

## Glutan free / pasti senza glutine

Pizze .....	€ 6,00/10,00
Fritture miste .....	€ 10,00
Primi piatti .....	€ 9,00
Secondi piatti .....	€ 12,00
Dolci .....	€ 4,00/6,00
Birra Mongozo Premium Pilsner.....	€ 6,00

## Dolci e frutta

Selzione di dolci artigianali di produzione propria .....	€ 4,00/6,00
Frutta di stagione .....	€ 4,00
Tagliata di frutta fresca .....	€ 5,00

## Bibite/bevande

Acqua ferarelle cl 75 .....	€ 2,00
Acqua natia cl 75 .....	€ 2,00
Acqua panna cl 75 .....	€ 3,00
Fanta-sprite cl 33 .....	€ 3,00
Coca cola vetro 33 cl .....	€ 3,00
Coca cola zero cl 33 .....	€ 3,00
Calice di vino rosso selezione campana-italiana .....	€ 5,00
Calice di vino bianco selezione campana-italiana .....	€ 5,00
Prosecco calice .....	€ 5,00
Cartizze calice .....	€ 6,00

## Birre alla spina



Tipo pils-birrificio italiano pilsner 33 cl (presidio slow food) .....	€ 3,50
Tipo pils-birrificio italiano pilsner 50 cl (presidio slow food).....	€ 5,00
Bibock-birrificio italiano bock 33 cl (presidio slow food).....	€ 4,00
Bibock-birrificio italiano bock 50 cl (presidio slow food).....	€ 6,00
Selzione baladin .....	€ 5,00
Selzione stagionale di birre artigianali italiane ed estere .....	€ 5,00



SELEZIONE DI **BIRRE ARTIGIANALI** IN BOTTIGLIA ITALIANE ED ESTERE

## Liquori e caffetteria

Amari .....	€ 3,00
Liquori .....	€ 3,00
Grappe .....	€ 4,00
Grappa barricata marzadro .....	€ 5,00
Selezioni di whisky scozzesi ed irlandesi .....	€ 7,00
Rhum Zacapa .....	€ 6,00
Calvados .....	€ 6,00
Selezioni di cognac e armagnac .....	€ 7,00
Caffe espresso .....	€ 1,50
Decaffeinato .....	€ 2,00
Caffè di orzo .....	€ 2,00



CUCINA ITALIANA

LA

**TAVERNA**  
DI  
**BACCO**



**MENU**

Via A. e L. Sementini, 28/32

Rione Alto - Napoli

Infoline: 081 546 61 19 - 393853 91 92

Telefax: 081 020 96 46

[www.sasapizzamia.it](http://www.sasapizzamia.it) - [info@sasapizzamia.it](mailto:info@sasapizzamia.it)

[www.latavernadibacco.com](http://www.latavernadibacco.com)



scan with apps:



La Taverna di Bacco  
B-Zone & La Taverna di Bacco

## Presentazione dei nostri prodotti

Il cibo e le pietanze da noi proposti nascono dalla voglia di far conoscere ai nostri clienti la passione per la buona cucina.

Il giusto mix di competenza, qualità, innovazione e passione.

Ingredienti accuratamente selezionati e combinati al punto da esaltarne sapori, colori e profumi.

## I nostri partners :

- **Molino dalla Giovanna:** farine e cereali
- **Caseificio Guido di Vico Equenze:** latticini
- **Agrigenius:** pomodori san Marzano dell'agro sarnese-nocerino D.O.P. (presidio slowfood)
- **Glioli:** i pomodorini del piennolo del Vesuvio (presidio slowfood)
- **Egizio Vincenzo:** papaccelle D.O.P., pomodoro san Marzano D.O.P., verdure e aromi naturali (presidio slowfood)
- **De Gust:** selezione formaggi
- **Jolanda de Colo:** selezione di salumi, formaggi, carni italiane ed estere, pesce, spezie, aceti, selvaggina e cioccolato
- **Pachineat:** conserve ittiche, origano e capperi
- **Tenuta Vannulo:** latticini e formaggi di bufala
- **La bufala:** mozzarelle e ricotta di bufala
- **Masseria delle sorgenti:** pasta artigianale di Gragnano e olio extra vergine di oliva D.O.P.
- **Azienda agricola Nicola Tancredi:** olio extra vergine di oliva D.O.P.
- **Azienda agricola Bruno Sodano:** fagioli e antico pomodoro di Napoli (presidio slowfood)
- **Azienda Cetar:** conserve ittiche e acciughe di Cetara

