



*La  
Genuina*

---

*Menu*

## La nostra storia...

La Genuina nasce nel 2003 nell' intento di creare un format tradizionale con quel pizzico d'innovazione.

Quotidianamente dedichiamo la nostra passione nella ricerca di prodotti d'eccellenza, sapientemente curati dai nostri chef e da un servizio sempre cordiale e professionale, in modo da rendere la vostra visita una meravigliosa esperienza gastronomica.

In stretta collaborazione con il nostro staff ho il piacere di presentarvi il nostro nuovo menu.

 *La  
Genuina*

*Visita la nostra cantina*

*con la consulenza del nostro sommelier*



# Crudità

I frutti di mare crudi	*s.q. del giorno
L'ostrica Moir <i>(Irlanda)</i>	(cadauna) € 5.00
L'ostrica Gilardeau <i>(Francia)</i>	(cadauna) € 5.00
Sfilettato del pescato del giorno	*s.q. del giorno
La tartara di tonno	(cadauna) € 12.00
La tartara di salmone	(cadauna) € 10.00
La tartara di ricciola	(cadauna) € 12.00
Degustazione di tartara <i>(Salmone, Tonno e Ricciola)</i>	€ 20.00
Crudo Genuino <i>(5 elementi selezionati dallo chef)</i>	€ 25.00
Scampi	*s.q. del giorno
Gamberi Rossi	*s.q. del giorno

*\* secondo quotazione del mercato che troverai affisso all'ingresso del locale*



# Eccellenze di Mare

La Degustazione "EASY" (4 portate)	€ 14.00
La Degustazione "CLASSIC" (6 portate)	€ 17.00
La Degustazione "DELUXE" (8 portate)	€ 21.00
Le Acciughe del Mar Cantabrico (2pz) <i>con burro "Le glasonde di Normandia"</i>	€ 5.00
Focaccia con Salmone affumicato e stracciata di Bufala (2pz)	€ 8.00
Polpo in tre cotture con crema di patate <i>Vapore, Fritto e arrostito</i>	€ 10.00
Insalata di mare	€ 15.00
Bao con Tonno scottato e Friarielli (2pz)	€ 7.00
Insalata di Polipo	€ 15.00
Zuppa di Cozze <i>(Pomodoro, Cozze, Polipo, Seppie, Gamberoni, e Frutti di mare, Calamari)</i>	€ 20.00
Gambero rosso al brandy	*s.q. del mercato

\* secondo quotazione del mercato che troverai affisso all'ingresso del locale

# Eccellenze...

La Parmigiana di melanzane	€ 5.00
Bruschetta con porcini e tartufo (2pz)	€ 8.00
Millefoglie di bufala e pomodoro	€ 10.00
La Degustazione terra <i>5 portate selezionate dai nostri chef</i>	€ 15.00
Prosciutto crudo e mozzarella <i>Crudo di Parma con mozzarella di bufala 180 gr.</i>	€ 12.00



# di Terra



## Tortino di Patate

*Prosciutto cotto, Patata con fonduta di grana, Salame, Provola*

€ 5.00

## Bao alla Genevose (2pz)

€ 7.00

## Bao (2pz)

*Pancia di Maiale c.b.t. con salsa Teriyaki e Friarielli*

€ 7.00

## Tagliere di salumi e formaggi (X2 Pers.)

€ 24.00



# *A* nostri...

Spaghettone di Gragnano (I.G.P.) cacio pepe e battuta di gamberi rossi	€ 16.00
Spaghettone di Gragnano (I.G.P.) con polpa di riccio	€ 20.00
Pacchero con Ricciola	€ 18.00
Pacchero allo scoglio	€ 19.00
Risotto crostacei e molluschi	€ 19.00
Candele alla genovese di tonno	€ 18.00
Primo dello chef	€ 20.00
Astice blu del Mediterraneo ( <i>leone marino</i> )	*s.q. del mercato
Aragosta del Mediterraneo	*s.q. del mercato
Cicala del Mediterraneo	*s.q. del mercato

