

Trattoria e Pizzeria
dell'alìa

CUCINA TIPICA NAPOLETANA E FORNO A LEGNA

MENÙ



ANTIPASTI DI TERRA

POLPETTINE RAGÙ E RICOTTA



12€

Ragù napoletano e ricotta di cestino

Meatballs with Neapolitan ragù and fresh basket ricotta

CRUDO E MOZZARELLA



14€

Crudo di Parma e bufala dell'avversano

Parma ham with buffalo mozzarella from Aversa

PARMIGIANA DI MELANZANE



10€

Fritta e poi al forno

Fried eggplant parmigiana, finished in the oven

FRITTURA ALL'ITALIANA



8€

Crocchè di patate, arancino, frittatina, zeppoline e mozzarella in carrozza

Mixed Italian fried snacks

TRIS DI MONTANARINE



14€

Ragù napoletano, crema di pistacchio e mortadella e cicoli e ricotta

Three fried mini pizzas with assorted toppings

FIORI DI ZUCCA RIPIENI



10€

Ripieni di ricotta e salame Napoli

Stuffed zucchini flowers with ricotta and salami

BRUSCHETTE AL POMODORO

4 pezzi

Four tomato bruschettas

TAGLIERE MISTO SALUMI E FORMAGGI X2PAX



18€

Selezione di formaggi e salumi dop con confetture

Selection of DOP cured meats and cheeses served with jams (for two people)

*Trattoria
dell'olio*





ANTIPASTI DI MARE

POLIPETTI ALLA LUCIANA

Baby octopus stewed in Luciana style (tomato, olives, capers)

14 €

SOUTÈ DI FRUTTI DI MARE

Sautéed mixed seafood

16 €

"CALAMARELLE" FRITTE

Fried baby squid

12 €

ALICI FRITTE

Fried anchovies

12 €

IMPEPATA DI COZZE (SECONDO STAGIONALITÀ)

Peppered mussels (seasonal availability)

12 €

INSALATA DI MARE

Seafood salad

18 €

POLIPO ARROSTITO SU CREMA DI VERDURE

Roasted octopus served on vegetable cream

18 €

TAVERNA
DELL'OLIO





PRIMI DI TERRA

MANFREDI ALLA PARTENOPEA RAGÙ E RICOTTA   	12 €
Manfredi pasta with Neapolitan ragù and ricotta	
MEZZANI ALLA GENOVESE   	14 €
Mezzani pasta with slow-cooked onion and beef Genovese sauce	
PASTA E PATATE CON PROVOLA  	10 €
Pasta with potatoes and smoked provola cheese	
MEZZANI ALLA "LARDIATA"   	10 €
Mezzani pasta with lardo, tomato and pecorino sauce	
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE   	10 €
Tagliatelle with traditional Bolognese meat sauce	
TAGLIATELLE ALFREDO  	12 €
Tagliatelle with creamy Alfredo sauce	
CANNELLONI NAPOLETANI    	10 €
Neapolitan-style baked cannelloni	
SPAGHETTI ALLA NERANO  	14 €
Spaghetti with fried zucchini and provolone cheese	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA  	10 €
Spaghetti with egg, pecorino cheese and guanciale	
GNOCCHI AL TEGAMINO   	10 €
Baked gnocchi served in a small pan	
MEZZANI ALLO SCARPARIELLO  	10 €
Mezzani pasta with tomato, pecorino and basil sauce	
RAVIOLI CAPRESE  	12 €
Caprese-style ravioli with tomato and basil	

Trattoria e Pizzeria
dell'olio





PRIMI DI MARE

RISOTTO ALLA PESCATORA



Seafood risotto

16 €

SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO



Seafood scialatielli pasta

18 €

SPAGHETTI ALLA LUCIANA



Spaghetti Luciana style (baby octopus)

