

VPM
VILLA PASTAMADRE

Dal 1973

"QUI OGNI PIZZA RACCONTA UNA STORIA DI CASA"
VILLA PASTAMADRE



TANTO PER INIZIARE

TERRA

IL CUOPPO DI VILLA PASTAMADRE • 12

Zeppoline, mozzarella in carrozza, crocchette, arancini

LA PARMIGIANINA • 6

Gustosa torretta di melanzane, mozzarella, pomodoro, basilico

LA MONTANARA • 2.5

Soffice pizzetta frita, pomodoro, grana, basilico

BABÀ PARTENOPE • 6

Babà salato, crema di provola, friarielli

MARE

LA ZUPPETTA DI MOSCARDINI • 14

Zuppa di moscardini accompagnata da crostini e olive nere

BACCALÀ CROCCANTE • 12

3pz di baccalà fritto con salsa agrodolce

L'ALICE SCOMPOSTA • 14

Alici marinate, stracciatella, fettine di babà salato

• PER INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE, RIVOLGERSI AL PERSONALE IN SERVIZIO





DA CONDIVIDERE

IL TAGLIERE DI VILLA PASTAMADRE • 30

Montanare crudo e straccatella, frittatina di pasta, croccchè con crema di provola e guancialino croccante, polpette al sugo e crostini di pane.

IL TAGLIERE DI MARE • 40

Moscardini alla "Luciana", gamberi kataifi in salsa agrodolce, calamaretti con olive, crostini di alici e seppie con le "mulignane" come le faceva Nonna Fausta.
Accompagnato da gnocco della casa.

LA ZIZZONA • 20

½ Kg di mozzarella bufala DOP del caseificio "Il Casolare" (CE),
accompagnata da bruschette con pomodorini

