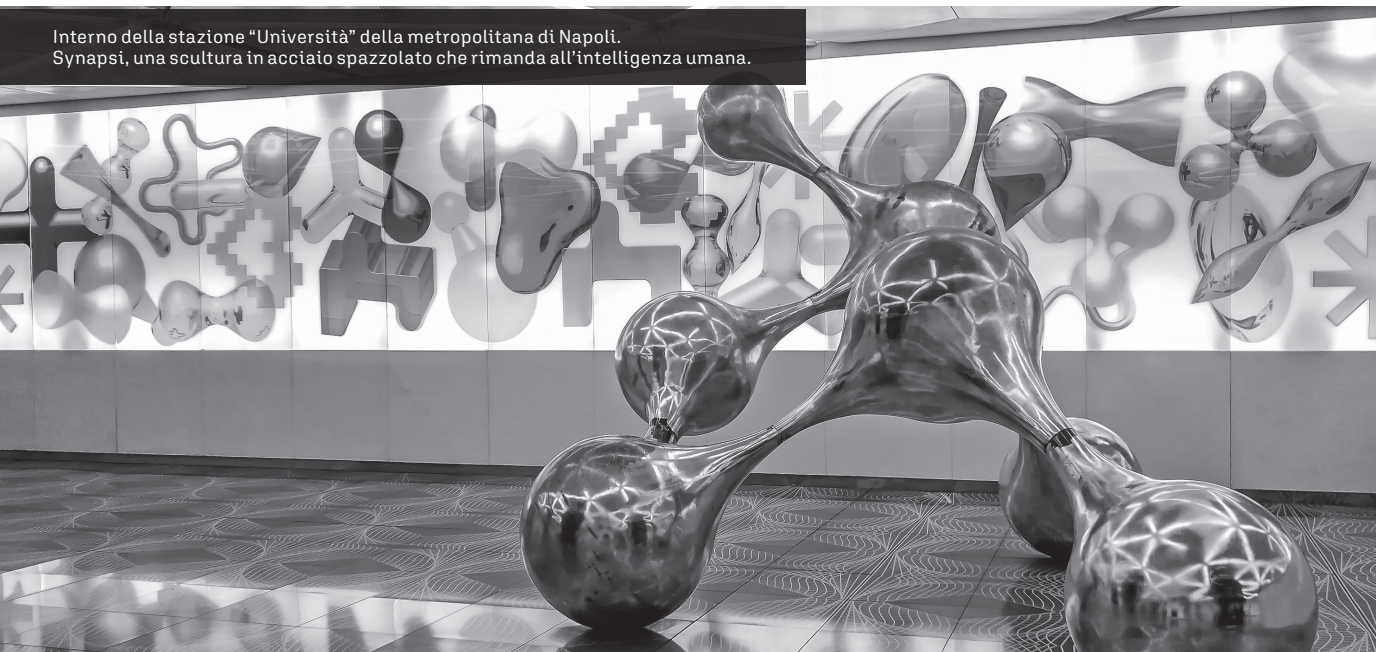
Calamaro* alla griglia ⁽⁴⁾

€ 18,00

[*] prodotto congelato.

i macinato

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





Contorni

Insalata mista

€ 5,50

Patate al forno

€ 5,50

Patate* fritte ⁽¹⁾

€ 5,50

Scarole con olive nere e capperi

€ 6,00

Friarielli

fritti in olio extravergine di oliva con aglio e peperoncino

€ 6,00

Melanzane a funghetto ⁽¹⁾

melanzane a cubetti fritte con sugo di pomodorini freschi e basilico

€ 6,00

Zucchine alla scapece ^(1,12)

zucchine fritte e marinate in olio extravergine di oliva, aceto di vino, menta e aglio

€ 6,00

Verdure alla griglia

€ 6,00

Insalate

Mediterranea ^(1,4)

fresella con tonno, pomodorini, insalata mista e olive verdi

€ 10,50

Riccardona

insalata mista, pomodorini, carciofi, zucchine e melanzane alla griglia

€ 10,50

Gennarella

insalata mista, pomodorini, patate, fagioli, carciofi e zucchine alla griglia

€ 10,50

Pollastra ^(3,7,10,12)

insalata mista, straccetti di pollo grigliato, scaglie di grana DOP e olive verdi, servita con salsa alle erbe

