

## Antipasti

Una selezione di antipasti fatti con i prodotti del territorio e con l'amore di nonna. La pizza nonna non manca mai!!

### Zuppa del giorno

Chiedi a 'neputemo... 4.9

### Polpette al sugo

Quelle di nonna... 6.5

### Bruschettone

con caciocavallo impiccato... 6  
aggiungi il tartufo di Bagnoli... 3

### Uovo al tegamino

crostini di pane e Caciocavallo... 6.9  
aggiungi il tartufo di Bagnoli... 3

### Tartare di manzo

al naturale su crostone di pane... 9.9  
aggiungi il tartufo di Bagnoli... 3

### Antipasto di Nonna

Selezione di salumi e formaggi dell'Irpinia, conserve di verdure sott'oli, focaccine fatte in casa, casatiello, zuppa calda... 12.9

### Le nostre formule

3 portate .... 24

4 portate .... 29



**NONNA IONNA**  
• TRATTORIA POPOLARE •

## Menu popolare

La nostre ricette sono elaborate giornalmente con alimenti freschi dei produttori locali e cucinate seguendo la tradizione tramandata di nonna in nonna.

## Primi

La pasta senza glutine è disponibile, chiedi a 'neputemo

### Paccheri alla Genovese

Alla napoletana... 10.9

### Fusilli salsiccia e funghi

Nonna ci mette un po' di panna... ssshhh!...10.9

### Paccheri della Nonna

Melanzane fritte, pesto di basilico, nocciole tostate, caciocavallo a scaglie... 10.9

### Ravioli di ricotta

Al ragù di braciola... 10.9

Con salsa al tartufo... 12.9

Se hai allergie o intolleranze, fallo sapere ai nipoti, faranno il possibile per accontentare le tue richieste

## Secondi

Sapori autentici della tradizione, con carni locali e ricette di famiglia.

### Braciola di manzo

Al ragù con parmigiana scomposta... 12.9

### Tris ai ferri di maiale Irpino

Salsiccia, pancetta e coppa, con insalata autunnale... 14.9

### Spalla di agnello

Con patate e papacelle... 12.9

### Cotoletta di Nonna

Quella buona buona... 12.9

## Contorni

Patate al forno ... 3

Insalata autunnale ... 3

Patate fritte ... 3

## Dolci

### Dolce del giorno

Chiedi a 'neputemo... 4.5

### Selezione di dolci

Selezione di tre dolci del giorno... 5