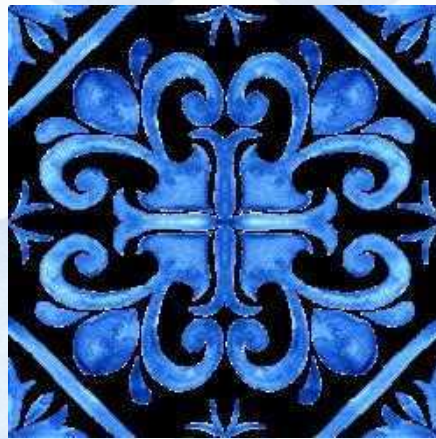




CucinAntonia

Gusto e tradizione, come a casa

Benvenuti da CucinAntonia, dove la tradizione napoletana incontra il benessere e la sostenibilità. I nostri piatti, preparati con prodotti a chilometro zero, celebrano i sapori autentici di Napoli e sono pensati per soddisfare tutti i palati. Offriamo una selezione variegata di opzioni per vegetariani, vegani e persone con intolleranze alimentari, senza mai compromettere il gusto e la qualità.



CucinAntonia

La colazione



Espresso napoletano	1,20
Espresso macchiato	1,20
Espresso decaffeinato	1,40
Cappuccino	1,60
Cappuccino di soia	1,50
Latte macchiato	1,80
Orzo	1,60
Spremuta	3,00



Brioche	2,00
Brioche mignon	1,20
Ciambella di San Gennaro	2,50
Sfogliatella Riccia	2,20
Krapfen Vesuvio	2,20
Roccocò	2,50



Fritti Napoletani

MOZZARELLA IN CARROZZA

6,00

Mozzarella di bufala campana DOP, impanata e frita.

- Alternativa Vegetariana: Identica alla versione originale.
- Allergeni: Glutine, Latte

ARANCINI DI RISO

4,50

Arancini ripieni di ragù di carne, piselli e mozzarella di bufala campana DOP.

- Alternativa Vegetariana: Arancini ripieni di pomodoro, piselli e mozzarella di bufala campana DOP.
- Allergeni: Glutine, Latte

FRITTO MISTO

6,00

Un mix di fritti napoletani, tra cui crochè di patate, arancini, zeppoline di alghe e scugnizzielli.

- Alternativa Vegetariana: Un mix di fritti napoletani vegetariani, tra cui crochè di patate senza prosciutto, arancini di pomodoro, zeppoline di alghe e scugnizzielli.
- Allergeni: Glutine, Latte, Uova (a seconda dei componenti)

SCUGNIZIELLI

5,00

Bastoncini di pasta frita serviti con pomodorini freschi, basilico e Parmigiano Reggiano DOP.

- Alternativa Vegetariana: Identica alla versione originale.
- Allergeni: Glutine, Latte

FRITTELLE DI FIORI DI ZUCCA

6,50

Fiori di zucca ripieni di ricotta e mozzarella di bufala campana DOP, impanati e fritti.

- Alternativa Vegetariana: Identica alla versione originale.
- Allergeni: Glutine, Latte

POLPETTE DI MELANZANE

5,50

Polpette di melanzane, pane grattugiato, Parmigiano Reggiano DOP e prezzemolo, impanate e fritte.

- Alternativa Vegetariana: Identica alla versione originale.
- Allergeni: Glutine, Latte, Uova

PATATINE FRESCHE FRITTE

4,00

Patate fresche tagliate a mano e fritte fino a doratura.

- Alternativa Vegetariana: Identica alla versione originale.
- Allergeni: Nessuno

Ogni fritto è preparato secondo la tradizione napoletana, utilizzando ingredienti freschi e di qualità per garantire il massimo del gusto. Per ulteriori informazioni sugli allergeni o richieste particolari, non esitate a chiedere al nostro personale. Buon appetito!



Antipasti

PROSCIUTTO E MOZZARELLA 8,00

Prosciutto crudo di Parma servito con mozzarella di bufala campana DOP e pomodorini freschi.

- Allergeni: Latte

BRUSCHETTE 5,00

Pane casereccio tostato, condito con pomodoro fresco, basilico, aglio e olio extravergine d'oliva.

