

antico
oleificio
PUNZO
Dal 1959



Autentiko
GUSTO NAPOLETANO



Menzione in
PIZZERIE ECCELLENTI 2026
GUIDA EUROPA



Iberica Mazara Red





PIZZA & DRINK

Vuoi provare?

AMALFI

Gin Malfy al limone, tonica Three Cents, scorza di limone. 15.-
Consigliato in abbinamento alla Pizza Marinara Special.

AMALFI AL TRAMONTO

Gin Malfy Rosa al pompelmo, tonica Three Cents, scorza di pompelmo. 15.-
Consigliato in abbinamento alla Marea.

CAPRI

Gin Mare Capri dal tono sapido, tonica Three Cents, scorza di limone. 15.-
Consigliato in abbinamento alla Mazara Red.

PORTOFINO

Gin Portofino, tonica Three Cents, scorza di limone. 17.-
Consigliato in abbinamento alla Pizza Pesto 🍋 Twist.

VASINICÒ

Gin al basilico home-made, tonica Three Cents, scorza di limone. 15.-
Consigliato in abbinamento alla Bufalina D.O.P.

Chiedi al personale di sala la **DRINK LIST** completa
per scoprire tutte le nostre proposte.



Per iniziare

Antipasto dello chef

Mix di specialità della casa per almeno 2 persone.

**Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze

18.-
A persona

Tagliere all'italiana

Affettati di salumi e formaggi italiani accompagnati da focaccina calda per almeno 2 persone. (1,7,8,9,12)

20.-
A persona

Alici di Cetara

Alici di Cetara di Armatore servite nella latta con burro da centrifuga formato a mano con prezzemolo, accompagnato da crostini di pane. (1,4,7)

18.-

O'fritt

Crocchè Napoletano (1,3,7)

5.-

Zeppoline Napoletane n. 10 pezzi (1,7)

9.-

Palla di riso al ragù (1,7)

7.-

Mozzarella in carrozza (1,3,7)

5.-

Montanarina tradizionale (1,7)

5.-

Frittatina (1,7)

5.-

Gamberi Mandorlati* *NEW*

18.-

Con maionese fatta in casa - 5pz (1,2,3,8)

Frittura di gamberi e calamari* (1,2,14)

28.-

Un tuffo nel Golfo di Napoli.

Da oltre 80 anni la Famiglia Punzo si dedica con grande passione alla produzione dell'olio.

Autentiko utilizza solo Olio dell'Antico Oleificio Punzo per garantire la massima qualità in ogni nostro piatto.

100% MADE IN ITALY / 100% NATURALE KMO

antico
oleificio
PUNZO
Dal 1959

La Frittura Calamari & Gamberi

Un tuffo nel Golfo di Napoli 28.-



Le tradizionali

Marinara 15.-

Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, basilico. (1)

Margherita 16.-

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, basilico. (1,7)

Diavola 18.- 🌶️

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, spianata calabra, basilico. (1,7)

Napoli 19.-

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, acciughe del Cantabrico, origano, basilico. (1,2,4,7)

Cotto & Funghi 19.-

Pomodoro San Marzano DOP Fior di latte di Agerola, prosciutto cotto casa Modena, funghi champignon, basilico. (1,7)





Bufalina D.O.P. 20.-

Pomodoro san marzano, mozzarella di bufala campana D.O.P, basilico. (1,7)

Salsiccia & Friarielli 22.-

Provola di Agerola , friarielli e salsiccia campana a punta di coltello. (1,7)

Vegetariana 23.-

crema di zucchini, fior di latte di Agerola, melanzane a funghetto, zucchini fritte, peperoni saltati, basilico. (1,7)

5 Formaggi 24.-

Zola dolce, Grana Padano DOP, Provola di agerola, Fior di latte di agerola, stracciatella, basilico. (1,7)

Ripieno al prosciutto al forno o fritto 21.-

Pomodoro San Marzano DOP, provola di Agerola, ricotta, prosciutto cotto, basilico. (1,7)

Tipologie di impasto in alternativa al tradizionale su tutte le pizze:

Integrale 3.- *Senza glutine* 5.-

Non è un alimento per celiaci

Variante Mozzarella:

Mozzarella senza lattosio 3.-

Mozzarella vegana 3.-



Le pizze pop

Pesto twist 24.-

Cornicione ripieno di pesto di basilico.

