



ANTICA FIERA

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



MENU ITALIANO



MENU ENGLISH



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

— MENU ITALIANO —

2022



Antipasti



Gamberi in tempura € 12.00

Sauté di cozze e vongole con pomodorini del Vesuvio e crostini di pane € 25.00 *(minimo 2 Persone)*

Insalata di Polpo, sedano, patate, olive bianche e pomodorini datterini € 15.00

Insalata di mare Antica Fiera € 18.00
polpo, cozze, calamari, gamberi, finocchi, carote e pomodorini

Frittura Napoli € 12.00
montanara, arancino, crochè, scagnuziello, timballo di pasta

Parmigiana di Melanzane € 10.00
melanzane, pomodoro, provola, parmigiano e basilico

Frittura di Alici € 8.00

Fiore di Zucca Ripieno € 8.00

Crudo e Mozzarella di Bufala € 15.00

Ricotta di fuscella con tartare di gamberi di Mazara del Vallo e zeste di limone € 20.00

Sauté di vongole € 15.00 *(x1 Persona)*

Impepata di cozze € 13.00 *(x1 Persona)*

Bruschette farcite € 4.00/pz

Montanara farcita € 4.00/pz

Montanara Classica € 4.00/pz

Primi Piatti



Risotto alla pescatora € 20.00

cozze, vongole, scampi, calamari (minimo 2 persone)

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

Scialatiello al profumo di mare € 22.00

scialatielli, cozze, vongole, cannolicchi e pomodorini del piennolo gialli e rossi

Ziti spezzati a mano con ragù alla genovese € 15.00

Spaghettone quadrato con pistacchi di Bronte e gambero crudo di Mazara del Vallo € 24.00

Secondi



Filetto di Manzo € 30.00

con puré di patate, funghi porcini e tartufo nero

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 Bakkafrost (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

Ricciola in crosta di pistacchio € 28.00

ricciola con insalatina di misticanza e cipolline di Tropea in agrodolce

Rombo al forno in crosta di patate al forno 22.00€

Contorni

Melanzane a funghetto € 7.00

Scarole ripassate € 7.00

Verdure Grigliate € 7.00

Zucchine alla scapece € 7.00

Patate al Forno € 7.00

Patate Fritte € 7.00

Patate Chips € 7.00

Pizze Classiche



Margherita € 8.00

pomodoro, fiordilatte, Grana Padano, basilico

Marinara € 8.00

pomodoro, origano, aglio, acciuga, pomodorino

Americana € 13.00

pomodoro, fiordilatte, würstel, patate fritte

Filetto € 12.00

fiordilatte, pomodorini del Pendolo, basilico, Grana Padano, olio EVO a crudo

Capricciosa € 14.00

pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi carciofini, Grana Padano, basilico

Romana € 13.00

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

Siciliana € 12.00

pomodoro, fiordilatte, melanzane a funghetto, Grana Padano a scaglie, basilico

Diavola € 12.00

pomodoro, fiordilatte, salame piccante, Grana Padano, basilico

Lasagna € 13.00

pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, fiocchetti di ricotta, Grana Padano, basilico