- Allergeni: Glutine

CAPRESE 7,00

Mozzarella di bufala campana DOP, pomodori freschi, basilico e olio extravergine d'oliva.

- Latte

INSALATA DI MARE 9,00

Insalata di polpo, calamari, gamberi, cozze, sedano, carote e prezzemolo, condita con olio extravergine d'oliva e limone.

- Allergeni: Molluschi, Crostacei

IMPEPATA DI COZZE 8,50

Cozze fresche cucinate con pepe nero, aglio, prezzemolo e olio extravergine d'oliva.

- Allergeni: Molluschi

PARMIGIANA DI MELANZANE 6,50

Strati di melanzane fritte, salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP e Parmigiano Reggiano DOP, cotta al forno.

- Allergeni: Glutine, Latte

FRITTURA DI CALAMARI 7,50

Anelli di calamari fritti serviti con fettine di limone.

- Allergeni: Glutine, Molluschi

Ogni antipasto è preparato con ingredienti freschi e di qualità per offrire un'esperienza autentica della cucina napoletana. Per ulteriori informazioni sugli allergeni o richieste particolari, non esitate a chiedere al nostro personale. Buon appetito!

Primi

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

12,50

Spaghetti con vongole veraci, aglio, olio extravergine d'oliva, prezzemolo fresco e peperoncino.

- Alternativa Vegana: Spaghetti con zucchine, pomodorini, aglio, olio extravergine d'oliva e prezzemolo fresco.
- Allergeni: Glutine, Molluschi (piatto originale)

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

9,50

Gnocchi di patate con salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP e basilico fresco, gratinati al forno.

- Alternativa Vegana: Gnocchi di patate con salsa di pomodoro, mozzarella vegana e basilico fresco.
- Allergeni: Glutine, Latte (piatto originale)

RISOTTO ALLA PESCATORA

13,50

Risotto con frutti di mare misti (gamberi, calamari, cozze), aglio, prezzemolo, e pomodoro.

- Alternativa Vegana: Risotto con funghi porcini, piselli, aglio, prezzemolo e pomodoro.
- Allergeni: Molluschi, Crostacei (piatto originale)

LASAGNA NAPOLETANA

10,50

Lasagna con ragù di carne, ricotta, mozzarella di bufala campana DOP, uova sode e Parmigiano Reggiano DOP.

- Alternativa Vegana: Lasagna con ragù di soia, ricotta di tofu, mozzarella vegana e lievito alimentare.
- Allergeni: Glutine, Latte, Uova (piatto originale), Glutine, Soia (alternativa vegana)

TAGLIATELLE AL RAGÙ NAPOLETANO

11,50

Tagliatelle con sugo di carne (bracirole di manzo), pomodoro, cipolla e basilico.

- Alternativa Vegana: Tagliatelle con sugo di lenticchie, pomodoro, cipolla e basilico.
- Allergeni: Glutine (piatto originale e alternativo)

Ogni piatto è preparato con cura per mantenere i sapori autentici della cucina napoletana, utilizzando ingredienti freschi e locali. Per ulteriori informazioni sugli allergeni o richieste particolari, non esitate a chiedere al nostro personale. Buon appetito!





Secondi

POLLO ALLA CACCIATORA 12,00

Pollo cotto in umido con pomodori, peperoni, cipolle, olive nere e capperi.

- Alternativa Vegana: Tofu alla cacciatora con pomodori, peperoni, cipolle, olive nere e capperi.
- Allergeni: Nessuno (piatto originale e alternativo)

SALSICCIA E FRIARIELLI 13,00

Salsiccia napoletana cotta in padella con friarielli (cime di rapa) saltati in aglio, olio e peperoncino.

- Alternativa Vegana: Salsiccia vegana cotta in padella con friarielli (cime di rapa) saltati in aglio, olio e peperoncino.
- Allergeni: Nessuno (piatto originale e alternativo)

SEPPIE E PISELLI 12,50

Seppie cucinate con piselli freschi, pomodoro, aglio e prezzemolo.

- Alternativa Vegana: Funghi e piselli cucinati con pomodoro, aglio e prezzemolo.
- Allergeni: Molluschi (piatto originale)

BACCALÀ ALLA NAPOLETANA 14,00

Filetti di baccalà cucinati con pomodori, olive, capperi, uvetta e pinoli.