Al centro fior di latte matese, prosciutto cotto, pomodorini rossi del piennolo, zest di limone, basilico. (1,7)

Crispy 25.-

Provola di Agerola, cheddar, bacon croccante, chips di patate, maio al bacon smoked. (1,3,7,8,10)

Carbopizza 26.-

Fior di latte matese, carbo-crema, guanciale croccante, pecorino romano DOP, pepe. (1,3,7)

Vegan 27.-

Mozzarella vegana, pulled beef BBQ vegano*, cipolle rosse, petali di mandorle, basilico. (1,8)

Sinner 29.-

Pizza a forma di racchetta con manico ripieno di ricotta e prosciutto cotto;
"rete" di pomodoro san marzano, fior di latte matese, polpette di carne, basilico. (1,7)

Tarantella 28.- NEW

Crema di zucchini, provola affumicata, crudo di parma 24 mesi, ricotta,
chips di zucchini, petali di mandorle tostate, basilico. (1,5,7,8)

Top200 26.- Limited Edition

Pizza creata in collaborazione con il maestro **Errico Porzio** per celebrare l'ingresso di Autentiko
nelle **migliori 200 pizzerie d'Europa** secondo la 50 TOP PIZZA:

Ombra di passata di pacchettelle gialle, provola affumicata, luganighetta, gocce di nduja e chips di Grana. (1,7)

*prodotto surgelato

**SUPER
NEWS**

**50
TOP
PIZZA**

Carbopizza





Crispy

Le pizze storiche e originali di Autentiko

Autentiko

Originals

Pistacchiosa 24.-

Crema di pistacchio, fior di latte di Agerola, Mortadella Favola, stracciatella, granelle di pistacchio, basilico. (1,7,8)

Marinara special 25.-

Crema di pomodorini gialli, pomodorini rossi del piennolo, acciughe del Cantabrico, olive taggiasche, aglio e origano. (1,4)

Malammore 2.0 24.-

Fior di latte di Agerola, zola dolce, spianata calabra, cipolle di Tropea, burrata, grana in scaglie, basilico. (1,7)

Crudo & fichi 25.-

Fior di latte di Agerola, Crudo di Parma 24 Mesi, salsa di Fichi, stracciatella, basilico. (1,7)

Fior di guanciale 25.-

Crema di zucchine, fior di latte di Agerola, fiori di zucca, guanciale di Amatrice croccante, stracciatella, basilico. (1,7)

Tipologie di impasto in alternativa al tradizionale su tutte le pizze:

Integrale 3.- Senza glutine 5.-

Non è un alimento per celiaci

Variante Mozzarella:

Mozzarella senza lattosio 3.-

Mozzarella vegana 3.-

Mazara Red

Fior di latte di Agerola, passata di pacchettelle gialle,
tartare di gambero rosso, burrata, sabbia di olive nere,
menta, zest di limone.





Iberica con Jamon Bellota 100% Iberico

GOURMET

Con Extra Gusto

Marea 34.- NEW

Fior di latte di Agerola, salmone affumicato, stracciatella, zest di limone e arancia, pepe rosa e aneto. (1,4,7)

Fassona & tartufo 36.-

Fior di latte di Agerola, crema di tartufo, battuta di fassona, carpaccio di tartufo nero. (1,7)

Mazara Red 38.- NEW

Fior di latte di Agerola, passata di pacchettelle gialle, tartare di gambero rosso, burrata, sabbia di olive nere, menta, zest di limone. (1,2,7)

Iberica 38.- NEW

Fior di latte di Agerola, datterini confit rossi e gialli, **Jamon Bellota 100% Iberico**, stracciatella, ruculetta, zest di limone e sabbia di olive nere. (1,7)

In abbinamento alle Pizze Gourmet consigliamo



Ca'delBosco

Scialatielli allo Scoglio

Pasta fresca insieme a tutti i sapori del mare 34.-



Cucina di Costiera

e Tradizionale

Antipasti

Parmigiana di melanzane	Con salsa di pomodoro e provola. (1,3,7)	16.-
Tartare di Tonno *	Con dressing allo yuzu e guacamole. (4)	28.-
Insalata di Polpo *	Servita tiepida con patate. (4)	22.-

Primi piatti

Scialatielli allo scoglio	(1,2,14)	34.-
Spaghetti alle vongole	(1,5,8,14)	29.-
Paccheri Autentiko		24.-
Con coulis di pomodorini freschi, fonduta di pecorino e salsa di basilico. (1,7)		
Spaghetti alla Nerano della Costiera Amalfitana		28.-
con zucchine e provolone del Monaco. (1,7)		
Gnocchi alla sorrentina nel tegamino	(1,7)	21.-

