



DONNA ASSUNTA
RISTORANTE PIZZERIA
DEI CAMPI FLEGREI
DAL 1954

Si avverte la gentile clientela che i piatti serviti in questo esercizio contengono i seguenti allergeni:

*Cereali contenenti glutine
Crostacei e prodotti a base di crostacei
Uova e prodotti a base di uova
Pesce e prodotti a base di pesce
Arachidi e prodotti a base di Soia
Soia e prodotti a base di soia
Latte e prodotti a base di lattosio*

*Frutta a guscio
Sedano e prodotti a base di sedano
Senape e prodotti a base di semi di sesamo
Anidrite solforosa e solfiti a 10mg/kg o 10 mg/litro
Lupini e prodotti a base di lupini
Molluschi e prodotti a base di molluschi*

Le indicazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili. Per informazioni rivolgersi al personale.

Coperto € 2.00
Cover charge € 2.00



DONNA ASSUNTA

Antipasti

APPETIZERS

Polpo alla mediterranea	€ 16.00
<i>Finocchi, Sedano, Arancia, Olive verdi, Gamberi sgusciati e Insalata</i> <i>Fennel, Celery, Orange, Green Olives, peeled Shrimp and Salad</i>	
Alici fritte	€ 10.00
<i>Fried Anchovies</i>	
Bruschetta alla Luciana con polipetti	€ 10.00
<i>Luciana's Bruschetta with baby Octopus</i>	
Fiori di zucca (4 pz.)	€ 10.00
<i>Ripieni di gamberi e ricotta</i> <i>Stuffed with Shrimp and Ricotta cheese</i>	
Crudo e mozzarella	€ 10.00
<i>Parma ham and Mozzarella</i>	
Fritto dei campi	€ 12.00
<i>Arancini, Croché di patate, Mozzarelline e Verdure in pastella</i> <i>Arancini, Potato croquettes, Mozzarella and Vegetables in batter</i>	
Impepata di Cozze	€ 12.00
<i>Peppered Mussels</i>	
Parmigiana di Melanzane	€ 10.00
<i>Eggplant Parmigiana</i>	
Souté di Frutti di Mare misti	€ 15.00
<i>Mixed Seafood Souté</i>	



DONNA ASSUNTA

Primi Piatti

MAIN COURSES

Tagliolini “allo scoglio” con scampi, gamberoni, cozze e vongole	€ 18.00
<i>Tagliolini “allo scoglio” with Octopus, Prawns, Scamp, clams and mussels</i>	
Risotto alla Pescatora con Frutti di Mare, Cozze, Seppie, Gamberi	€ 16.00
<i>Risotto with Seafood, Mussels, Cuttlefish, Shrimps</i>	
Gnocchi alla sorrentina	€ 10.00
<i>Potato Gnocchi with Tomato sauce and Mozzarella</i>	
Spaghetti alle vongole	€ 15.00
<i>Spaghetti with Clams</i>	
Pacchero con pescatrice e pomodorini gialli	€ 16.00
<i>Pacchero with Monkfish and yellow Cherry Tomatoes</i>	
Sedanini Spada e Melanzane	€ 14.00
<i>Sedanini Pasta with Swordfish, eggplants and tomatoes concasse</i>	



DONNA ASSUNTA

Secondi Piatti

SECOND COURSES

MARE

BY THE SEA..

- Polpo arrosto con crema di Finocchi e Patate** € 16.00
Roasted Octopus with Fennel cream and Potatoes
- Frittura del Golfo** € 18.00
Fried Shrimp, baby Squid, anchovies and panfried cod
- Zuppa di mare** € 22.00
Polipetti, Gamberi, Cozze, Vongole, Calamari, Polpo, Scampo
Seafood soup
Baby Octopus, Shrimp, Mussels, Clams, Squid, Octopus, Prawn
- Grigliata di pesce** € 24.00
Pesce Spada, Gamberoni, Calamaro e Insalata
Grilled fish
Swordfish, Prawns, Squid and Salad
- Pescato del giorno (Orata, Branzino, Rana Pescatrice)** € 20.00
Fish of the day (sea bream, sea bass, monkfish)
- Fritto di Baccalà su crema di patate e aceto balsamico** € 16.00
Fried cod, potato mousse and balsamic vinegar

TERRA

BY THE MOUNTAIN..