\* secondo quotazione del mercato che troverai affisso all'ingresso del locale

# Primi

Spaghettoni ai 3 pomodori <i>Con fonduta di grana</i>	€ 10.00
Scialatielli alla siciliana <i>Melanzane e salsiccia sbriciolata e pomodoro</i>	€ 12.00
Candele alla genovese di scottona romagnola	€ 15.00
Pacchero al ragù di cinghiale	€ 13.00
Pappardella ai funghi porcini e salsiccia	€ 16.00
Spaghettoni cacio e pepe e tartufo nero	€ 18.00
Risotto ai funghi porcini e tartufo nero	€ 20.00





## La nostra passione...il mare

La Fritturina di paranza	(l'etto)	€ 4.50
Il Pescato del giorno orbetello	(l'etto)	€ 4.50
<i>Sale e brace, al forno, al guazzetto, alla brace</i>		
La Frittura di gamberi e calamari**		€ 18.00
Scottata di Baccalà		€ 15.00
Scottata di Salmone		€ 15.00
Scottata di Ricciola		€ 18.00
Scottato e affumicato		€ 25.00
<i>Baccalà, Salmone, Tonno</i>		
Gamberoni rossi		*s.q. del mercato
Il pescato locale del giorno		*s.q. del mercato
Scampi		*s.q. del mercato
Aragosta		*s.q. del mercato
Astice blu del mediterraneo		*s.q. del mercato

\* secondo quotazione del mercato che troverai affisso all'ingresso del locale

\*\* Il prodotto può essere fresco o surgelato (dipende dal mercato)

# La Carne

Scottona romagnola <i>Taglio fiorentina, minimo 600 gr.</i>	(l'etto)	€ 4.50
Entrecote di angus argentino		€ 20.00
L' Hamburger di black angus americano (300 gr.)		€ 13.00
La tagliata di manzo <i>con pomodorini, Rucola, Scaglie</i>		€ 20.00
Il Filetto ai ferri		€ 20.00
Il Filetto ai 3 pepi		€ 20.00
L' Entrecote alla pagliara <i>Rucola, Melanzane arrostate, Grana</i>		€ 22.00
Il Filetto ai funghi porcini e tartufo nero		€ 25.00





## Contorni del giorno

Insalata verde	€ 3.50
Verdure di stagione selezionate dai nostri chef	€ 5.00
Insalata gioiosa <i>Misticanza, Rucola, Finocchi, Carote</i>	€ 5.00
Patate al forno	€ 5.00
Verdure grigliate	€ 5.00

# Sfizi Genuini

Il Crocchè di patate	€ 2.00
Il Fior di zucca ripieno di ricotta (2pz)	€ 3.50
La Bruschetta (2pz)	€ 3.00
Frittatina di spaghetti dello chef	€ 3.00
L' Arancino	€ 2.50
Frittatina classica	€ 2.50
La Patata frita fresca	€ 4.00
Montanarine alla Genovese (2pz)	€ 7.00
Montanarine con Acciughe del Mar Cantabrico e stracciata di Bufala (2pz)	€ 8.00
Montanarine con salmone affumicato e stracciata di Bufala (2pz)	€ 8.00

*Tutti i prodotti sono di produzione propria*



NEW

## Padellino

Salsiccia, Provola e Friarielli

€ 10.00

Porchetta, Provola e patate al forno

€ 12.00

Carpaccio di Black Angus, provola e funghi porcini

€ 15.00

La Genuina

€ 12.00



NEW

## La Pala

Margherita	€ 10.00
Salsiccia, provola e patate al forno	€ 12.00
Genuina	€ 15.00
Porchetta, provola e friarielli	€ 16.00
Black Angus, funghi porcini e fior di latte	€ 20.00

## Le nostre Pizze fritte al forno

Margherita	€ 10.00
------------	---------



# Pizze Classiche

<b>Marinara</b>	€ 5.00
<i>Pomodoro San Marzano D.O.P., Origano selvatico, Aglio, Basilico e olio EVO D.O.P.</i>	
<b>La San Marzano</b>	€ 5.50
<i>Pomodoro San Marzano D.O.P., Fior di latte, basilico fresco, olio EVO D.O.P.</i>	
<b>La Bufalina</b>	€ 8.50
<i>Pomodoro San Marzano D.O.P., Mozz. di bufala campana D.O.P., Basilico fresco e olio EVO D.O.P.</i>	
<b>Ripieno al forno</b>	€ 9.00
<i>Ricotta fresca, Salame Napoli, Prosciutto cotto, pepe macinato fresco, Fior di latte, pomodoro San Marzano D.O.P., Basilico fresco e Olio EVO D.O.P.</i>	
<b>Fritta</b>	€ 9.00
<i>Ricotta fresca, Cicoli campani, pepe macinato fresco, Provola, San Marzano D.O.P.</i>	
<b>Marinara ai 2 pomodori</b>	€ 9.00
<i>Piennolo giallo e rosso in acqua e sale, origano selvatico, polvere di olive nere, acciughe del mar cantabrico e olio all'aglio</i>	
<b>Filetto Bufala D.O.P.</b>	€ 9.50
<i>Pomodorino del piennolo in acqua e sale, Mozz. di bufala campana, Provolone del Monaco a flambè, basilico fresco, Olio EVO D.O.P.</i>	





