

RISTORANE - PIZZERIA

MASSÌÈ

CUCINA ITALIANA

Addó ogni pizza è 'na festa pe' 'o core.

A black and white photograph of a woman in a patterned vest serving spaghetti to a young boy and a young girl at a dining table. The woman is in the center, looking down at the food. The boy is on the left, looking towards the camera. The girl is on the right, smiling. The table is set with plates of spaghetti and glasses. The background shows a kitchen with cabinets and a tiled wall. The word "ANTIPASTI" is overlaid in large, bold, red capital letters across the center of the image, enclosed in a dashed green rectangular border.

ANTIPASTI



MASSÈ

ANTIPASTI

INSALATINA DI MARE	€15,00
CARPACCIO DI SALMONE AGLI AGRUMI (salmone marinato e pepe rosa)	€15,00
ZUPPA DI COZZE (cozze nostrane, 2 mazzancolle e tentacolo di polpo)	€16,00
DEGUSTAZIONE MASSÈ (insalata di polpo, carpaccio al salmone, ostriche, gambero di Mazara, scampi irlandesi, alici marinare)	€28,00
CRUDO DI PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA	€8,00
ANTIPASTO MISTO (crudo di Parma, bocconcino di bufala, frittelle, bruschette, alici marinate, fagioli al salmone con crostini)	€15,00
TAGLIERE (PER 2 PERSONE) (Crudo di Parma, pancetta piacentina, salame calabro. mortadella al pistacchio, bocconcini di bufala, provolone del monaco)	€18,00



PRIMI



MASSÈ

PRIMI

- | | |
|---|---------------|
| GNOCCHI ALLA SORRENTINA | €8,00 |
| (gnocchi di pasta fresca, ragù, fior di latte di Agerola, basilico, Grana Padano) | |
| SEDANI RIGATI ALLO SCARPARELLO | €12,00 |
| (pomodorini del piennolo, funghi chiodini) | |
| PASTA E FAGIOLI ALLA PESCATORA | €13,00 |
| (pasta mista, fagioli, misto mare) | |
| SCIALATIELLI AI FUNGHI | €13,00 |
| (scialatielli, funghi porcini, salsiccia e panceta piacentina) | |
| SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE | €15,00 |
| (spaghetti, piennolo del Vesuvio, cozze, lupini, vongole) | |
| RISOTTO ALLA PESCATORA | €16,00 |
| (cozze, polpo, gamberetti e seppie) | |

A black and white photograph of a woman with dark hair, smiling broadly while eating from a large, shallow bowl. She is holding two forks, one in each hand, and is in the process of eating. The bowl is filled with a light-colored, chunky food. The background consists of vertical wood paneling. The word "SECONDI" is overlaid in large, bold, red capital letters across the center of the image, enclosed in a dashed green rectangular border.

SECONDI



MASSÈ

SECONDI

IMPEPATA DI COZZE	€8,00
SOUTÈ AI FRUTTI DI MARE	€14,00
FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI (calamari del mediteranno e gamberi)	€15,00
FRITTURA DI ALICI. GAMBERI ECALAMARI (alici, calamari del mediteranno e gamberi)	€15,00
GRIGLIATA DI PESCE SPADA, GAMBERONE ARGENTINA E CALAMARO MEDITERRANEO	€16,00
ENTRECOTE DI SCOTONA MARCHIGIANA CON PATATE	€18,00

DESSERT

DOLCE DEL GIORNO (Produzione propria)	€5,00
---	--------------



PIZZE



MASSÈ

PIZZERIA

GRAN FRITTO MASSÈ

€6,00

(Crocche, timballino patate e provola, polpetta di melanzane mozzarella in carrozza, arancino al ragù)

MARINARA

€5,00

(Pomodoro San Marzano d.o.p., aglio, origano, olio extravergine colline salernitane, basilico)

MARGHERITA

€6,50

(Pomodoro S. Marzano d.o.p., fior di latte di Agerola, pecorino stagionato in grotta, olio extravergine colline salernitane, basilico)

MARGHERITA CON BUFALA

€8,00

(Pomodoro S. Marzano d.o.p., mozzarella di bufala, olio extravergine colline salernitane, basilico)

DIAVOLA

€8,00

(Pomodoro S. Marzano d.o.p., fior di latte di Agerola, salame artigianale calabro piccante, olio extravergine colline salernitane, pecorino stagionato in grotta, basilico)

PUTTANESCA

€8,00

(Pomodoro S. Marzano d.o.p., datterini, olive nere, alici di Menaica, provolone del monaco, aglio, origano dei monti alburni, provolone del Monaco d.o.p., olio extravergine colline salernitane, basilico)

BROCCOLI E SALSICCIA

€8,00

(Fior di latte di Agerola, broccoli saltati, salsiccia di suino nero, olio evo, pecorino)



MASSÈ

PIZZERIA

WRUSTEL

€8,00

(Fior di latte di Agerola, wurstel artigianale beneventano, patatine, olio extravergine colline salernitane e basilico.)