- Alternativa Vegana: Melanzane alla napoletana cucinate con pomodori, olive, capperi, uvetta e pinoli.
- Allergeni: Pesce, Frutta a guscio (pinoli)

ORATA ALLA GRIGLIA 15,00

Filetti di orata alla griglia con olio extravergine d'oliva, limone e prezzemolo, serviti con verdure grigliate.

- Alternativa Vegana: Filetti di tofu alla griglia con olio extravergine d'oliva, limone e prezzemolo, serviti con verdure grigliate.
- Allergeni: Pesce (piatto originale)

SCALOPPINA AL LIMONE 7,50

Fettine di vitello cotte in padella con una salsa al limone e prezzemolo, servite con contorno di patate al forno.

- Alternativa Vegana: Fettine di seitan cotte in padella con una salsa al limone e prezzemolo, servite con contorno di patate al forno.
- Allergeni: Glutine (alternativa vegana)



Ogni piatto è preparato con ingredienti freschi e locali per garantire un'esperienza autentica della cucina napoletana. Per ulteriori informazioni sugli allergeni o richieste particolari, non esitate a chiedere al nostro personale. Buon appetito!

Pizze Fritte

MONTANARA

Pizza fritta condita con salsa di pomodoro, Parmigiano Reggiano DOP e basilico fresco.

- Alternativa Vegana: Pizza fritta condita con salsa di pomodoro, lievito alimentare e basilico fresco.
- Allergeni: Glutine, Latte (piatto originale)

7,50



RICOTTA E CICOLI

Pizza fritta ripiena di ricotta, cicoli (ciccioli di maiale) e pepe nero.

- Alternativa Vegana: Pizza fritta ripiena di ricotta vegana, funghi e pepe nero.
- Allergeni: Glutine, Latte (piatto originale), Glutine (alternativa vegana)

8,50



CALZONE FRITTO CLASSICO

Pizza fritta ripiena di mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto cotto e pomodoro.

- Alternativa Vegana: Pizza fritta ripiena di mozzarella vegana, pomodoro e zucchine grigliate.
- Allergeni: Glutine, Latte (piatto originale), Glutine (alternativa vegana)

9,00



SCAROLE E OLIVE

Pizza fritta ripiena di scarole, olive nere, capperi, uvetta e pinoli.

- Alternativa Vegana: Identica alla versione originale.
- Allergeni: Glutine, Frutta a guscio (pinoli)

8,00

SALSICCIA E FRIARIELLI

Pizza fritta ripiena di salsiccia napoletana e friarielli (cime di rapa) saltati in aglio, olio e peperoncino.

- Alternativa Vegana: Pizza fritta ripiena di salsiccia vegana e friarielli (cime di rapa) saltati in aglio, olio e peperoncino.
- Allergeni: Glutine

9,50



PROVOLA E MELANZANE

Pizza fritta ripiena di provola affumicata, melanzane grigliate e salsa di pomodoro.

- Alternativa Vegana: Pizza fritta ripiena di mozzarella vegana, melanzane grigliate e salsa di pomodoro.
- Allergeni: Glutine, Latte (piatto originale), Glutine (alternativa vegana)

9,50



Ogni pizza fritta è preparata con ingredienti freschi e di alta qualità, seguendo la tradizione napoletana per offrirvi il massimo del gusto. Per ulteriori informazioni sugli allergeni o richieste particolari, non esitate a chiedere al nostro personale. Buon appetito!



Le pizze

MARGHERITA

5,50

Pizza con salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco e olio extravergine d'oliva.

- Alternativa Vegana: Pizza con salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella vegana, basilico fresco e olio extravergine d'oliva.
- Allergeni: Glutine, Latte (piatto originale)

MARINARA

4,00

Pizza con salsa di pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico fresco e olio extravergine d'oliva.

- Alternativa Vegana: Identica alla versione originale.
- Allergeni: Glutine (piatto originale e alternativo)

CAPRICCIOSA

6,00

Pizza con salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, funghi, prosciutto cotto, carciofi, olive nere e olio extravergine d'oliva.