Chef € 13.00

fiordilatte, panna, prosciutto cotto, funghi, Grana Padano, basilico

4 Formaggi € 13.00

fiordilatte, emmental, gorgonzola, Grana Padano, basilico

Vegetariana € 15.00

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

Popeye € 13.00

fiordilatte, spinaci, fiocchi di ricotta, Grana Padano a scaglie, basilico

Pizzettata € 16.00

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 € 13.00

pomodoro, mozzarella di bufala, Grana Padano, basilico, olio EVO

Parmigiana € 14.00

fiordilatte, parmigiana di melanzane, basilico

Biancaneve € 15.00

fiordilatte, rucola, bresaola, Grana Padano a scaglie, olio EVO

Primavera € 15.00

fiordilatte, rucola, prosciutto crudo di Parma, Grana Padano a scaglie, olio EVO

Saltimbocca € 14.00

Tonno + cipolle € 12.00

Pizza Crocchè € 12.00

fiordilatte, crocchè, prosciutto cotto

Pizze Speciali



Contadina € 15.00

fiordilatte, salsiccia, patate, pancetta, Grana Padano a scaglie, olio EVO

Luna Rossa € 15.00

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 Zero35

Zero35 € 15.00

funghi porcini e taleggio

Crudaiola € 18.00

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 € 18.00

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

Fresella € 16.00

Calzoni

Tradizionale € 16.00

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

Masaniello € 16.00

salsiccia, provola, friarielli

Panzarotta - calzone fritto € 15.00

pomodoro, ricotta, provola, cicoli, pepe

Dessert



Pastiera Classica € 8.00

Tiramisù € 8.00

Caprese con crema pasticcera € 8.00

Cannolo Siciliano con crema di ricotta fresca € 8.00

Cassata Siciliana € 8.00

Babà € 8.00

Vini Rossi



Il Barolo Classico <i>Uve Nebbiolo in purezza</i>	€ 60.00
Valcalepio Riserva <i>Uve Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 60%</i>	€ 32.00
Valpolicella Superiore Ripasso <i>Uve Corvina Veronese 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20%, Molinara 5%</i>	€ 27.00
Valpolicella Amarone Classico <i>Uve Corvina 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%</i>	€ 58.00
Montespertoli Chianti Dievole <i>Uve Sangiovese 92%, Canaiolo 5%, Trebbiano e Malvisa 3%</i>	€ 27.00
San Severo Primitivo Linea Oltre <i>Uve Primitivo in purezza</i>	€ 24.00
Dolcetto d'Alba	€ 25.00
Langhe Nebbiolo	€ 33.00
Langhe Passione	€ 35.00
Tartufo Nero	€ 38.00

Vini Bianchi



Cortaccia Gewurztraminer St. Paul <i>Uve Gewurztraminer in purezza</i>	€ 39.00
Colli Orientali Sharis <i>Uve Chardonnay e Ribolla Gialla</i>	€ 29.00
Fiano d'Avellino - Feudi San Gregorio Riserva <i>Uve Fiano min. 85% più eventuale aggiunta di Greco o Coda di Volpe</i>	€ 37.00
Falanghina - Feudi San Gregorio	€ 28.00
Pinot Grigio Ramato DOP Friuli <i>Uve Pinot grigio 100%</i>	€ 38.00
Sauviè Venezia Giulia S.A <i>Uve Sauvignon 100%</i>	€ 35.00
Pulse DOC Collio 2017 <i>Uve Sauvignon</i>	€ 40.00
Ribolla Gialla IGP Venezia Giulia S.A. <i>Uve Ribolla Gialla 100%</i>	€ 30.00
Il Menego Venezia Giulia S.A. <i>Uve Pinot Grigio 40%, Sauvignon 20%, Chardonnay 20%, Ribolla Gialla 10%, Friulano 10%</i>	€ 40.00
Malvasia DOC Collio 2019 <i>Uve Malvasia</i>	€ 40.00
Selezione DOC Collio 2019 <i>Friuliano</i>	€ 45.00
Veza d'Alba Blangé Arneis <i>Uve Arneis in purezza</i>	€ 33.00
Lugana <i>Uve Trebbiano di Lugana in purezza</i>	€ 27.00

Vini Spumanti



Franciacorta Animante Brut Biologico <i>Uve Chardonnay 78%, Pinot Nero 18%, Pinot Bianco 4%</i>	€ 33.00
Franciacorta Cuvè Brut Prestige <i>Uve Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 15%</i>	€ 42.00
Monterossa Prima Cuvè Brut <i>Uve Pinot Nero 15%, Chardonnay e Pinot Bianco 85%</i>	€ 49.00
Ciodet Bartolo	€ 35.00
Monte Rossa Flamingo <i>Pinot Nero 40% e Chardonnay 60%</i>	€ 52.00

Birre alla Spina



Eku Export - 0,33	€ 4.50
Eku Export - 0,50	€ 6.50
Eku Keller - 0,33 <i>Ambrata non filtrata</i>	€ 4.50
Eku Keller - 0,50 <i>Ambrata non filtrata</i>	€ 6.50
Eku Weißbier - 0,33	€ 4.50
Eku Weißbier - 0,50	€ 6.50
Sloeber - 0,33 <i>Rossa Doppio Malto</i>	€ 5.50