VEGETARIANA

€10,00

(Fior di latte di Agerola, funghi chiodini, melanzane a funghetto, pecorino stagionato in grotta, olio E.V.O. colline salernitane)

COTTO E PORCINI

€9,00

(Fior di latte di Agerola, cotto "Levoni", funghi porcini, pecorino stagionato in grotta, olio EVO colline salernitane, basilico)

BURRATA

€10,00

(Piennolo del Vesuvio d.o.p. burrata pugliese, melanzane, olio extravergine colline salernitane, basilico)

MARZOLINA

€10,00

(Crema di zucca, provola di Agerola, pancetta piacentina d.o.p., marzolino di Teano, olio Pregio colline salernitane, basilico)

FRESCA

€10,00

(Focaccia con olio EVO, origano, pomodorini, basilico e mozzarella di bufala)

ARICCIA

€12,00

(Porchetta di Ariccia i.g.p., patate di Avezzano, provola di Agerola, scaglie di cacioricotta del Cilento, olio extravergine colline salernitane, basilico)



MASSÈ

PIZZERIA

PARMA

€12,00

(Ricotta di Agerola in cottura, dopo cottura: rucola, perline di bufala, crudo di Parma, scaglie di grana, olio EVO colline salernitane, basilico.)

PISTACCHIO

€12,00

(Fior di latte di Agerola, mortadella "Regina Citterio".perlina di bufala, crema di pistacchio di Bronte,pecorino stagionato in grotta, basilico)

Le pizze sono disponibili anche in versione gluten free
con sovrapprezzo di € 2,00

FRITTI E AL FORNO

RIPIENO AL FORNO

€10,00

(Ricotta e fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano d.o.p., salame, pecorino stagionato in grotta, olio extravergine colline salernitane.)

