

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 estivo Irpino... 3

Parmigiana

Con mozzarella e basilico fresco... 6.9

Moscardini alla Luciana

Con pane tostato all'aglio... 8.9

Antipasto di Nonna

Selezione di salumi e formaggi dell'Irpinia, conserve di verdure sott'oli, focaccine fatte in casa, rusticherie, zuppa calda... 13.9

Le nostre formule

3 portate 24

4 portate 29

Chiedi a 'neputemo



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... 12.9

Fusilli salsiccia e funghi

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

Paccheri della Nonna

Con pomodorini, pesto di basilico, nocciola e caciocavallo... 11.9

Ravioli di ricotta

Al pomodoro... 11.9

Con salsa al tartufo... 13.9

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.

Bombetta di pollo al limone

Con scarola ripassata in padella... 12.9

Tris ai ferri di maiale Irpino

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

Brasato di maiale all'Aglianico

Con puré di patate... 13.9

"Cordonblé"

Quello di Nonna, con cotto e provola affumicata servito con patate al forno... 12.9

Contorni

Patate al forno... 3.9

Insalata estiva... 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

PRENOTA ORA