## Pizze Classiche

### Maialino

*Provola, Salsiccia sbriciolata, Patate al forno*

€ 9.00

### La Parmigiana

*Pomodoro San Marzano D.O.P., Melanzane alla parmigiana fritte, Polpettine Fonduta di Grana Padano D.O.P., Olio EVO D.O.P.*

€ 9.00

### Pomodorino Giallo

*Pomodorino del piennolo giallo, Mozz. di bufala campana D.O.P., Basilico fresco, Olio EVO D.O.P., Formaggio di fossa D.O.P.*

€ 9.00

### Scarole e Acciughe

*Scarola riccia cotta al forno, Mozz. di bufala campana, Pomodorino giallo e rosso in acqua e sale, Acciughe del Mar Cantabrico, Capperi in olio EVO, Polvere di olive nere*

€ 9.50

### La Genuina

*Pomodorini, Fior di latte, (in uscita) Rucola selvatica, Prosc. crudo di Parma Scaglie di Grana Padano, Bocconcini di mozz. di bufala, Olio EVO D.O.P.*

€ 9.50

# Le nostre Pizze Special...

<b>Crocchè a modo nostro</b>	€ 8.50
<i>Panna, Provola, Salame Napoli, Prosciutto cotto e schiacciata di patate condita e Grana Padano</i>	
<b>La Zucca</b>	€ 8.50
<i>Crema di zucca, Provola, salsiccia sbriciolata e olio EVO D.O.P.</i>	
<b>Lardiata</b>	€ 9.00
<i>Mozz. di bufala campana D.O.P., Lardo di colonnata iberico, Pomodorini semidry giallo e rosso, Polvere di olive nere</i>	
<b>La Peruviana</b>	€ 9.50
<i>Fonduta di formaggio, Misto di fior di latte e provola, Salsiccia sbriciolata, Patata schiacciata viola del Perù, Provolone del monaco a flambè e olio EVO D.O.P.</i>	
<b>La Polpetta</b>	€ 9.50
<i>Patate al forno, Pancetta croccante, Misto di fior di latte e provola, Polpettine, Fonduta di Grana padano e olio EVO D.O.P.</i>	
<b>La Freska</b>	€ 9.50
<i>Misticanza, Filetto di tonno, Acciughe del Mar Cantabrico, Polvere di olive nere, Mozz. di Bufala</i>	
<b>La Bronte</b>	€ 9.50
<i>Crema di pistacchio Bronte, Fior di latte, Mortadella IGP, Provolone Auricchio</i>	
<b>La Porchetta</b>	€ 9.50
<i>Provola, Porchetta e Melanzane a funghetto</i>	



# Le nostre Pizze Special...

- Porcini e Salsaccia** € 12.00  
*Funghi Porcini, Provola e Salsiccia sbriciolata*
- Morsi ed emozioni** € 15.00  
*Mozz. di bufala campana D.O.P., Misticanza del campo, Formaggio fresco, Zeste di limone, Tartara di salmone*
- La Genovese** € 14.00  
*Genovese con carne di scottona romagnola, Cipolla croccante, Formaggio di fossa D.O.P.*
- Tartufo e Porcini** € 15.00  
*Crema di tartufo, Fior di latte, Funghi porcini, Scaglie di tartufo nero (in uscita)*
- Tonno e Cipolla a modo nostro** € 15.00  
*Tartara di Tonno, Bufala Campana D.O.P., Crema di Cipolla in agrodolce e Chips di cipolla di Tropea*
- La Gambero Viola** € 15.00  
*Bottarga di muggine, Pomodori semidry giallo e rosso, Zesta di limone  
Battuta di gambero, Fior di latte*