RIPIENO FRITTO

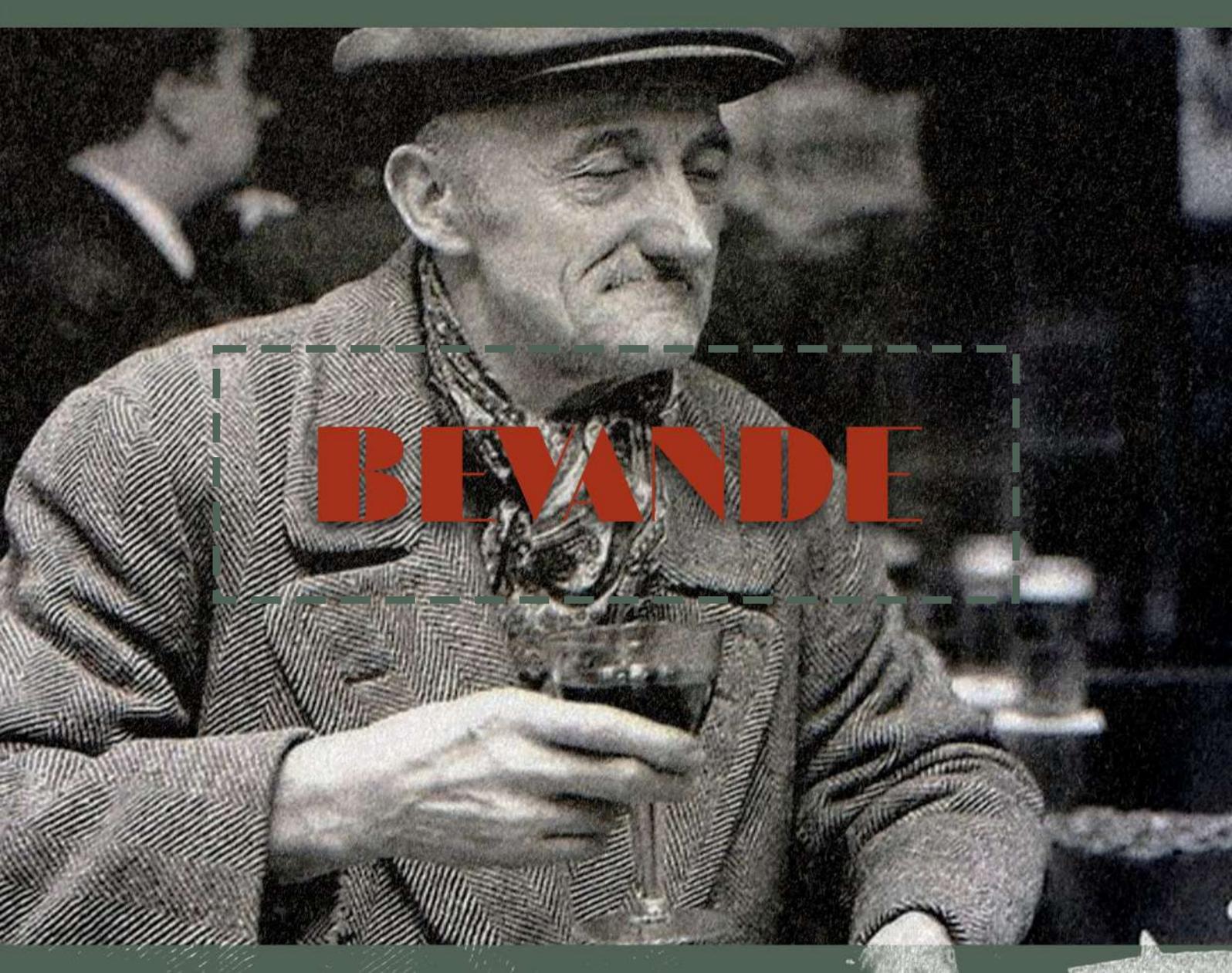
€10,00

(Ricotta di Agerola, provola di Agerola, cicoli, pepe, pecorino stagionato in grotta)

RIPIENO SCAROLA

€10,00

(Provola, scarola cotta, corbarini, olive, capperi. pecorino stagionato in grotta e olio EVO.)



BEVANDE



MASSÈ

BEVANDE

ACQUA

€2,00

(Natia, Ferrarelle)

COCA

€2,00

(Normale, Zero zuccheti)

FANTA

€2,00

SPRITE

€2,00



VINI



MASSÈ

VINI

I NOSTRI BIANCHI

VINO BIANCO

€8,00

(Da Tavola)

FALANGHINA

€8,00

(Cantina Miele)

LACRYMA CHRISTI

€15,00

(Cantina Miele)

I NOSTRI ROSSI

VINO ROSSO

€8,00

(Da Tavola)

AGLIANICO

€8,00

(Cantina Miele)

LACRYMA CHRISTI

€15,00

(Cantina Miele)



MASSÈ

DIGESTIVI

AMARO €3,00

LIMONCELLO €3,00

GRAPPA BIANCA €3,00

GRAPPA BARRIQUE €3,00

CAFFÈ €1,00



BIRRE



MASSÈ

BIRRE

USTERSBACHER URHELL

€8,00

Birra dall'aspetto dorato brillante. Piena e piacevole al naso con sentori dolci e delicati. La maltatura e il luppolo rivaleggiano con sfumature di cereale, erbaceo e floreale. Corpo pieno e fragrante. Ideale da accompagnare con pizze e panini.

COLORE

GRADAZIONE

STILE

Chiara

4,9%

Hellas



LANDBIER ORIGINAL DUNKEL

€5,00

Gusto corposo e intenso, gradevolmente aromatica, sapori di crosta di pane e cereali. All'olfatto prevale la tostatura, con sfumature delicate di caffè, legno e frutta secca, con note speziate di pepe rosso. Da accompagnare con salumi e formaggi, pasta e legumi, zuppe di cereali, stufati di verdure, arrostiti di carni rosse e dolci di pasta frolla poco grassi, aromatizzati al cioccolato o caffè.

COLORE

GRADAZIONE

STILE

Scura

5,3%

Dunkel



LANDBIER ORIGINAL 1857

€5,00

Birra a bassa fermentazioni dai sentori dolci e delicati del malto, note aromatiche fruttate e finemente luppolate. Nei suoi sapori ritroviamo sfumature di cereale, erbaceo e floreale. Ideale per tuffi gli spuntini mediterranei, pizze in genere e focacce. Antipasti di pesce. Risotti e paste con speziatura percettibile.

COLORE

GRADAZIONE

STILE

Gialla Dorato

5,3%

Hellas





MASSÈ

BIRRE

LANDBIER ORIGINAL ZWICK

€5,00

Birra a bassa fermentazione di colore oro velato. Al naso si avvertono note vegetali e maltate, con sfumature delicate di miele, lievito e cereale. In bocca ha un carattere fresco e pieno, corpo rotondo ed buon equilibrio tra i toni caldi del malto e l'erbaceo del luppolo. Ideale a tavola con bruschette, crostini, pasta fresca all'italiana, carni gustose, frittura di pesce e frutta secca.

COLORE

Ambrata Dorata

GRADAZIONE

5,3%

STILE

Kellerioier



USTERSBACHER WEIZEN

€5,00

Bevanda preferita dalla gente. Bavarese, dal sapore morbido con un aria di frutta. Un classico di Usterbach. Preparato con grano accuratamente selezionato secondo la tradizione della birra bavarese. La specialità con lievito. Adatto a tutti i tipi di carne e anche pesce. Buonissimo con piatti freddi

COLORE

Ambrato

GRADAZIONE

5,5%

STILE

Weissbier

