



WWW.FRESCOTRATTORIA.IT

NAPOLI - *Via Partenope, 8*  
NAPOLI - *Via Caracciolo, 14/B*  
NAPOLI - *Via Cimaraosa, 20*  
ROMA - *Stazione Termini*  
ROMA - *Maximo Shopping Centre*  
MILANO - *Via Dante, 16*  
MILANO - *C.so Sempione, 41*  
MONZA - *Via Cortelonga, 6*  
LONDRA - *42 Newington Causeway*  
LONDRA - *St Mark's, North Audley Street, Mayfair*  
OMAN MASCATE - *The Wave*  
OMAN MASCATE - *Al Mouj Marina*  
POMPEI - *C.Comm.le La Cartiera*  
MALTA SAN JULIAN - *76, St George's road*  
PADOVA - *Via del Santo, 102*

COPERTO - € 2,00



MENU

**RAGÙ NAPOLETANO**  
Fino a 12 ore di cottura

**MELANZANE FRITTE**

**PROVOLA**

**GRANA PADANO**

**PARMIGIANA**  
*di Melanzane*

**FRESCO**

## ANTIPASTI

### FRITTO CAFONE

€ 10,00

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, provoline impanate, zeppoline di pasta cresciuta, zucchine pastellate.

### PARMIGIANA DI MELANZANE

€ 8,00

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 ragù napoletano fino a 12 ore di cottura, melanzane fritte, provola, grana e pecorino romano.

### MOZZARELLA DI BUFALA DOP

€ 11,00

### BRUSCHETTE AL POMODORINO FRESCO E BASILICO

€ 5,00

(\*) 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

### SOUTÈ DI COZZE E VONGOLE

€ 13,00

### INSALATA DI MARE\*

€ 14,00

polpo\*, calamari\*, cozze, gamberetti\*

### FOCACCIA

€ 2,50

con sale, olio extra vergine di oliva, grana, pecorino romano e pepe

### FOCACCIA ALFREDO

€ 8,00

con prosciutto di Parma e olio extravergine di oliva

**BRUSCHETTE**  
*al Pomodorino Fresco  
e Basilico*





**POLLO**

Grigliato a straccetti

**SCAGLIE DI GRANA**

**OLIVE VERDI**

**INSALATA MISTA**

**SALSA ALLE ERBE**

Servita a parte

**INSALATA**  
*Pollastra*

**FRESCO**

**CONTORNI**

**VERDURE ALLA GRIGLIA**

zucchine, radicchio, finocchio, zucca, melanzane e peperoni grigliati (secondo disponibilità)

€ 4,50

**PATATE AL FORNO**

€ 4,50

**PATATE\* FRITTE**

€ 4,00

**SCAROLE CON OLIVE NERE E CAPPERI**

saltate con olio extravergine di oliva e aglio

€ 4,50

**ZUCCHINE ALLA SCAPECE**

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

€ 4,50

**MELANZANE A FUNGHETTO**

melanzane a cubetti fritte con sugo di pomodorini freschi e basilico

€ 4,50

**PEPERONI OLIVE NERE E CAPPERI**

€ 4,50

**INSALATA MISTA**

€ 4,00

**CIANFOTTA DI VERDURE**

zucchine, melanzane, peperoni, patate e cipolle

€ 4,50

(\* 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

**INSALATE**

**POLLASTRA**

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

€ 10,00

**RICCARDONA**

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

€ 9,00

**CAPRESE**

mozzarella di bufala DOP e pomodoro

€ 8,50

**MEDITERRANEA**

fresella con tonno, pomodorini, insalata mista e olive verdi

€ 10,00

**GENNARELLA**

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

€ 8,50



## SPAGHETTI alla Nerano

BASILICO FRESCO

SPAGHETTI

Trafilati al bronzo

ZUCCHINE FRITTE

PROVOLONE

GRANA PADANO



### PRIMI

La nostra pasta è trafilata al bronzo.

La trafilatura al bronzo è l'unico metodo di lavorazione che rende la pasta naturalmente ruvida, porosa e capace di trattenere ogni condimento.

#### SPAGHETTI ALLA NERANO

€ 12,00

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 e basilico ricetta tipica della baia di Nerano

#### SPAGHETTI POMODORO FRESCO E BASILICO

€ 10,00

#### SPAGHETTI ALLE VONGOLE

€ 16,00

#### GNOCCHI ALLA SORRENTINA

€ 10,00

con pomodoro, provola, grana, pecorino romano e basilico

#### DUETTO FRESCO

€ 13,00

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

#### ZITI ALLO SCARPARIELLO

€ 11,00

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 calzalai 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, pecorino romano, peperoncino e basilico

## ZITI allo Scarpariello



(\*) 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



## POLPETTE al Ragù



## SECONDI DI CARNE

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA € 20,00

TAGLIATA DI POLLO ALLA GRIGLIA € 13,00

POLPETTE AL RAGÙ NAPOLETANO € 10,00

*un simbolo per la cultura partenopea, un piatto che ricorda le cucine delle nostre nonne. La particolarità della polpetta di manzo 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.*