CUOPPO DI ALICI • 13

Fritte e dorate

• PER INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE, RIVOLGERSI AL PERSONALE IN SERVIZIO





PRIMI PIATTI

TERRA

GNOCCHI ALLA SORRENTINA • 10

Pomodoro, basilico, fior di latte

SCIALATIELLO ALLO SCARPARIELLO • 12

Come da tradizione pomodorini, basilico e stracciatella

PENNETTE AL GUANCIALINO • 14

Crema di peperoni, provola affumicata, guancialino croccante

MARE

GNOCCHETTI VONGOLE E LIME • 14

Con crema di pesto di basilico e pomodorini

PENNETTE DI VILLA PASTAMADRE • 15

Rosè, code di gambero, calamari, vongole

SCIALATIELLO ALLO SCOGLIO • 18

• PER INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE, RIVOLGERSI AL PERSONALE IN SERVIZIO



SECONDI PIATTI

TERRA

BOMBETTE SALENTINE • 15

Provola filante, speck. Servite con patate al forno

TAGLIATA DI MANZO • 20

Accompagnata da crema di provola e patate al forno

LA POLPETTATA • 10

Polpette al sugo accompagnate da pane

MARE

FRITTURA DI PESCE • 18

ORATA OLIVE E POMODORINI • 16

CONTORNI

PATATE FRITTE • 5

PATATE AL FORNO • 5

INSALATA VERDE • 5

VERDURE GRIGLIATE • 6

PIZZE

***Utilizziamo fior di latte del nuovo caseificio "Fossolese"
prodotto esclusivamente con latte italiano**

LE INTRAMONTABILI

MARGHERITA • 6

Fior di latte, pomodoro, basilico

REGINA • 8

Fior di latte, filetti di San Marzano, basilico

PARTENOPEA • 9

Bufala, pomodorini, basilico

VERDURE • 9

Fior di latte, pomodoro, peperoni e melanzane fritte

SORRENTINA • 9

Fior di latte, salsiccia, friarielli

LA PROVOLA E PEPE • 8

Fior di latte, provola e pepe

VALERIA • 10

Bufala, pomodorini, verdure fritte

CHIARA • 12

Fior di latte, pomodoro, peperoni fritti, salsiccia e pecorino

LINO • 14

Salsiccia, würstel, prosciutto crudo fuori forno, passata di pomodoro all'uscita

**SUPPLEMENTI : PROSCIUTTO CRUDO - BUFALA - PATATINE FRITTE 2 €
BOCCONCINI DI BUFALA 3 €**

• PER INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE, RIVOLGERSI AL PERSONALE IN SERVIZIO



PIZZE

***Utilizziamo fior di latte del nuovo caseificio "Fossolese"
prodotto esclusivamente con latte italiano**

LE ECCELLENZE

PASTAMADRE • 12

Pomodoro, all'uscita: bocconcini di zizzona, spunzilli, origano, basilico

CASALE • 12

Bufala, ricotta fresca, salame dolce, pomodorini, pepe rosa

BURRATA • 12

Margherita, burrata, prosciutto crudo

LA BLU GUANCIALE • 14

Fior di latte, blu di bufala, guancialino croccante

O'SCARPARIELL • 12

Pomodoro, spunzilli e stracciatella in uscita

O'FFUOCO • 12

Fior di latte, nduja, salame piccante, spunzilli gialli

O'RRE • 10

Provola affumicata, carciofi arrostiti, rosmarino

LA MIMOSA • 12

Fior di latte, panna, prosciutta cotto e mais

GOLFO • 12

Metà calzone con fior di latte, ricotta, salame dolce
Metà pizza con provola e speck

LA PURPETT • 15

Fior di latte, pomodoro, polpette al sugo e cornicione ripieno di ricotta

**SUPPLEMENTI : PROSCIUTTO CRUDO - BUFALA - PATATINE FRITTE 2 €
BOCCONCINI DI BUFALA 3 €**

• PER INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE, RIVOLGERSI AL PERSONALE IN SERVIZIO



PIZZE AL METRO

***Utilizziamo fior di latte del nuovo caseificio "Fossolese"
prodotto esclusivamente con latte italiano**

REGINA • 16

Fior di latte, filetti di San Marzano, basilico

METÀ MARGHERITA - METÀ FARCITO • 18

FARCITO CLASSICO • 22

FARCITO ECCELLENZE • 30

BEVANDE

ACQUA • 2.5

SPRITZ • 6

GIN TONIC/LEMON • 8

BIBITE ANALCOLICHE • 4

COCA COLA LITRO • 8

BIRRA SPINA PICCOLA • 4

BIRRA SPINA MEDIA • 5

BIRRA LITRO • 10

PROSECCO SPINA ½ LITRO • 5

PROSECCO SPINA LITRO • 10

• PER INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE, RIVOLGERSI AL PERSONALE IN SERVIZIO

CAFFÈ E AMARI

CAFFÈ • 2

DECAFFEINATO • 2

ORZO • 2.5

GINSENG • 2.5

CAFFÈ CORRETTO • 3

LIQUORI E AMARI NAZIONALI • 5

DISTILLATI INVECCHIATI • 7

VINO

PROSECCO EXTRA DRY • 18

CHARDONNAY • 18

LAMBRUSCO • 18

FALANGHINA • 22

PROSECCO VALDOBBIADENE • 25

MONTEPULCIANO • 18

DONNA FUGATA • 30

FIANO • 22

BELLAVISTA • 50

COCKATIL LIST

GIN TONIC/LEMON • 8

Gin miscelato con acqua tonica oppure con lemon

VODKA TONIC/LEMON • 8

Vodka miscelata con acqua tonica oppure con lemon

JAGER BOMB • 10

Jägermeister, Red Bull

NEGRONI • 8

Gin, vermouth rosso e bitter Campari

AMERICANO • 8

Bitter Campari e vermouth rosso soda

MOSCOW MULE • 8

Vodka, ginger beer e succo fresco di lime

LONG ISLAND • 10

Vodka, gin, rum bianco, tequila, triple sec, succo di limone e sciroppo di zucchero, cola.

RHUM COLA • 8

Rhum miscelato con cola

SERVIZIO

COPERTO • 2.5

TAGLIO TORTA • 1.5 A PERSONA