



ANTICA FIERA  
R I S T O R A N T E P I Z Z E R I A

— MENU —

## Antipasti

**Gamberi in crosta di mandorle € 10.00**

**Insalata di mare Antica Fiera € 15.00**

*polpo, cozze, calamari, gamberi, finocchi, carote, sedano e pomodorini*

**Frittura Napoli € 10.00**

*montanara, arancino, crochè, scagnuziello, timballo di pasta e bruschetta*

**Parmigiana di Melanzane € 10.00**

*melanzane, pomodoro, provola, parmigiano e basilico*

**Frittura di Alici € 8.00**

**Fiore di Zucca Ripieno € 7.00**

**Crudo e Mozzarella di Bufala € 15.00**

**Ricotta di fruscella con tartare di gamberi di Mazara del Vallo e zeste di limone. € 16.00**

**Soute di vongole € 15.00**

**Impepata di cozze € 12.00**

**Bruschette farcite € 4.00/pz**

**Montanara farcita € 4.00/pz**

## Primi Piatti

**Scialatiello al profumo di mare € 18.00**

*cozze, vongole, cannolicchi con pomodorini del Piennolo del Vesuvio gialli e rossi*

**Risotto alla pescatora € 18.00**

*cozze, vongole, scampi, cannolicchi, calamari (minimo due persone)*

**Fettucelle con gamberi e pesto di pistacchi del bronte € 18.00**

**Fettucelle con funghi porcini e gamberi € 20.00**

**Linguine con scampi e pomodorini del pendolo € 18.00**

*scampi e pomodorini del Vesuvio*

**Spaghettoni alla Nerano € 15.00**

*da antica tradizione con zucchine, basilico e provolone del Monaco a scaglie*

**Paccheri alla Calamarata € 18.00**

*gamberi, calamari, olive nere di gaeta e pomodorino datterino*

**Zitti spezzati a mano con ragù alla genovese € 15.00**

## Secondi

### **Filetto di Manzo € 26.00**

*con riduzione vino porto, patate chips*

### **Filetto di Manzo al Tartufo € 30.00**

*su purè di patate e tartufo nero (circa 250/280gr)*

### **Filetto di Maialino € 20.00**

*Con scarole ripassate, purea di mele e granita di birra*

### **Tagliata di Entrecote € 22.00**

*pomodorini, rucola, scaglie di parmigiano e riduzione di aceto balsamico*

### **Spigola in Guazzetto € 20.00**

*trancio di spigola in guazzetto di cozze e vongole, cime di broccoli*

### **Filetto di Salmone € 18.00**

*filetto di salmone Bakkafrøst (privo di OGM) marinato in salsa di soia, scottato su salsa di avocado e insalatina di finocchi*

### **Frittura di Gamberi e Calamari € 18.00**

*gamberi e calamari freschi*

### **Ombrina in crosta di pistacchio € 22.00**

*boccardoro pescata, con insalatina di misticanza e cipolline di Tropea in agrodolce*

### **Ricciola in crosta di pistacchio € 28.00**

*boccardoro pescata, con insalatina di misticanza e cipolline di Tropea in agrodolce*

### **Pesce Spada al Forno € 14.00**

*con verdure grigliate*

## Contorni

**Melanzane a fughetto € 7.00**

**Scarole ripassate € 7.00**

**Friarielli € 7.00**

**Verdure Grigliate € 7.00**

**Zucchine alla scapece € 7.00**

**Patate al Forno € 7.00**

## Pizze Classiche

### **Margherita € 7.50**

*pomodoro, fiordilatte, grana padano, basilico*

### **Marinara € 7.50**

*pomodoro, origano, aglio, acciuga, pomodorino*

### **Filetto € 11.00**

*fiordilatte, pomodorini del pendolo, basilico, grana padano, olio EVO a crudo*

### **Capricciosa € 11.00**

*pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi carciofini, grana padano, basilico*

### **Romana € 12.00**

*pomodoro, fiordilatte, acciughe, olive di Gaeta, capperi in fiore, origano*

### **Siciliana € 9.00**

*pomodoro, fiordilatte, melanzane a funghetto, grana padano a scaglie, basilico*

### **Diavola € 10.00**

*pomodoro, fiordilatte, salame piccante, grana padano, basilico*

### **Lasagna € 11.00**

*pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, fiocchetti di ricotta, grana padano, basilico*

### **Chef € 11.00**

*fiordilatte, panna, prosciutto cotto, funghi, grana padano, basilico*

### **4 Formaggi € 10.00**

*fiordilatte, emmental, gorgonzola, grana padano, basilico*

### **Vegetariana € 12.00**

*zucchine, melanzane, peperoni, verdure del giorno, fiordilatte, basilico*

### **Popeye € 12.00**

*fiordilatte, spinaci, fiocchi di ricotta, grana padano a scaglie, basilico*

### **Pizzettata € 13.00**

*fantasia del pizzaiolo*

### **Antica Fiera € 16.00**

*fiordilatte, funghi, salsiccia, grana padano, tartufo nero BG*

### **Tirolese € 15.00**

*fiordilatte, speck, funghi porcini, grana padano, basilico*

### **Bufalina € 12.00**

*pomodoro, mozzarella di bufala, grana padano, basilico, olio EVO*

### **Parmigiana € 13.00**

*fiordilatte, parmigiana di melanzane, basilico*

### **Biancaneve € 14.00**

*fiordilatte, rucola, bresaola, grana padano a scaglie, olio EVO*

### **Primavera € 14.00**

*fiordilatte, rucola, prosciutto crudo di Parma, grana padano a scaglie, olio EVO*

## Pizze Speciali

### Contadina € 14.00

*fiordilatte, salsiccia, patate, pancetta, grana padano a scaglie, olio EVO*

### Luna Rossa € 14.00

*metà tradizione, metà filetto*

### Nerano € 15.00

*fiordilatte, zucchine, pesto di basilico, scaglie di caciocavallo*

### La mortadella € 15.00

*straccetti di bufala, crema di pistacchio, mortadella Zer035*

### Zero35 € 14.00

*funghi porcini e taleggio*

### Crudaiola € 16.00

*focaccia farcita (uscita da forno) con prosciutto crudo di Parma st. 24 mesi, mozzarella di Bufala, Olio Evo a crudo, pomodorini datterini*

### Fiorilla € 16.00

*fior di latte, fiori di zucca ripieni di stracciatella, pomodorini e pesto di basilico*

### Piacentiniano € 16.00

*mozzarella di Bufala, pomodorini rossi del Piennolo del Vesuvio e tarallo Napoletano sbriciolato*

### Fresella € 16.00

## Calzoni

### Tradizionale € 14.00

*ricotta, salame Napoli, prosciutto cotto, mozzarella, pomodoro, pepe*

### Masaniello € 15.00

*salsiccia, provola, friarielli*

### Panzarotta - calzone fritto € 15.00

*pomodoro, ricotta, provola, cicoli, pepe*

## Sfizioserie

### Frittura Napoli € 10.00

*arancino, crochè di patate, frittatina di pasta e polenta frita*

### Mozzarella di Bufala e Culatello di Zibello € 16.00

### Frittura di Alici € 8.00

**Fiori di Zucca Ripieno € 7.00**  
*ricotta con colatura di Alici*

## Dessert

Pastiera Classica € 8.00

Tiramisù € 8.00

Caprese con crema pasticcera € 8.00

Cannolo Siciliano con crema di ricotta fresca € 8.00



[www.antica-fiera.it](http://www.antica-fiera.it)