Birra in Bottiglia

Menabrea - 0,33	€ 5.50
-----------------	--------

Bibite

Coca Cola	€ 4.50
Coca Cola Zero	€ 4.50
Fanta	€ 4.50
Sprite	€ 4.50

Liquori, Amari e Grappe



Cardinal Mendoza	€ 8.00
Remy Martin	€ 9.00
Zacapa XO	€ 17.00
Lagavulin 16 anni	€ 13.00
Oban 14 anni	€ 12.00
Amaro del Capo	€ 8.00
Jegermeister	€ 8.00
Rucolino	€ 8.00
Limoncello	€ 8.00
Meloncello	€ 8.00
Montenegro	€ 8.00
Braulio	€ 8.00
Fernet Branca	€ 8.00
Fernet Branca Menta	€ 8.00
Jefferson	€ 8.00
Sambuca	€ 8.00
Baileys	€ 8.00
Grappa Barricata	€ 11.00
Grappa Nebbiolo	€ 6.00

Caffetteria



Caffè	€ 2.50
Caffè Doppio	€ 3.50
Caffè Macchiato	€ 2.50
Caffè D'Orzo	€ 3.00
Caffè Corretto	€ 3.00
Caffè Decaffeinato	€ 2.50
Caffè Decaffeinato Corretto	€ 3.00
Caffè Freddo	€ 4.00
Camomilla	€ 2.50
Cappuccino	€ 3.50



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

— MENU ENGLISH —

2022



Starters



Shrimp tempura € 12.00

**Sauté with mussels, clams, Vesuvian cherry tomatoes
and bread crostin € 25.00** *(min.2 persons)*

**Octopus salad, celery, potatoes, green olives and
Datterini tomatoes € 15.00**

Antica Fiera seafood salad € 18.00

Octopus, mussels, clams, crayfish, fennel, carrots and cherry tomatoes

Napoli fry € 12.00

Mini pizzella, arancini rice ball, croquette, scagnuziello fried polenta, pasta timbale

Eggplant parmigiana € 10.00

Eggplants, tomato, provola cheese, parmesan, basil

Fried anchovies € 8.00

Stuffed pumpkin flower € 8.00

Prosciutto crudo and Mozzarella di Bufala € 15.00

**Moulded ricotta with Mazara del Vallo shrimp tartare
and lemon zest € 20.00**

Clam sauté € 15.00 *(for 1 person)*

Peppered mussels € 13.00 *(for 1 person)*

Stuffed bruschetta € 4.00/pc

Stuffed pizzella € 4.00/pc

Classic pizzella 4€/pc

First Course



Risotto with seafood € 20.00

Mussels, clams, prawns, squids (min. 2 persons)

Linguine with shrimps and Vesuvian cherry tomatoes € 18.00

Shrimps and Vesuvian cherry tomatoes

Spaghettoni à la Nerano € 15.00

According to ancient tradition with zucchini, basil and shavings of Monaco provolone cheese

Scialatiello with the scent of the sea € 22.00

scialatielli, mussels, clams, razor clams and yellow and red piennolo tomatoes

Hand broken ziti pasta with Genoese ragù sauce € 15.00

Square spaghettone with Bronte Pistachio and Mazara del Vallo raw shrimp €24.00

Main Course



Beef tenderloin € 30.00

with mashed potatoes, porcini mushrooms and truffle

Entrecote Steak € 22.00

Cherry tomatoes, rocket, shavings of parmesan and reduction of balsamic vinegar

Seabass stew € 20.00

Slice of seabass stew with mussels, clams and broccoli florets

Salmon fillet € 18.00

Bakkafrost (free of OGM) salmon fillet marinated with soy sauce, seared on avocado sauce and fennel salad

Fried shrimps and squids € 18.00

Fresh shrimps and squids

Amberjack in pistachio crust € 28.00

Amberjack with mixed salad and soured Tropea onion

Roasted brill in potato crust €22.00

Side Dishes

Melanzane a funghetto €7.00

Sautéed escarole €7.00

Grilled vegetables €7.00

Zucchini alla scapece €7.00

Roasted potatoes €7.00

Fried potatoes €7.00

Potato chips €7.00

Classic Pizza



Margherita € 8.00

Tomato, fiordilatte, Grana Padano, basil

Marinara € 8.00

Tomato, oregano, garlic, anchovy, cherry tomato

Americana € 13.00

Tomato, fiordilatte, würstel, chips

Filetto € 12.00

Fiordilatte, Vesuvian cherry tomatoes, basil, Grana Padano, raw extra virgin olive oil

