





















Trattoria e Pizzeria
dell'Alia

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 (4 pezzi)
- BRUSCHETTE AL POMODORO** **8€**
4 pezzi
Four tomato bruschettas
- TAGLIERE MISTO SALUMI E FORMAGGI X2PAX**  **24€**
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

POLPI ALLA LUCIANA



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

15€

SOUTÈ DI FRUTTI DI MARE



Sautéed mixed seafood

16€

"CALAMARELLE" FRITTE



Fried baby squid

15€

ALICI FRITTE



Fried anchovies

12€

IMPEPATA DI COZZE (SECONDO STAGIONALITÀ)



Peppered mussels (seasonal availability)

14€

INSALATA DI MARE

Seafood salad

18€

POLPO ARROSTITO SU CREMA DI VERDURE



Roasted octopus served on vegetable cream

18€

POLPO ALL'INSALATA



Salad octopus

16€

TAVERNA
DELL'OLIO





PRIMI DI TERRA

- MANFREDI ALLA PARTENOPEA RAGÙ E RICOTTA**    14 €
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**   12 €
Pasta with potatoes and smoked provola cheese
- MEZZANI ALLA "LARDIATA"**    12 €
Mezzani pasta with lardo, tomato and pecorino sauce
- TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE**    14 €
Tagliatelle with traditional Bolognese meat sauce
- TAGLIATELLE ALFREDO**   12 €
Tagliatelle with creamy Alfredo sauce
- CANNELLONI NAPOLETANI**     14 €
Neapolitan-style baked cannelloni
- SPAGHETTI ALLA NERANO**   14 €
Spaghetti with fried zucchini and provolone cheese
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA**   12 €
Spaghetti with egg, pecorino cheese and guanciale
- GNOCCHI AL TEGAMINO**    12 €
Baked gnocchi served in a small pan
- MEZZANI ALLO SCARPARIELLO**   10 €
Mezzani pasta with tomato, pecorino and basil sauce
- RAVIOLI CAPRESE**   14 €
Caprese-style ravioli with tomato and basil
- PENNETTE AL POMODORO FRESCO** 10 €
Pennette with fresh tomato
- SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO
E TARALLO NAPOLETANO** 10 €
Spaghetti with garlic, oil, and chili pepper and Neapolitan tarallo

*Trattoria e Pizzeria
dell'olio*





PRIMI DI MARE

- RISOTTO ALLA PESCATORA**     **20€**
Seafood risotto
- SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO**     **18€**
Seafood scialatielli pasta
- SPAGHETTI ALLA LUCIANA**    **16€**
Spaghetti Luciana style (baby octopus)
- SPAGHETTI ALLE VONGOLE**    **16€**
Spaghetti with clams
- SPAGHETTI ALLE COZZE (SECONDO STAGIONALITÀ)**    **14€**
Spaghetti with mussels (seasonal)
- PACCHERI CON PESCATO DEL GIORNO**   **25€**
Paccheri pasta with catch of the day
- PASTA FAGIOLI CON COZZE O PESCATORA**    **14€**
Pasta and beans with mussels or mixed seafood

TAVERNA
DELL'OLIO





SECONDI DI TERRA

BRACIOLA NAPOLETANA AL RAGÙ 	14 €
Neapolitan beef bracirole in ragù	
SCALOPPINA AL LIMONE O VINO  	12 €
Lemon or wine scaloppine	
TAGLIATA DI MANZO RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE 	18 €
Sliced beef steak with arugula and cherry tomatoes	
SALSICCIA ALLA BRACE	12 €
Grilled sausage	
BISTECCA ALLA BRACE 300GR	22 €
Grilled beef steak (300 g)	
COTOLETTA AL TARALLO NAPOLETANO  	14 €
Cutlet with Neapolitan tarallo crust	
CARNE ALLA GENOVESE 	14 €
Beef Genovese style	
CARNE AL RAGÙ 	14 €
Beef in Neapolitan ragù	





SECONDI DI MARE

FRITTURA DEL GOLFO  	16€
Gulf mixed fried seafood	
FRITTURA GAMBERI E CALAMARI   	18€
Fried shrimp and squid	
BACCALÀ FRITTO CON FRIARIELLI 	15€
Fried salt cod and friarielli	
BACCALÀ IN CASSUOLA 	15€
Salt cod casserole style	
PESCATO DEL GIORNO (PREZZO AL KG)	6€ ALL'ETTO
Catch of the day (price per kg)	
CALAMARO ALLA BRACE 	18€
Grilled squid	

Trattoria
dell'olio





PIZZE

PIZZA FRITTA	10€
Ricotta, cicoli, pomodoro, pepe, provola, basilico, olio evo Ricotta, pork cicoli, tomato, pepper, smoked provola, basil, EVO	
MARGHERITA	8€
Fior di latte, pomodoro, parmigiano, basilico, olio EVO Fior di latte, tomato, parmesan, basil, EVO	
MARINARA	6€
Pomodoro, aglio, origano, basilico, olio EVO Tomato, garlic, oregano, basil, EVO	
BUFALINA	12€
Pomodoro, bufala, basilico, olio EVO Tomato, buffalo, basil, EVO	
DOC	12€
Pomodoro fresco, bufala, basilico, olio EVO Fresh tomato, buffalo, basil, EVO	
WURSTEL E PATATINE	10€
Fior di latte, Chips, Wurstel Fior di latte, chips, wurstel	
CALZONE AL FORNO	10€
Fior di latte, ricotta, pomodoro, salame o prosciutto cotto, basilico, EVO Fior di latte, ricotta, tomato, salami or cooked ham, basil, EVO	
SALSICCIA E FRIARIELLI	9€
Salsiccia, friarielli cotti in padella, provola, formaggio e olio EVO Sausage, pan-fried turnip tops, provola cheese, cheese and EVO oil	
4 FORMAGGI	10€
Fior di latte, formaggio, gorgonzola, parmigiano e panna Fior di latte, cheese, gorgonzola, parmesan and cream	