- Alternativa Vegana: Pizza con salsa di pomodoro, mozzarella vegana, funghi, carciofi, olive nere e olio extravergine d'oliva.
- Allergeni: Glutine, Latte (piatto originale)

DIAVOLA

6,00

Pizza con salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, salame piccante e olio extravergine d'oliva.

- Alternativa Vegana: Pizza con salsa di pomodoro, mozzarella vegana, salaminio piccante vegano e olio extravergine d'oliva.
- Allergeni: Glutine, Latte (piatto originale)

NAPOLI

7,50

Pizza con salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, acciughe, capperi, origano e olio extravergine d'oliva.

- Alternativa Vegana: Pizza con salsa di pomodoro, mozzarella vegana, capperi, origano e olio extravergine d'oliva.
- Allergeni: Glutine, Latte, Pesce (piatto originale)

SALSICCIA E FRIARELLI

8,50

Pizza con mozzarella di bufala campana DOP, salsiccia napoletana, friarielli (cime di rapa) e olio extravergine d'oliva.

- Alternativa Vegana: Pizza con mozzarella vegana, salsiccia vegana, friarielli (cime di rapa) e olio extravergine d'oliva.
- Allergeni: Glutine, Latte (piatto originale)

VEGETARIANA

7,50

Pizza con salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, melanzane, zucchine, peperoni e olio extravergine d'oliva.

- Alternativa Vegana: Pizza con salsa di pomodoro, mozzarella vegana, melanzane, zucchine, peperoni e olio extravergine d'oliva.
- Allergeni: Glutine, Latte (piatto originale)

Per ogni pizza è disponibile l'impasto senza glutine

Dolci

PASTIERA NAPOLETANA

5,00

Dolce tipico pasquale a base di grano cotto, ricotta, uova, zucchero, canditi e aromi di fiori d'arancio.

- Allergeni: Glutine, Latte, Uova

BABÀ AL RUM

4,50

Dolce a forma di fungo, soffice e spugnoso, inzuppato in una bagna al rum.

- Allergeni: Glutine, Uova, Latte

DELIZIA AL LIMONE

5,50

Dolce a base di pan di spagna farcito con crema al limone e coperto da una glassa al limone.

- Allergeni: Glutine, Latte, Uova

ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE

4,50

Frittelle ripiene di crema pasticcera e guarnite con amarene sciropate.

- Allergeni: Glutine, Latte, Uova

STRUFFOLI

4,50

Palline di pasta fritta ricoperte di miele e confettini colorati, tipiche delle festività natalizie.

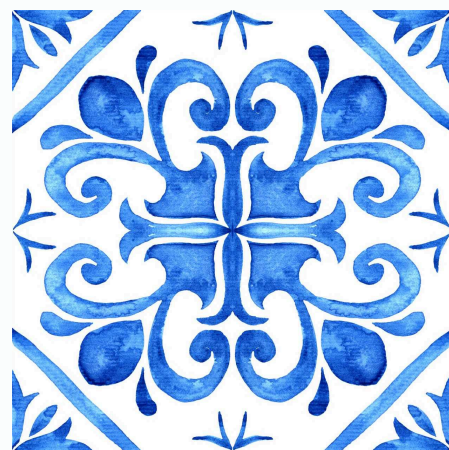
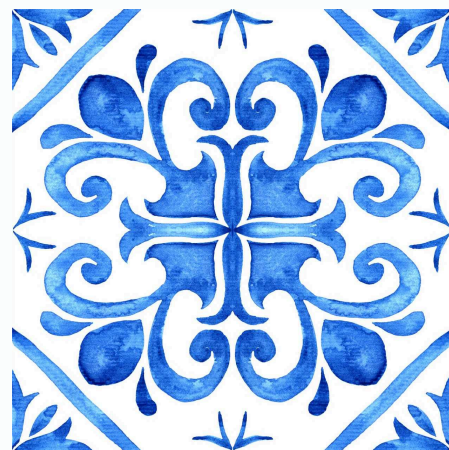
- Allergeni: Glutine, Uova

TORTA CAPRESE

5,00

Dolce a base di cioccolato fondente e mandorle, croccante fuori e morbido dentro.