€ 12,00

Caprese ⁽⁷⁾

mozzarella di bufala e pomodoro

€ 11,00



Pizze Classiche

Marinara ^[1,7]

pomodoro, aglio, origano

€ 6,50

Margherita ^[1,7]

pomodoro e fiordilatte

€ 7,50

Cosacca ^[1,7]

pomodoro, grana DOP e pecorino romano DOP

€ 7,00

Bufala DOP ^[1,7]

pomodoro e mozzarella di bufala

€ 11,50

Genuina ^[1,7]

pomodorini e fiordilatte

€ 8,50

Diavola ^[1,7]

pomodoro, fiordilatte e salame piccante

€ 10,00

Capricciosa ^[1,7]

pomodoro, fiordilatte, carciofi, funghi e prosciutto cotto

€ 12,00

Pasqualina ^[1,7]

provola, salsicce e friarielli

€ 12,00

Ortolana ^[1,7]

pomodorini, fiordilatte, zucchine, melanzane e peperoni fritti

€ 10,00

Ai 5 formaggi ^[1,7]

fiordilatte, gorgonzola, provolone, caciotta e ricotta

€ 10,00

Lasagnetta ^[1,7]

margherita con ricotta

€ 10,00

Mulignana ^[1,7]

pomodoro, fiordilatte e parmigiana di melanzane

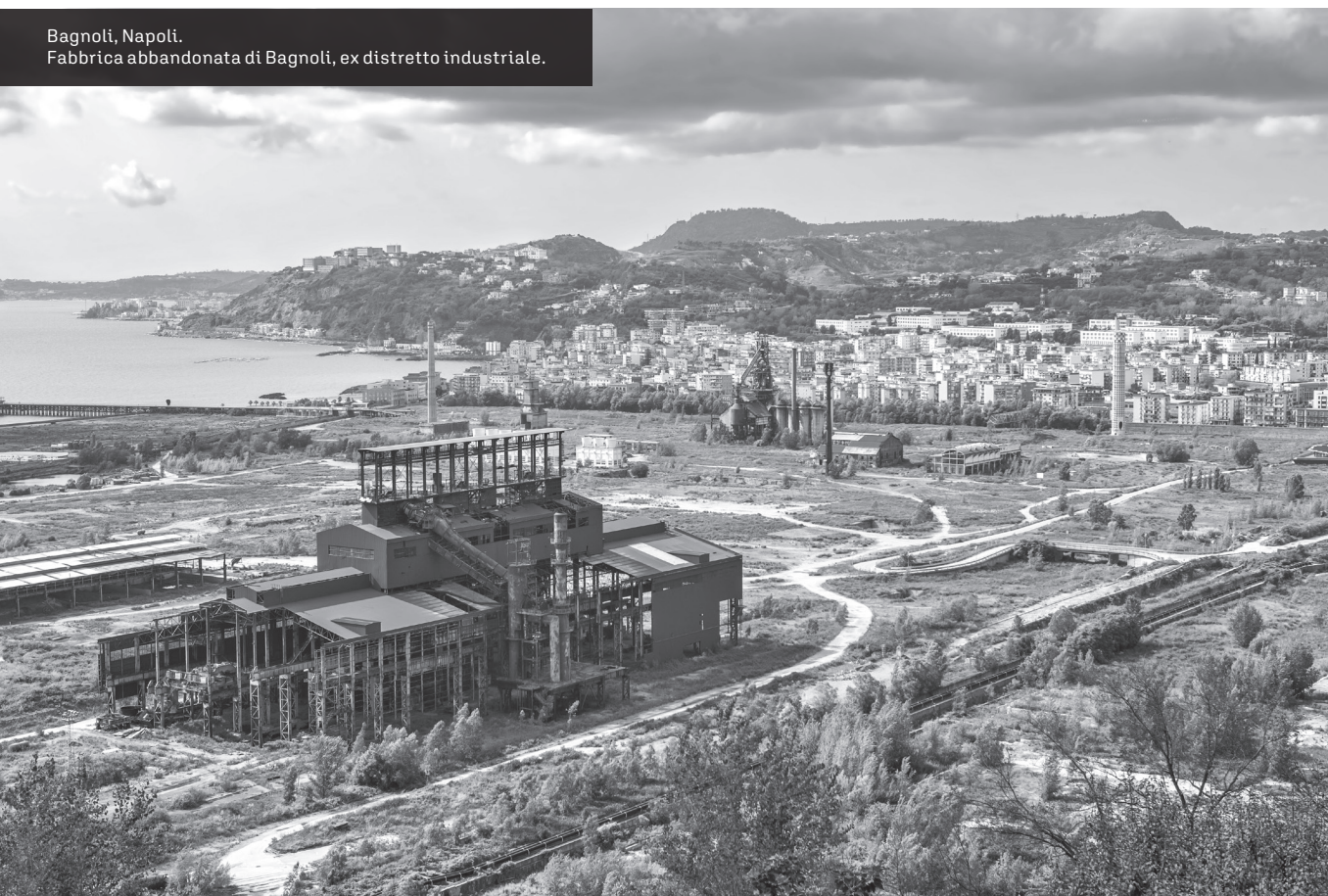
€ 13,00

[*] prodotto congelato.

Patate al forno e salsiccia ^(1,7) fiordilatte, salsiccia e patate al forno	€ 11,50
Piccantina ^(1,7) fiordilatte, salame piccante e patate* fritte	€ 11,00
Reginella ^(1,7) pomodorini, fiordilatte, provola, ricotta e prosciutto di Parma	€ 11,00
Rucoletta ^(1,3,7) fiordilatte, rucola e scaglie di grana DOP	€ 11,00
Ripieno ^(1,7) pomodoro, fiordilatte, ricotta, salame e pepe	€ 12,00
Ripieno di scarole ^(1,7) provola, scarole, olive nere e capperi	€ 12,00
Montanara ^(1,3,7) fritta con pomodoro, grana DOP, pecorino romano DOP e basilico	€ 8,00