14 €

SPAGHETTI ALLE VONGOLE



Spaghetti with clams

16 €

SPAGHETTI ALLE COZZE (SECONDO STAGIONALITÀ)



Spaghetti with mussels (seasonal)

14 €

PACCHERI CON PESCATO DEL GIORNO



Paccheri pasta with catch of the day

20 €

PASTA FAGIOLI CON COZZE O PESCATORA



Pasta and beans with mussels or mixed seafood

12 €

TAVERNA
DELL'OLIO





SECONDI DI TERRA

BRACIOLA NAPOLETANA AL RAGÙ



Neapolitan beef bracirole in ragù

14 €

SCALOPPINA AL LIMONE O VINO



Lemon or wine scaloppine

12 €

TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E POMODORINI



Sliced beef steak with arugula and cherry tomatoes

18 €

SALSICCIA ALLA BRACE

Grilled sausage

12 €

BISTECCA ALLA BRACE 300GR

Grilled beef steak (300 g)

20 €

COTOLETTA AL TARALLO NAPOLETANO



Cutlet with Neapolitan tarallo crust

14 €

CARNE ALLA GENOVESE



Beef Genovese style

12 €

CARNE AL RAGÙ



Beef in Neapolitan ragù

12 €





SECONDI DI MARE

FRITTURA DEL GOLFO



Gulf mixed fried seafood

16€

FRITTURA GAMBERI E CALAMARI



Fried shrimp and squid

16€

BACCALÀ FRITTO



Fried salt cod

14€

BACCALÀ IN CASSUOLA



Salt cod casserole style

14€

PESCATO DEL GIORNO (PREZZO AL KG)

Catch of the day (price per kg)

60€

CALAMARO ALLA BRACE



Grilled squid

18€

Trattoria
dell'olio





PIZZE

PIZZA FRITTA

Ricotta, cicoli, pomodoro, pepe, provola, basilico, olio evo

10€

MARGHERITA

Mozzarella, pomodoro, parmigiano, basilico, olio evo

7€

MARINARA

Pomodoro, aglio, origano, basilico, olio evo

6€

BUFALINA

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio evo

10€

DOC

Pomodoro fresco, mozzarella di bufala, basilico, olio evo

10€

FILETTO

Mozzarella, pomodoro fresco, parmigiano, basilico, olio evo

8€

WURSTEL E PATATINE

Mozzarella, Chips, Wurstel

8€

CALZONE AL FORNO

Mozzarella, ricotta, pomodoro, salame o prosciutto cotto, basilico, olio evo

10€

SALSICCIA E FRIARIELLI

Cotti in padella

8€

4 FORMAGGI

Mozzarella, Cream Cheese, Gorgonzola, Parmesan

10€

MIMOSA

Panna, prosciutto cotto, mais, mozzarella, basilico, olio evo

8€

PIZZA DELL'OLIO

Ragù, polpettine, fior di latte, ciuffi di ricotta di cestino

10€

LA CAFONA

Patate al forno, salsiccia, provola di agerola

10€

EMILIANA

Crema di pistacchio, provola di Agerola e mortadella Favola

10€

VIA
CISTERNA DELL'OLIO





PIZZE

PIZZA FRITTA	10€
Ricotta, pork cicoli, tomato, pepper, smoked provola, basil, EVO	
MARGHERITA	7€
Mozzarella, tomato, parmesan, basil, EVO	
MARINARA	6€
Tomato, garlic, oregano, basil, EVO	
BUFALINA	10€
Tomato, buffalo mozzarella, basil, EVO	
DOC	10€
Fresh tomato, buffalo mozzarella, basil, EVO	
FILETTO	8€
Mozzarella, fresh tomato, parmesan, basil, EVO	
WURSTEL E PATATINE	8€
Mozzarella, chips, wurstel	
CALZONE AL FORNO	10€
Mozzarella, ricotta, tomato, salami or cooked ham, basil, EVO	
SALSICCIA E FRIARIELLI	8€
Mozzarella, cream cheese, gorgonzola, parmesan	
4 FORMAGGI	10€
Pan-cooked	
MIMOSA	8€
Cream, cooked ham, corn, mozzarella, basil, EVO	
PIZZA DELL'OLIO	10€
Ragù, meatballs, fior di latte, tufts of ricotta from the basket	
LA CAFONA	10€
Baked potatoes, sausage, Agerola provola cheese	
EMILIANA	10€
Pistachio cream, Agerola provola cheese, and Favola mortadella	