Capricciosa € 14.00

Tomato, fiordilatte, baked ham, mushrooms, artichokes, Grana Padano, basil

Romana € 13.00

Tomato, fiordilatte, anchovies, Gaeta black olives, capers, oregano

Siciliana € 12.00

Tomato, fiordilatte, melanzane a fughetto, shavings of Grana Padano, basil

Diavola € 12.00

Tomato, fiordilatte, spicy salami, Grana Padano, basil

Lasagna € 13.00

Tomato, fiordilatte, baked ham, bows of ricotta, Grana Padano, basil

Chef € 13.00

Fiordilatte, cream, baked ham, mushrooms, Grana Padano, basil

4 Formaggi € 13.00

Fiordilatte, Emmenthal, gorgonzola, Grana Padano, basil

Vegetariana € 15.00

Zucchini, eggplants, peppers, vegetables of the day, fiordilatte, basil

Popeye € 13.00

Fiordilatte, spinach, bows of ricotta, shavings of Grana Padano, basil

Pizzettata € 16.00

Imagination of the chef

Antica Fiera € 16.00

Fiordilatte, mushrooms, sausage, Grana Padano, Bergamo truffle

Tirolese € 15.00

Fiordilatte, raw ham, porcini mushrooms, Grana Padano, basil

Bufalina € 13.00

Tomato, mozzarella di bufala, Grana Padano, basil, extra virgin olive oil

Parmigiana € 14.00

Fiordilatte, eggplant parmigiana, basil

Biancaneve € 15.00

Fiordilatte, rocket, bresaola, shavings of Grana Padano, extra virgin olive oil

Primavera € 14.00

Fiordilatte, rocket, prosciutto crudo di Parma, shavings of Grana Padano, extra virgin olive oil

Saltimbocca € 14.00

Tonno + cipolle € 12.00

Pizza Crocchè € 12.00

fiordilatte, crocchè, prosciutto cotto

Special Pizza



Contadina € 15.00

Fiordilatte, sausage, potatoes, bacon, shavings of Grana Padano, extra virgin olive oil

Luna Rossa € 15.00

Half traditional half Filetto

Nerano € 15.00

Fiordilatte, zucchini, basil pesto sauce, shavings of caciocavallo

La mortadella € 15.00

Shavings of bufala, pistachio cream, Zero35 mortadella

Zero35 € 15.00

Porcini mushrooms, taleggio

Crudaiola € 18.00

Hot focaccia bread stuffed with prosciutto crudo di Parma matured for 24 months, mozzarella di bufala, raw extra virgin olive oil, Datterini tomatoes

Fiorilla € 16.00

Fiordilatte, pumpkin flowers stuffed with Stracciatella, cherry tomatoes, basil pesto sauce

Piacentiniano € 18.00

Mozzarella di bufala, Vesuvian Piennolo cherry tomatoes, crumbled Neapolitan tarallo

Fresella € 16.00

Calzoni

Tradizionale € 16.00

Ricotta, Neapolitan salami, prosciutto cotto, mozzarella, tomato, pepper

Masaniello € 16.00

Sausage, provola, rapini

Panzarotta – fried calzone € 15.00

Tomato, ricotta, provola, pork cicoli, pepper

Dessert



Classic pastiera €8.00

Tiramisù €8.00

Caprese chocolate cake with crème patissière €8.00

Sicilian cannoli with fresh ricotta cream €8.00

Sicilian cassata €8.00

Babà € 8.00

Red wines



Classic Barolo <i>Single variety Nebbiolo grapes</i>	€ 60.00
Valcalepio Reserve <i>Merlot grapes 40%, Cabernet Sauvignon 60%</i>	€ 32.00
Valpolicella Superiore Ripasso <i>Corvina Veronese grapes 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20%, Molinara 5%</i>	€ 27.00
Classic Valpolicella Amarone <i>Corvina grapes 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%</i>	€ 58.00
Montespertoli Chianti Dievole <i>Sangiovese grapes 92%, Canaiolo 5%, Trebbiano and Malvisa 3%</i>	€ 27.00
San Severo Primitivo Linea Oltre <i>Single variety Primitivo grapes</i>	€ 24.00
Dolcetto d'Alba	€ 25.00
Langhe Nebbiolo	€ 33.00
Langhe Passione	€ 35.00
Tartufo Nero	€ 38.00