VIA
CISTERNA DELL'OLIO





PIZZE

MIMOSA

Panna, prosciutto cotto, mais, fior di latte, basilico, olio evo
Fior di latte, ricotta, tomato, salami or cooked ham, basil, EVO

10€

PIZZA DELL'OLIO

Ragù, polpettine, fior di latte, all'uscita ciuffi di ricotta di cestino
Ragù, meatballs, fior di latte, and tufts of ricotta from the basket at the exit

13€

LA CAFONA

Patate al forno, salsiccia, provola di Agerola
Baked potatoes, sausage, Agerola provola cheese

11€

EMILIANA

Crema di pistacchio, provola di Agerola e mortadella Favola
Pistachio cream, Agerola provola cheese, and Favola mortadella

13€

COTTE 'A RUTIELLO

EMILIANA

Crema di pistacchio, provola di Agerola e mortadella Favola
Pistachio cream, Agerola provola cheese, and Favola mortadella

13€

I TRE POMODORI

Pomodoro san Marzano giallo e rosso aglio e acciughe Cetara
Yellow and red San Marzano tomatoes with garlic and anchovies from Cetara

12€

CACIO E PEPE

Fior di latte, crema cacio e pepe, all'uscita guanciale di Norcia
Fior di latte, cacio e pepe cream, and Norcia bacon at the exit

13€

CONTADINA

Provola di Agerola, carciofi arrostiti e pancetta arrotolata
Agerola provola, roasted artichokes, and rolled pancetta

12€

LARDIATA

Pacchetelle rosse, provola, formaggio, lardo di Colonnata all'uscita
Yellow Piennolo del Vesuvio, provola cheese, Colonnata lard on the way out

12€





PIZZE

CHEF

Panna, prosciutto cotto, funghi, fior di latte, basilico, olio evo
Cream, cooked ham, mushrooms, fior di latte, basil, oil

10€

DIAVOLA

Fior di latte, salame piccante, pomodoro, basilico, olio evo
Fior di latte, spicy salami, tomato, basil, oil

9€

ORTOLANA

Fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni, basilico, olio evo
Fior di latte, eggplant, zucchini, peppers, basil, oil

10€

TERRA MIA

Provola, ricotta, fiori di zucca, pepe, salame, basilico, olio evo
Provola cheese, ricotta, courgette flowers, pepper, salami, basil, evo oil

13€

CALZONE CON SCAROLE FRITTO O AL FORNO

Scarole, olive nere, provola, basilico, olio evo
Escarole, black olives, smoked provola, basil, extra virgin olive oil

10€

4 STAGIONI

Fior di latte, salame, funghi, prosciutto cotto, carciofini, basilico, evo
Fior di latte, salami, mushrooms, cooked ham, artichokes, basil, oil

12€

CAPRICCIOSA

Fior di latte, salame, funghi, prosciutto cotto, carciofini, olive nere, basilico, evo
Fior di latte, salami, mushrooms, cooked ham, artichokes, olives, basil, oil

12€

MONTANARA FRITTA O AL FORNO

Pomodoro, parmigiano, basilico, evo
Tomato, parmesan, basil, extra virgin olive oil

10€

NERANO

Zucchine, fior di latte, pesto di zucchine, parmigiano, basilico, evo,
all'uscita scaglie di Grana
Zucchini, fior di latte, zucchini pesto, parmesan, basil, extra virgin olive oil,
and Grana flakes on the side.

12€



Tradiziona e Pegguso
dell'olio
CUCINA TIPICA NAPOLETANA E FORNO A LEGNA



PIZZE

I TRE POMODORI

Pomodoro san Marzano giallo e rosso aglio e acciughe Cetara
Yellow and red San Marzano tomatoes with garlic and anchovies from Cetara

12€

CACIO E PEPE

Fior di latte, crema cacio e pepe, all'uscita guanciale di Norcia
Fior di latte, cacio e pepe cream, and Norcia bacon at the exit

13€

CONTADINA

Provola di Agerola, carciofi arrostiti e pancetta arrotolata
Agerola provola, roasted artichokes, and rolled pancetta

12€

LARDIATA

Pacchetelle rosse, provola, formaggio, lardo di Colonnata all'uscita
Yellow Piennolo del Vesuvio, provola cheese, Colonnata lard on the way out

12€

SALTIMBOCCA

con crosta di formaggio (with cheese crust)

CLASSICO

Prosciutto cotto e fior di latte (cooked ham, fior di latte)

10€

CRUDO

Prosciutto crudo di Parma e fior di latte (raw ham and fior di latte)

12€

PARMIGIANA DI MELANZANE

Provola e parmigiana di melanzane (provola, parmesan eggplant)

12€

SALSICCIA E FRIARIELLI

Salsiccia, friarielli, provola di Agerola (sausage, friarielli and provola of Agerola)

12€

*Trattoria
dell'olio*








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€
ZUCCHINE ALLA SCAPECE Zucchini alla scapece	5€

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€

VIA

CISTERNA 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€





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	24€
---------	-----

FALERNO DEL MASSICO

Moio	24€4
------	------

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€



PASTORIA



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€

VIA

CISTERNA DELL'OLIO





BIBITE

ACQUA NATURALE	2,5€
ACQUA FRIZZANTE	2,5€
COCA COLA	3€
COCA COLA ZERO	3€
FANTA	3€
SPRITE	3€
THÈ FREDDO (LIMONE/PESCA)	3€
SCHWEPES	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