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

**i** 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

## SECONDI DI PESCE

CALAMARO\* ALLA GRIGLIA € 15,00

FRITTURA DORATA DI GAMBERI\* E CALAMARI\* € 14,00

PESCE FRESCO (l'etto) € 6,00  
*secondo disponibilità nel menù del giorno*



## FRITTURA Dorata



**PIZZA**  
*Margherita*

IMPASTO

POMODORO

BASILICO FRESCO

FIOR DI LATTE

**FRESCO**

**PIZZE CLASSICHE**

Disponibili anche con impasto integrale con supplemento di 0,50 €  
Le nostre pizze sono condite con olio extravergine di oliva, grana, pecorino romano e basilico

<b>MARINARA</b> <i>pomodoro, aglio e origano</i>	€ 5,50	<b>RUCOLETTA</b> <i>fiordilatte, rucola e scaglie di grana</i>	€ 8,00
<b>MARGHERITA</b> <i>pomodoro e fiordilatte</i>	€ 6,00	<b>PASQUALINA</b> <i>fiordilatte, salsicce e friarielli freschi di stagione (secondo disponibilità)</i>	€ 9,50
<b>COSACCA</b> <i>pomodoro, grana e pecorino romano</i>	€ 6,00	<b>DIAVOLA</b> <i>pomodoro, fiordilatte, salame piccante</i>	€ 8,00
<b>BUFALA DOP</b> <i>pomodoro e mozzarella di bufala DOP</i>	€ 10,00	<b>CAPRICCIOSA</b> <i>pomodoro, fiordilatte, carciofi, funghi e prosciutto cotto</i>	€ 9,50
<b>GENUINA</b> <i>pomodorini e fiordilatte</i>	€ 8,00	<b>TRICOLORE</b> <i>pomodorini, provola, peperoncini verdi freschi di stagione secondo disponibilità</i>	€ 9,00
<b>MONTANARA</b> <i>pizza frita condita con pomodoro, grana, pecorino romano e basilico</i>	€ 6,50		

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



**PIZZA**  
*Marinara*



**FRESCO**

**IMPASTO**

**POMODORO**

**AGLIO**

**ORIGANO**

**PIZZE CLASSICHE**

Disponibili anche con impasto integrale con supplemento di 0,50 €  
Le nostre pizze sono condite con olio extravergine di oliva, grana, pecorino romano e basilico

<b>MULIGNANA</b> <i>pomodoro, fiordilatte e parmigiana di melanzane</i>	€ 8,50	<b>LASAGNETTA</b> <i>margherita con ricotta</i>	€ 8,50
<b>ORTOLANA</b> <i>pomodorini, fiordilatte, zucchine, melanzane e peperoni</i>	€ 8,00	<b>PICCANTINA</b> <i>fiordilatte, salame piccante e patate* fritte</i>	€ 9,00
<b>RIPIENO DI SCAROLE</b> <i>provola, scarole, olive nere e capperi</i>	€ 8,50	<b>PATATE AL FORNO E SALSICCIA</b> <i>fiordilatte, salsiccia e patate al forno</i>	€ 9,00
<b>RIPIENO</b> <i>pomodoro, fiordilatte, ricotta, salame e pepe</i>	€ 9,00	<b>AI 5 FORMAGGI</b> <i>fiordilatte, gorgonzola, provolone, caciotta e ricotta</i>	€ 8,50
<b>REGINELLA</b> <i>pomodorini, fiordilatte, provola, ricotta e prosciutto di Parma</i>	€ 10,00	<b>RIPIENO FRITTO</b> <i>pomodorini, provola, ricotta, cicoli e pepe</i>	€ 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

**RIPIENO**  
*Fritto*





## PIZZE FRESCHE

Disponibili anche con impasto integrale con supplemento di 0,50 €  
Le nostre pizze sono condite con olio extravergine di oliva, grana, pecorino romano e basilico

### CRUDAIOLA DOP

pomodorini, mozzarella di bufala DOP e rucola tutto a crudo

€ 12,00

### PIENNOLO CON BUFALA DOP

mozzarella di bufala DOP e pomodorini del Piennolo (secondo disponibilità)

€ 12,00

### FOCACCIA CAFONA

con mortadella e granella di pistacchio

€ 8,00

### CROCCHETTONA

provola, prosciutto cotto e crocchè di patate

€ 9,00

### FRESCA

fiordilatte, ricotta e prosciutto di Parma

€ 11,00

### MARGHERITA DEL RE

pomodoro, fiordilatte e angolo a sorpresa

€ 9,50

### PRIMAVERA

provola, crema di zucca, salsiccia e pepe

€ 11,00

### WURSTEL E PATATINE

fiordilatte, wurstel e patate\* fritte

€ 8,50

### NERANO

provola, provolone, zucchine fritte e pepe

€ 9,50

(\*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