PIZZE

CHEF

Panna, prosciutto cotto, funghi, mozzarella, basilico, olio evo

10€

DIAVOLA

Mozzarella, salame piccante, pomodoro, basilico, olio evo

8€

NERANO

Zucchine, mozzarella, pesto di zucchine, parmigiano, basilico, olio evo

10€

ORTOLANA

Mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, basilico, olio evo

8€

TERRA MIA

Mozzarella, ricotta, fiori di zucca, pepe, salame, basilico, olio evo

10€

CALZONE CON SCAROLE FRITTO O AL FORNO

Scarole, olive nere, provola, basilico, olio evo

10€

4 STAGIONI

Mozzarella, salame, funghi, prosciutto cotto, carciofini, basilico, evo

12€

CAPRICCIOSA

Mozzarella, salame, funghi, prosciutto cotto, carciofini, olive nere, basilico, evo

12€

MONTANARE FRITTA O AL FORNO

Pomodoro, parmigiano, basilico, evo

10€

I TRE POMODORI

Pomodoro san Marzano giallo e rosso aglio e acciughe Cetara

12€

CACIO E PEPE

e all'uscita guanciale

13€

CONTADINA

Provola di Agerola, carciofi arrostiti e pancetta arrotolata

12€

LARDIATA

Pomodoro corbara, pacchetelle rosse, provola, formaggio, lardo di colonnata all'uscita

12€



Tradizionale Pizzeria
dell'olio
CUCINA TIPICA NAPOLETANA E FORNO A LEGNA



PIZZE

CHEF	10€
Cream, cooked ham, mushrooms, mozzarella, basil, oil	
DIAVOLA	8€
Mozzarella, spicy salami, tomato, basil, oil	
NERANO	10€
Zucchini, mozzarella, zucchini pesto, parmesan, basil, oil	
ORTOLANA	8€
Mozzarella, eggplant, zucchini, peppers, basil, oil	
TERRA MIA	10€
Mozzarella, ricotta, zucchini flowers, pepper, salami, basil, oil	
CALZONE CON SCAROLE FRITTO O AL FORNO	10€
Escarole, black olives, smoked provola, basil, extra virgin olive oil	
4 STAGIONI	12€
Mozzarella, salami, mushrooms, cooked ham, artichokes, basil, oil	
CAPRICCIOSA	12€
Mozzarella, salami, mushrooms, cooked ham, artichokes, olives, basil, oil	
MONTANARE FRITTA O AL FORNO	10€
Tomato, parmesan, basil, extra virgin olive oil	
I TRE POMODORI	12€
Yellow and red San Marzano tomatoes with garlic and anchovies from Cetara	
CACIO E PEPE	13€
and at the exit pillow	
CONTADINA	12€
Agerola provola, roasted artichokes, and rolled pancetta	
LARDIATA	12€
Corbara tomatoes, red pacchetelle, provola cheese, Colonnata lard on the way out.	