Ripieno fritto ^(1,7) pomodoro, provola, ricotta, cicoli e pepe	€ 12,00

[*] prodotto congelato.

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





Pizze Fresche

Crudaiola DOP ^(1,7)

pomodorini, mozzarella di bufala e rucola tutto a crudo

€ 13,00

Margherita del Re ^(1,7)

pomodoro, fiordilatte e angolo a sorpresa

€ 12,50

Piennolo con bufala ^(1,7)

mozzarella di bufala e pomodorini del piennolo

€ 12,50

Fresca ^(1,7)

fiordilatte, ricotta e prosciutto di Parma

€ 11,00

Nerano ^(1,7)

provola, zucchine fritte, provolone e pepe

€ 14,00

Focaccia cafona ^(1,8)

con mortadella e granella di pistacchio

€ 10,00

Primavera ^(1,7)

provola, crema di zucca, salsiccia e pepe

€ 10,00

Crocchettona ^(1,3,7)

provola, prosciutto cotto e crochè di patate

€ 12,00

Wurstel e patatine ^(1,7)

fiordilatte, wurstel e patate* fritte

€ 9,00

Pizze nel Ruoto

Salsiccia e friarielli ^(1,7)

€ 11,00

Marinara ⁽¹⁾

pomodoro, aglio, origano, olio Evo

€ 7,50

Margherita ^(1,7)

pomodoro e fiordilatte, olio Evo

€ 8,50

[*] prodotto congelato.



Dolci

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

€ 5,50

Cheesecake ^[1,3,6,7,8]
vari gusti

€ 6,00

Tiramisù ^[1,3,7]

€ 5,50

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

€ 6,00

Babà napoletano* ^[1,3,7]

€ 6,00

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

€ 5,50

Tagliata di frutta di stagione

€ 5,50

Sorbetto al limone

€ 5,50

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.