- Allergeni: Uova, Frutta a guscio (mandorle)



Ogni dolce è preparato con ingredienti freschi e di alta qualità, seguendo le tradizioni napoletane per offrirvi il massimo del gusto. Per ulteriori informazioni sugli allergeni o richieste particolari, non esitate a chiedere al nostro personale. Buon appetito!

Bevande

ACQUA 50CL	1,50
COCA-COLA - FANTA - SPRITE 33CL	2,00
TÈ ALLA PESCA O LIMONE 33CL	2,00



BIRRA NASTRO AZZURRO 33CL 4,50

- Tipo: Lager
- Provenienza: Italia
- Note di Degustazione: Leggera, rinfrescante, con un retrogusto lievemente amaro.
- Grado Alcolico: 5.1%
- Allergeni: Glutine

BIRRA MORETTI LA ROSSA 4,50

- Tipo: Doppelbock
- Provenienza: Italia
- Note di Degustazione: Corpo pieno, note di caramello e malto tostato.
- Grado Alcolico: 7.2%
- Allergeni: Glutine

BIRRA DEL BORGO REALE 4,50

- Tipo: IPA
- Provenienza: Lazio, Italia
- Note di Degustazione: Intensa e amara, con sentori di agrumi e resina.
- Grado Alcolico: 6.4%
- Allergeni: Glutine

MENABREA BIONDA 4,50

- Tipo: Lager
- Provenienza: Piemonte, Italia
- Note di Degustazione: Delicata, con note di cereali e luppolo.
- Grado Alcolico: 4.8%
- Allergeni: Glutine



Ogni birra è selezionata per offrire una varietà di stili e sapori, perfetti per accompagnare i nostri piatti napoletani. Per ulteriori informazioni sugli allergeni o richieste particolari, non esitate a chiedere al nostro personale. Buon appetito!

Vini

FALANGHINA DEL SANNIO DOC 75CL 15,00

Vino bianco fresco e fruttato, con note di mela verde, agrumi e fiori bianchi. Ottimo da abbinare con piatti di pesce, insalate e primi leggeri.

- Allergeni: Solfiti

AGLIANICO DEL VULTURE DOC 75CL 20,00

Vino rosso corposo e strutturato, con sentori di frutti di bosco, prugna, spezie e un tocco di vaniglia. Ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

- Allergeni: Solfiti

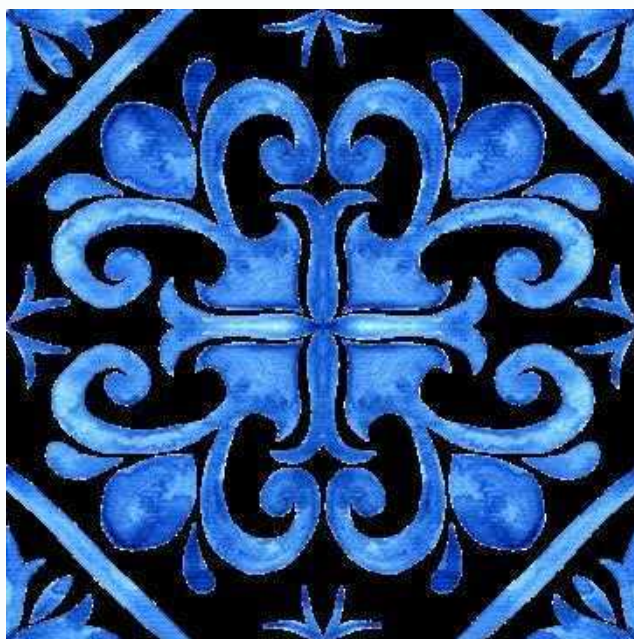
LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSATO DOC 75CL 18,00

Vino rosato delicato e aromatico, con note di fragola, ciliegia e un leggero sentore di erbe aromatiche. Perfetto da accompagnare con antipasti, pizze e piatti di pesce.

- Allergeni: Solfiti



Ogni vino è scelto con cura per rappresentare al meglio la tradizione enologica campana e napoletana, garantendo un'esperienza di degustazione autentica e di alta qualità. Per ulteriori informazioni sugli allergeni o suggerimenti sugli abbinamenti, non esitate a chiedere al nostro personale. Buon appetito!



CucinAntonia

Gusto e tradizione, come a casa