

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... 6.5

Le Polpette

Quelle di Nonna, cotte nel ragù... 6.9

Bruschettone

Con funghi di stagione trifolati e provola affumicata... 7
aggiungi il tartufo di Bagnoli... 3

Uovo al tegamino

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

Puré di patate

Gratinato al forno... 6.5
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... 11.9

Fusilli salsiccia e funghi

Nonna ci mette un po' di panna... ssshhh!...11.9

Pasta e patate di Nonna

Con la provola... 11.9

Ravioli di ricotta

Al pomodoro... 11.9
Con salsa al tartufo... 13.9

Secondi

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

La parmigiana di melanzane

Con mozzarella e basilico fresco... 10.9

Tris ai ferri di maiale Irpino

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

Brasato di maiale all'Aglianico

Con puré di patate... 12.9

Cotoletta di Nonna

Quella buona buona, con insalata... 12.9

Contorni

Patate al forno ... 3.9

Insalata autunnale ... 3.9

Patate fritte ... 3.9

Scarola saltata in padella

con olive e capperi ... 3.9

Dolci

Dolce del giorno

Chiedi a 'neputemo... 4.5

Selezione di dolci

Selezione di tre dolci del giorno... 6

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