- Tagliata di Manzo con Rucola, Grana in scaglie e Pomodorini** € 20.00
Sliced Beef with Rocket, Parmesan flakes and Cherry Tomatoes
- Hamburger con contorno a scelta** € 13.00
Hamburger with side dish of your choice



DONNA ASSUNTA

Pizze

Casertana bianca	€ 11.00
Provola, croché di patate e speck <i>Provola cheese, potato croquettes and speck</i>	
Napoli	€ 9.00
Fiordilatte, pomodoro e acciughe <i>Fiordilatte mozzarella cheese, tomato and anchovies</i>	
Margherita	€ 7.50
Fiordilatte, Pomodoro e Basilico <i>Fiordilatte mozzarella cheese, Tomato and Basil</i>	
Marinara	€ 6.00
Pomodoro, Aglio e Origano <i>Tomato, Garlic and Oregano</i>	
Diavola	€ 9.00
Pomodoro, Fiordilatte e Salame piccante <i>Tomato, Fiordilatte mozzarella cheese and spicy salami</i>	
Quattro stagioni	€ 9.00
Base Rossa, Fiordilatte, Prosciutto cotto, Carciofi, Funghi e Olive <i>Tomato sauce, Fiordilatte mozzarella cheese, Ham, Artichokes, Mushrooms and Olives</i>	
Quattro formaggi	€ 9.00
Fiordilatte, Zola, Brié e scaglie di Grana <i>Fiordilatte mozzarella cheese, Gorgonzola, Brie and Parmesan flakes</i>	
Bufalina	€ 10.00
Mozzarella di Bufala campana Dop, Pomodoro e Basilico <i>Campania Buffalo mozzarella Dop, Tomato and Basil</i>	
Ortolana	€ 9.00
Fiordilatte, Pomodoro, Peperoni, Melanzane e Zucchine <i>Fiordilatte mozzarella cheese, Tomato, Peppers, Eggplants and Zucchini</i>	
Pescatora	€ 14.00
Frutti di mare, Calamari, Gamberi e Pomodoro <i>Seafood, Squid, Shrimp and Tomato</i>	
Ischitana	€ 11.00
Provola, Pomodorini e Rucola <i>Provola cheese, Cherry Tomatoes and Rocket</i>	
La Deliziosa	€ 9.00
Base Rossa, Fiordilatte, Würstel e Patatine Fritte <i>Tomato sauce, Fiordilatte mozzarella cheese, Würstel and French fries</i>	
Cruda di Procida	€ 9.00
Tonno, Pomodorini, Olive, Capperi e Acciughe (Aggiunta post-cottura) <i>Tuna, Cherry Tomatoes, Olives, Capers and Anchovies (All added after cooking)</i>	



DONNA ASSUNTA

Focaccia Caprese	€ 10.00
Pomodoro (poco), Mozzarella di Bufala e Pomodorini <i>Bit of Tomato sauce, Buffalo mozzarella cheese, and Cherry Tomatoes</i>	
Donna Rosetta	€ 10.00
Il cornicione è ripieno di Ricotta, Pomodorini, Fiordilatte e Rucola <i>The edge of the pizza is filled with ricotta, Cherry Tomatoes, Fiordilatte mozzarella Cheese and rocket</i>	
Catamarano	€ 12.00
Mozzarella di Bufala, Rucola, Pomodorini, Ricotta e Prosciutto <i>Buffalo Mozzarella cheese, Rocket, Cherry Tomatoes, Ricotta and Ham</i>	
Donna Filomena	€ 11.00
Mozzarella, Pomodorini, Rucola, Grana e Prosciutto crudo <i>Mozzarella, Cherry Tomatoes, Rocket, Parmesan and Parma ham</i>	
La Parmigiana	€ 11.00
Pomodoro, Mozzarella e Parmigiana di melanzane <i>Tomato, Mozzarella and Eggplant Parmigiana</i>	
La Cafona	€ 10.00
Provola, Salsiccia e Patate al forno <i>Provola cheese, Sausage and baked Potatoes</i>	
La Sorrento	€ 10.00
Insalata, Pomodorini, Mozzarella di Bufala e Tonno (Aggiunta Post-Cottura) <i>Green Salad, tomatoes, Buffalo Mozzarella cheese and Tuna (All added after cooking)</i>	
La Zuccotta	€ 12.00
Vellutata di zucca, provola e pancetta <i>Pumpkin Velvety, provola cheese and sliced bacon</i>	

