



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>Polipo, Seppia, A, Gambero sgusciato e sedano</i> <i>Octopus, Cuttlefish, peeled Shrimp and Celery</i>	
Alici fritte	€ 10.00
<i>Fried Anchovies</i>	
Impepata di Cozze	€ 12.00
<i>Mussle Stew in Black Pepper</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>	
Montanare dello Chef (4 pz.)	€ 12.00
<i>Mouth-watering, crispy fried pizza about Chef's choices</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

MARE

BY THE SEA..

- Tagliolini “allo scoglio” con scampo, gambero, pannocchia e frutti di mare..... € 18.00**
Tagliolini “allo scoglio” with Octopus, Prawn, Scamp and seafood in Squilla sauce
- Paccheri vellutata di Zucca, Gamberi, Ameretti e riduzione all’Aglianico..... € 16.00**
Paccheri with Pumpking velvety, Prawns, Amaretti Crumble and Aglianico wine reduction
- Pasta e patate con Seppia e Cozze..... € 12.00**
Pasta with Potatos, provola cheese, mussels and Cuttlefish

TERRA

BY THE MOUNTAIN..

- Gnocchi alla sorrentina € 10.00**
Potato Gnocchi with Tomato sauce and Mozzarella
- “Nerano” - Spaghetti quadri con Zucchine mantecati al Caciocavallo € 14.00**
Amalfy Coast must: Spaghetti pasta with courgettes and Caciocavallo cheese



DONNA ASSUNTA

Secondi Piatti

SECOND COURSES

MARE

BY THE SEA..

Polpo arrosto con crema di Finocchi e Patate	€ 16.00
<i>Roasted Octopus with Fennel cream and Potatoes</i>	
Frittura del Golfo	€ 18.00
<i>Fried Shrimp, baby Squid, anchovies and panfried cod</i>	
Zuppa di mare	€ 22.00
<i>Polipetti, Gamberi, Cozze, Calamari, Scampi e pescato del giorno</i>	
Seafood soup	
<i>Baby Octopus, Shrimp, Mussels, Squid, Prawn and fresh seafood of the day</i>	
Grigliata di pesce*	€ 24.00
<i>Pesce Spada, Gamberoni, Calamaro e Insalata</i>	
Grilled fish	
<i>Swordfish, Prawns, Squid and Salad</i>	
Pescato del giorno (Orata, Branzino, Rana Pescatrice)	€ 20.00
<i>Fish of the day (sea bream, sea bass, monkfish)</i>	

TERRA

BY THE MOUNTAIN..

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

*i piatti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine



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	€ 8.00
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>	
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>	



DONNA ASSUNTA

Focaccia Caprese	€ 11.00
Pomodoro (poco), Mozzarella di Bufala e Pomodorini e Crudo <i>Bit of Tomato sauce, Buffalo mozzarella cheese, Cherry Tomatoes and Parma Ham</i>	
Focaccia Sorrento	€ 12.00
Mozzarella di Bufala, Insalata, Tonno e Pomodorini (Aggiunta post-cottura) <i>Buffalo mozzarella cheese, fresh salad, Tuna and Cherry Tomatoes (All added after cooking)</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	€ 13.00
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	€ 11.00
Provola, Salsiccia e Patate al forno <i>Provola cheese, Sausage and baked Potatoes</i>	
Focaccia Bologna	€ 12.00
Mozzarella di Bufala, Mortadella e pistacchi (Aggiunta Post-Cottura) <i>Buffalo Mozzarella cheese, Mortadella Ham and Pistachios (All added after cooking)</i>	
La Valtellinese	€ 12.00
Base Bianca, Provola, Salsiccia, Funghi e Gorgonzola <i>White base, provola cheese, sauseges, mushrooms and gorgonzola cheese</i>	
La Mimì	€ 12.00
Base Bianca, Provola, Crudo e Gorgonzola <i>White base, provola cheese, Parma Ham and gorgonzola cheese</i>	
Cruda di Procida	€ 11.00
Tonno, Pomodorini, Capperi e Acciughe (Aggiunta post-cottura) <i>Tuna, Cherry tomatoes, olives, capers and Anchovies (All added after cooking)</i>	

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



DONNA ASSUNTA

Calzoni al Forno

BAKED CALZONI

- Caronte** € 10.00
Prosciutto cotto, Fiordilatte e Pomodoro
Ham, Fiordilatte mozzarella cheese and Tomato
- Virgilio** € 10.00
Fiordilatte, salame e ricotta
Fiordilatte mozzarella cheese, salami and ricotta cheese

Calzoni Fritti

FRIED CALZONI

- Don Raffaele** € 12.00
Fiordilatte, Pomodoro e Basilico
Fiordilatte mozzarella cheese, Tomato sauce and Basil
- Don Peppino** € 12.00
Fiordilatte, Salsiccia e Funghi
Fiordilatte mozzarella cheese, Sausages and Mushrooms
- Donna Asia** € 13.00
Provola, Pomodorini e basilico; in uscita: Stracciatella e Crudo
Provola cheese, Tomatoes and basil; after cooking: Stracciatella cheese and Parma Ham



DONNA ASSUNTA

Insalate e Contorni

SALADS AND SIDE DISHES

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

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



DONNA ASSUNTA

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



DONNA ASSUNTA

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