SALTIMBOCCA

CLASSICO

Prosciutto cotto e mozzarella, cooked ham, mozzarella

8€

CRUDO

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella, raw ham and mozzarella

10€

SALSICCIA E FRIARIELLI

Sausage and friarielli

10€

PARMIGIANA DI MELANZANE

Mozzarella, eggplant parmesan

10€

CONTORNI VARI

FRIARIELLI

Friarielli (Neapolitan broccoli rabe)

5€

SCAROLE

Escarole

5€

PEPERONI

Peppers

5€

MELANZANE A FUNGHETTO

Eggplant "funghetto" style

5€

VERDURE GRIGLIATE

Grilled vegetables

6€

TRIS DI CONTORNI

Side dish trio

12€

CONTORNI DI STAGIONE

Seasonal side dishes

6€

VIA
CISTERNA DELL'OLIO





INSALATE

CAESAR CON POLLO

Caesar salad with chicken

12€

CAPRESE

Caprese salad

12€

INSALATONA CON TONNO

Large salad with tuna

10€

CAESAR SALAD CON SALMONE

Caesar salad with salmon

14€

INSALATA MISTA

Mixed salad

6€

INSALATA DI POMODORI

Tomato salad

8€

*Trattoria
dell'olio*





VINI BIANCHI

FALANGHINA

Mastroberardino	20€
Feudi di San Gregorio	20€

GRECO DI TUFO

Mastroberardino	24€
Feudi di San Gregorio	24€
Caggiano (Devon)	28€
Benito Ferrara (Vigne Cicogna)	40€

FIANO DI AVELLINO

Mastroberardino	24€
Feudi di San Gregorio	24€
Caggiano (Béchar)	28€
Maffini (Kratos)	38€
Romano Clelia (Colli di Lapio)	38€

ISCHIA

Biancolella	28€
Frassitelli	32€

VIA
CISTERNA DELL'OLIO





VINI ROSSI E ROSÈ

AGLIANICO

Mastroberardino	24 €
Feudi di San Gregorio	24 €
Salvatore Mollettieri	30 €

TAURASI

Mastroberardino	50 €
Feudi di San Gregorio	45 €
Salvatore Mollettieri	60 €

PRIMITIVO

Moio 57	20 €
---------	------

FALERNO DEL MASSICO

Moio	20 €
------	------

LACRYMA CHRISTI

Mastroberardino	24 €
Feudi di San Gregorio	24 €

GRAGNANO

Cantine Federiciane	18 €
Salvatore Martusciello Otto Uve	24 €

VINI ROSÈ

Mastroberardino Lacrima Rosa	24 €
Feudi di San Gregorio Rosaura	24 €





BOLLICINE E DRINK

BOLLICINE

Ferrari	30€
Moët	80€
Moët Ice	100€
Ca' del Bosco	65€
Veuve Clicquot .	100€

DISTILLATI

Grappa	8€
Amaro	6€
Whiskey	8€

NORMAL DRINK

Aperol Spritz	8€
Campari Spritz	8€
Limoncello Spritz	8€
Hugo Spritz	8€
Gin Tonic	10€
Gin Lemon	10€
Vodka Tonic	10€
Vodka Lemon	10€
Negroni	10€
Negroni Sbagliato	10€

PREMIUM DRINK

14€





BIBITE

ACQUA NATURALE PURIFICATA	2€
ACQUA FRIZZANTE PURIFICATA	2€
COCA COLA	3€
COCA COLA ZERO	3€
FANTA	3€
SPRITE	3€
THÈ FREDDO (LIMONE/PESCA)	3€
SCHWEPPE	3€
PERONI LEMON	6€
PERONI GLUTEN FREE	5€
BIRRA ALLA SPINA BIONDA 20 CL	4€
BIRRA ALLA SPINA BIONDA 40 CL	6€
BIRRA ALLA SPINA ROSSA 20 CL	4.5€
BIRRA ALLA SPINA ROSSA 40 CL	6.5€
BIRRA ANALCOLICA	5.0€



DOLCI

DOLCI DELLA CASA 

7€

DOLCE DEL GIORNO 

7€

ALLERGENI



VINO



GLUTINE



LATTE



MOLLUSCHI



CROSTACEI



UOVA



SEDANO



FRUTTA A GUSCIO

VIA

CISTERNA DELL'OLIO