*Variazione ingredienti pizze a richiesta - *Pizza ingredients variation on request

Calzoni al Forno

BAKED CALZONI

Caronte	€ 10.00
Prosciutto cotto, Fiordilatte e Pomodoro <i>Ham, Fiordilatte mozzarella cheese and Tomato</i>	
Virgilio	€ 10.00
Fiordilatte, salame e ricotta <i>Fiordilatte mozzarella cheese, salami and ricotta cheese</i>	



DONNA ASSUNTA

Calzoni Fritti

FRIED CALZONI

- Don Raffaele** € 10.00
Fiordilatte, Pomodoro e Basilico
Fiordilatte mozzarella cheese, Tomato sauce and Basil
- Don Peppino**..... € 10.00
Fiordilatte, Ricotta e Salame dolce
Fiordilatte mozzarella cheese, Ricotta cheese and Salami

Insalate e Contorni

SALADS AND SIDE DISHES

- Insalata Caprese** € 10.00
Mozzarella e Pomodoro
Mozzarella and Tomato
- Insalata Procidana**..... € 9.00
Insalata mista, Finocchi, Arance, Succo di limone e Aceto di mele
Mixed salad, Fennel, Oranges, lemon Juice and apple cider Vinegar
- Melanzane a funghetto**..... € 4.00
"Mushroom-style" Eggplant
- Zucchine "alla Scapece"** € 4.00
Spicy fried zucchini
- Patatine fritte** € 4.00
French fries

Dolci della tradizione Partenopea

TIPICAL DESSERTS FROM NAPLES

(del Maestro Pasticciere "Sal de Riso")

Babà	€ 7.00
Profiteroles	€ 7.00
Delizia al limone	€ 7.00
Pastiera napoletana	€ 7.00

Vini

WINES

VINI CAMPANIA

Vini esclusivi della Regione Campania

Falanghina	€ 22.00
Aglianico	€ 20.00
Greco	€ 23.00
Prosecco Extra-dry	€ 22.00

Vino in calice

WINE BY THE GLASS

Calice di Falanghina	€ 5.00
<i>Glass of Falanghina</i>	
Rosso della casa	€ 5.00
<i>House red wine</i>	
Prosecco	€ 5.00

Bibite

DRINKS

Birra alla spina bionda - Isenbeck	0,20 l	€ 4.00
<i>Blonde draft beer - Isenbeck</i>	0,40 l	€ 5.00
Birra alla spina rossa - Konig Ludwig	0,20 l	€ 4.00
<i>Red draft beer - Konig Ludwig</i>	0,40 l	€ 6.00
Birra bianca - Weizen Forst	0,20 l	€ 4.00
<i>White beer - Weizen Forst</i>	0,40 l	€ 6,00
Birra Moretti	0,33 l	€ 3.50
<i>Moretti beer</i>		
Coca-cola	0,33 l	€ 3.00
Coca-cola Zero	0,33 l	€ 3.00
Fanta	0,33 l	€ 3.00
Sprite	0,33 l	€ 3.00
Acqua naturale		€ 2.00
<i>Still water</i>		
Acqua frizzante		€ 2.00
<i>Sparkling water</i>		

Caffe' e digestivi

COFFEE AND DIGESTIVES

Caffè	€ 1.50
Caffè decaffeinato	€ 2.00
Cappuccino	€ 3.00
Amaro	€ 3.50
Grappa barricata	€ 5.00
Liquori	€ 4.00
Limoncello	€ 3.00
Meloncello	€ 3.00



DONNA ASSUNTA

UN PICCOLO GESTO PUO' FARE GRANDI COSE

ESEGUI LO SCAN DEL QR CODE E LASCIA UNA RECENSIONE
GRAZIE E A PRESTO!



Tripadvisor