## Selezione dei migliori birrifici artigianali italiani ed esteri

## I nostri classici

Tagliere di bacco	€ 15,00
Sfizioeria della taverna	€ 8,00
Bruschette al pomodoro	€ 6,00
Fantasia di formaggi	€ 10,00
Fantasia di verdure grigliate	€ 9,00
Patate chips (fresche a mano)	€ 6,00
Parmigiana di melanzane	€ 6,00
Panino artigianale b-zone	€ 8,00
Hamburger di black angus, pomodoro, scamorza, chips	
Panino b-zone <sup>2</sup>	€ 12,00
Tutto doppio tranne il prezzo	

## Le nostre insalate

Insalata mista	€ 4,00
Lattuga, radicchio, pomodoro, rucola	
Insalata leggera	€ 9,00
Lattuga, radicchio, pomodoro, rucola, prosciutto cotto artigianale, mozzarella, scaglie di grana	
Insalata lupo di mare	€ 9,00
Lattuga, pomodori, cipolla, tonno, olive verdi	
Insalata fantasia	€ 9,00
Lattuga, patate lesse, uova sode, fagioli dente di morto, cipolla, pomodoro	
Insalata rustica	€ 9,00
Lattuga, rucola, radicchio, pomodori, bresaola, scaglie di grana	
Insalata chicchirichi	€ 9,00
Lattuga, rucola, radicchio, pomodoro, petto di pollo alla griglia	
Insalata Vesuvio	€ 9,00
Lattuga, papaccelle D.O.P, acciughe, formaggio cremoso di bufala	
Insalata vegetariana	€ 8,00
Lattuga, sedano, peperoni, olive verdi, carciofi, funghi porcini	
Insalata gustosa	€ 9,00
Pomodori, mozzarella di bufala, acciughe, tonno, olive nere, scarola riccia, peperoni crudi	
La mare	€ 9,00
Lattuga, rucola, sedano, carpaccio di spada, erba, cipollina	
Tirolese	€ 9,00
Radicchio di chioggia, pomodorini, Lattuga, speck, toma di alpeggio	

## Le pizze classiche



Mastunicola	€ 3,00
Strutto, basilico, grana Padano, pecorino romano	
Marninara	€ 4,00
Pomodoro san Marzano D.O.P., aglio, origano	
Margherita	€ 5,00
Pomodoro san Marzano D.O.P., Fiordilatte di Agerola	
Napoli	€ 6,00
Pomodoro san Marzano D.O.P., Fiordilatte di Agerola, acciughe, origano	
Romana	€ 7,00
Pomodoro san Marzano D.O.P., Fiordilatte di Agerola, acciughe, capperi, olive nere, origano	
Diavola	€ 6,00
Pomodoro san Marzano D.O.P., Fiordilatte di Agerola, salame piccante	
Capricciosa	€ 6,00
Pomodoro san Marzano D.O.P., Fiordilatte di Agerola, funghi champignon, olive nere, prosciutto cotto artigianale, carciofini	
Quattro stagioni	€ 6,00
Pomodoro san Marzano D.O.P, fiordilatte di Agerola, salame dolce, prosciutto cotto artigianale, funghi champignon	
Quattro formaggi	€ 7,00
Fiordilatte di Agerola, gorgonzola, brie, fontina, toma	
Filetto e provola	€ 6,00
Pomodoro del piennolo del Vesuvio D.O.P., fiordilatte di Agerola	
Doc	€ 7,00
Pomodoro del piennolo del Vesuvio D.O.P., mozzarella di bufala D.O.P.	
Caprese	€ 7,00
Pomodoro del piennolo del Vesuvio D.O.P., dopo la cottura mozzarella di bufala D.O.P., origano	
Calzone napoli	€ 7,00
Ricotta di bufala campana, fiordilatte di Agerola, salame dolce, pomodoro san Marzano D.O.P.	
Calzone fritto completo	€ 7,00
Ricotta di bufala campana, fiordilatte di Agerola, cicoli artigianali, pomodoro san Marzano D.O.P, pepe	