White wines



Cortaccia Gewurztraminer St. Paul <i>Single variety Gewurztraminer grapes</i>	€ 39.00
Colli Orientali Sharis <i>Chardonnay and Ribolla Gialla grapes</i>	€ 29.00
Fiano d'Avellino - Feudi San Gregorio Riserva <i>Fiano grapes min. 85% with possible addition of Greco or Coda di Volpe</i>	€ 37.00
Falanghina - Feudi San Gregorio	€ 28.00
Pinot Grigio Ramato DOP Friuli <i>100% Pinot grigio grapes</i>	€ 38.00
Sauviè Venezia Giulia S.A <i>100% Sauvignon grapes</i>	€ 35.00
Pulse DOC Collio 2017 <i>Sauvignon grapes</i>	€ 40.00
Ribolla Gialla IGP Venezia Giulia S.A. <i>100% Ribolla Gialla Grapes</i>	€ 30.00
Il Menego Venezia Giulia S.A. <i>40% Pinot Grigio grapes, 20% Sauvignon, 20% Chardonnay, 10% Ribolla Gialla, 10% Friulano</i>	€ 40.00
Malvasia DOC Collio 2019 <i>Malvasia grapes</i>	€ 40.00
Selezione DOC Collio 2019 <i>Friulano</i>	€ 45.00
Veza d'Alba Blangé Arneis <i>Single variety Arneis grapes</i>	€ 33.00
Lugana <i>Single variety Trebbiano di Lugana grapes</i>	€ 27.00

Sparkling wines



Franciacorta Animante Brut Biologico <i>78% Chardonnay grapes, 18% Pinot Nero, 4% Pinot Bianco</i>	€ 33.00
Franciacorta Cuvè Brut Prestige <i>75% Chardonnay grapes, 10% Pinot Bianco, 15% Pinot Nero</i>	€ 42.00
Monterossa Prima Cuvè Brut <i>15% Pinot Nero grapes, 85% Chardonnay and Pinot Bianco</i>	€ 49.00
Ciodet Bartolo	€ 35.00
Monte Rossa Flamingo <i>40% Pinot Nero and 60% Chardonnay</i>	€ 52.00



Draught beer

Eku Export - 0,33	€ 4.50
Eku Export - 0,50	€ 6.50
Eku Keller - 0,33 <i>Amber unfiltered</i>	€ 4.50
Eku Keller - 0,50 <i>Amber unfiltered</i>	€ 6.50
Eku Weißbier - 0,33	€ 4.50
Eku Weißbier - 0,50	€ 6.50
Sloeber - 0,33 <i>Red double malt</i>	€ 5.50

Bottled beer

Menabrea - 0,33	€ 5.50
-----------------	--------

Soft Drinks

Coca Cola	€ 4.50
Coca Cola Zero	€ 4.50
Fanta	€ 4.50
Sprite	€ 4.50

Liqueurs, Sprints and Grappa



Cardinal Mendoza	€ 8.00
Remy Martin	€ 9.00
Zacapa XO	€ 17.00
Lagavulin 16 anni	€ 13.00
Oban 14 anni	€ 12.00
Amaro del Capo	€ 8.00
Jegermeister	€ 8.00
Rucolino	€ 8.00
Limoncello	€ 8.00
Meloncello	€ 8.00
Montenegro	€ 8.00
Braulio	€ 8.00
Fernet Branca	€ 8.00
Fernet Branca Menta	€ 8.00
Jefferson	€ 8.00
Sambuca	€ 8.00
Baileys	€ 8.00
Grappa Barricata	€ 11.00
Grappa Nebbiolo	€ 6.00

Coffee



Coffee	€ 2.50
Double Coffee	€ 3.50
Macchiato	€ 2.50
Barley coffee	€ 3.00
Coffee with alcohol	€ 3.00
Decaffeinated coffee	€ 2.50
Decaffeinated coffee with alcohol	€ 3.00
Cold coffee	€ 4.00
Chamomile	€ 2.50
Cappuccino	€ 3.50



www.antica-fiera.it