*L'impasto della nostra pizza è frutto di anni di esperienza e ricerca. La selezione delle migliori farine insieme a una lunga lievitazione, rendono il nostro impasto un prodotto digeribile e leggero, soffice all'interno e fragrante all'esterno.*



## *Siamo alla frutta*

L' Ananas	€ 4.00
La Tagliata di frutta fresca	€ 5.00
Le Fragoline di bosco o Fragole	€ 5.00
La Frutta Esotica	€ 6.00



# La Genuina

*Pasticcieri  
Dal 1959*

*Al dessert...mai dire di no!*

Scomposta di millefoglie con crema pasticcera e amarena Fabbri	€ 5.50
Scomposta di millefoglie con Nutella	€ 5.50
Flan di cioccolato fondente	€ 5.50
Scomposta di Cannolo siciliano	€ 5.50
Tiramisù	€ 5.50
Pan di stelle	€ 5.50
Panna cotta (vari gusti)	€ 5.50
Cheesecake (vari gusti)	€ 5.50
Delizia al Limone	€ 5.50
Ricotta e Pera	€ 5.50

*Tutti i dolci sono di produzione propria*

## Birre alla spina

Stella Artois	20cl	€ 3.00
Stella Artois	40cl	€ 5.00
Lefte Rouge	33cl	€ 5.00

## Birre artigianali in bottiglia

Carlo Quinto Rouge Rubis		33cl	€ 5.50
Carlo Quinto Blonde Dorée		33cl	€ 5.50
Weimenstephaner Weissbier		33cl	€ 5.50

## Birre in bottiglia

Stella Artois	66cl	€ 4.50
Nastro Azzurro	62cl	€ 4.50



## Bevande in bottiglia

Acqua minerale 75cl	€ 2.50
Acqua naturale 75cl	€ 2.50
Coca Cola 33cl	€ 2.50
Coca Cola Zero 33cl	€ 2.50
Fanta 33cl	€ 2.50
Sprite 33cl	€ 2.50



Coperto € 2.50 a persona

# Allergeni



UOVA E PRODOTTI  
A BASE DI UOVA  
EGGS AND PRODUCTS  
THEREOF



CEREALI CONTENENTI  
GLUTINE  
CEREAL CONTAINING  
GLUTEN



PRODOTTI A BASE  
DI CROSTACEI  
BASED PRODUCTS  
OF CRUSTACEANS



LUPINI E PRODOTTI A  
BASE DI LUPINI  
LUPINE AND PRODUCTS  
THEREOF



PESCE E PRODOTTI A  
BASE DI PESCE  
FISH AND PRODUCTS  
THEREOF



SEDANO E PRODOTTI A  
BASE DI SEDANO  
CELERY AND PRODUCTS  
THEREOF



FRUTTA A GUSCIO  
NUTS



LATTE E PRODOTTI A  
BASE DI LATTE  
MILK AND PRODUCTS  
THEREOF



MOLLUSCHI E PRODOTTI  
A BASE DI MOLLUSCHI  
MOLLUSCS AND PRODUCTS  
THEREOF



PRODOTTI A BASE DI SEMI  
DI SESAMO  
PRODUCTS MADE WITH  
SESAME SEEDS



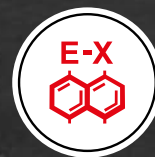
SOIA E PRODOTTI A BASE  
DI SOIA  
SOYBEANS AND PRODUCTS  
THEREOF



ARACHIDI E PRODOTTI A  
BASE DI ARACHIDI  
PEANUTS AND PRODUCTS  
THEREOF



SENAPE E PRODOTTI  
A BASE DI SENAPE  
MUSTARD AND PRODUCTS  
THEREOF




ANIDRIDE CARBONICA E  
SOLFITI  
SULPHURE DIOXIDE AND  
SULPHITES

*Alcune pietanze potrebbero contenere elementi allergenici, si prega di rivolgersi al personale di sala ed informarlo su questo.*

  
**La  
Genuina**

Corso Italia, 21  
80024 Cardito (NA) - Tel. 0818314040

Sugui su  La Genuina

Certificato di eccellenza su 

Rete WiFi: La\_Genuina\_AP\_Sala\_1

Password: #Lagenuina