## Le altre pizze



Righetto	€ 8,00
Fiordilatte di Agerola, rucola, prosciutto crudo san Daniele, scaglie di parmigiano reggiano D.O.P.	
Lupo di mare	€ 7,00
Fiordilatte di Agerola, tonno, olive verdi, cipolla	
Parmigiana	€ 7,00
Pomodoro san Marzano D.O.P., Fiordilatte di Agerola, melanzane fritte, scaglie di grana padano D.O.P.	
Baby	€ 6,00
Fiordilatte di Agerola, wurstel, patate fritte*	
Dorè	€ 6,00
Fiordilatte di Agerola, panna, prosciutto cotto artigianale, mais	
Vegetariana	€ 7,00
pomodoro san Marzano D.O.P., Fiordilatte di Agerola, verdure di stagioni grigliate	
Juli	€ 8,00
Fiordilatte di Agerola, gamberetti, salmone affumicato, panna, rucola	
Calzone casareccio	€ 7,00
Provola di Agerola, scarole saltate con capperi e olive nere	

### Le nostre pizze sono condite con

olio extravergine d'oliva D.O.P,  
basilico fresco e parmigiano  
reggiano D.O.P o grana padano D.O.P



\* prodotto surgelato

## Le pizze stagionali



Toto	€ 7,00
Fiordilatte di Agerola, salsiccia suina artigianale, friarielli	
Soleada	€ 8,00
Ricotta di bufala, fiordilatte di Agerola, sciuilli trifolati, scaglie di grana	
Zucchetta	€ 8,00
Crema di zucca, provola di Sorrento, fiori di zucca, scaglie di pecorino romano	
Pescatora	€ 9,00
Pomodoro del piennolo del Vesuvio D.O.P. Frutti di mare, origano, aglio, prezzemolo	

## Le nostre pizze



Stuzzica	€ 7,00
Pomodoro del piennolo del Vesuvio D.O.P., fiordilatte, di Agerola, zucchine, acciughe, scaglie di parmigiano reggiano D.O.P.	
Delicata	€ 7,00
Pomodoro del piennolo del Vesuvio D.O.P., fiordilatte di Agerola, stracchino, rucola	
Focaccia di patanegra	€ 7,00
Lardo stagionato di Pata negra, grana padano e basilico	
Squisita	€ 8,00
Ricotta di bufala, fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo san Daniele	
Cricchè	€ 9,00
Fiordilatte di Agerola, funghi, porcini, prosciutto crudo di san Daniele	
Rustica	€ 8,00
Fiordilatte di Agerola, funghi champignon, fontina V.D.A. D.O.P. radichio di Chioggia, speck selezione Sauris	
Fumè	€ 8,00
Provola di Agerola, pomodoro del piennolo del Vesuvio D.O.P., rucola, prosciutto crudo san Daniele	
Tirolese	€ 8,00
Pomodoro del piennolo del Vesuvio D.O.P., fiordilatte di Agerola, formaggio brie, speck selezione Sauris	
Giulietta	€ 8,00
Pomodoro del piennolo del Vesuvio D.O.P., fiordilatte di Agerola, formaggio di capra, rucola, speck selezione Sauris	
Bacco	€ 8,00
Pomodoro del piennolo del Vesuvio D.O.P., provola di Agerola, salsiccia di suino artigianale, radichio di Chioggia, scaglie di grana padano	
Sapori di bosco	€ 8,00
Pomodoro san Marzano D.O.P., fiordilatte di Agerola, funghi misti di bosco, speck selezione Sauris	
La fresella	€ 9,00
Pomodoro del piennolo del Vesuvio D.O.P., olive nere, capperi siciliani, acciughe di Marzamemi Sicilia, ventresca di tonnetto del Mediterraneo	
Fordze	€ 9,00
Pomodoro del piennolo del Vesuvio D.O.P., fiordilatte di Agerola, rucola, radichio di Chioggia, noci, carne messata di montagna, scaglie di grana padano, olio al tarufo bianco di Alba	
Dido	€ 9,00
Pomodoro del piennolo del Vesuvio D.O.P., Fiordilatte di Agerola, fontina V.D.A. D.O.P, radichio chioggiano, funghi porcini, mocetta di capra, scaglie di grana padano	
Calzone farcito	€ 7,00
Fiordilatte di Agerola, fontina V.D.A. D.O.P., prosciutto cotto artigianale, pomodoro san Marzano D.O.P.	
Calzone Snoopy	€ 9,00
Pomodoro del piennolo del Vesuvio D.O.P., fiordilatte di Agerola, rucola, stracchino, prosciutto crudo di san Daniele	
Golosa	€ 10,00
Ricotta di bufala, mascarpone, cioccolato fondente selezione Michel Cluize, zucchero a velo	



Coperto € 1.50