Secondi piatti

Frittura calamari & gamberi *		28.-
Con verdure croccanti. (1,2,14)		
Grigliata di pesce *		42.-
Calamari, gamberi, tonno, polpo e verdure. (2,4,14)		
Tataki di tonno *		38.-
con insalatina di pomodori, cipolle di Tropea agrodolce e maio al basilico. (4,12)		
Medaglione di manzo		42.-
Con patate al rosmarino e salsa chimichurri. (7)		

Piatti freddi

Caprese		18.-
Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, origano, basilico, olio EVO. (7)		
Caesar salad		28.-
Insalata, pollo alla griglia, bacon croccante, scaglie di grana 24 mesi, salsa Caesar, crostini di pane. (1,3,4,7)		
Carne marinata		25.-
Con rucola, pomodorini e grana.(10,12)		
Gamberi salad		29.-
Misticanza, gamberi* al limone, guacamole e crostini di pane. (1,2)		

* In base alla reperibilità del prodotto potrebbe essere di origine surgelata.

Birre alla spina

Schutzengarten Lager	0,3/0,5	5,5.-/8.-
Schutzengarten Weisser	0,3/0,5	6.-/9.-
Schutzengarten Amber	0,3/0,5.	6.-/9.-
Schutzengarten IPA	0,3/0,5	6.-/9.-

Birre in bottiglia

Nastro Azzurro		6,5.-
5 Luppoli bock		6,5.-
Ichnusa non filtrata		6,5.-
Messina - cristalli di sale		6,5.-
Corona		6,5.-
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	BOTTIGLIA 5.-	Lurisia Naturale 5.-
Fanta, Sprite		Lurisia Frizzante 5.-
Gazzosa, Crodino	LATTINA 6,5.-	Caffè 3.-

Bollicine

Prosecco	CALICE - BOTTIGLIA	7.-/32.-
Falanghina Spumantizzata	Terrantiqua	9.-/40.-



Ca'delBosco

Ca' Del Bosco - Cuvée Prestige Extra Brut - Franciacorta	12.-/75.-
Ca' Del Bosco - Cuvée Prestige Rosé Extra Brut - Franciacorta	85.-
Ca' Del Bosco - Vintage Collection Dosage Zéro - Franciacorta	108.-
Ca' Del Bosco - Vintage Collection Satèn - Franciacorta	108.-
Ca' Del Bosco - Vintage Collection Extra Brut - Franciacorta	108.-



Lugana	Cà dei Frati (bianco fermo)	8.-/40.-
Brolettino	Cà dei Frati (bianco fermo)	9.-/54.-
Ronchedone	Cà dei Frati (rosso)	45.-
Rosa dei Frati	Cà dei Frati (vino rosato)	8.-/40.-

Bianchi

Falanghina	Terrantiqua	8.-/35.-
Ribolla Gialla	Fiegl	9.-/53.-
Ticino Bianco	Fumagalli	9.-/49.-
Vermentino	Sa Contessa	11.-/68.-
Greco di Tufo	Docg Bio Terrantiqua	8.-/38.-

Rossi

Aglianico	Terrantiqua	8.-/38.-
Barolo	Alessandro Rivetto	90.-
Nebbiolo	Alessandro Rivetto	13.-/65.-
Nebbiolo Magnum	Alessandro Rivetto	135.-
Paco Rosso	Paolo Cottini	9.-/52.-
Paco Rosso Magnum	Paolo Cottini	115.-
Primitivo	Angelo Maffione	8.-/45.-
Ticino rosso	Fumagalli	10.-/55.-
Valpolicella	Paolo Cottini	65.-/13.-
Amarone	Paolo Cottini	84.-

Rosati

Rosa dei Frati	Cà dei Frati	8.-/40.-
-----------------------	--------------	----------









Menù allergeni

Preghiamo i nostri clienti di comunicare sempre al nostro personale di sala eventuali allergie e intolleranze alimentari.

LISTA DEGLI ALLERGENI

REG. (UE) 1169/2011 SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO
ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI

- 1) Cereali contenenti glutine, cioè : grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
maltodestrine a base di grano;
sciroppi di glucosio a base di orzo;
cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici,
incluso alcol etilico di origine agricola.

- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei.

- 3) Uova e prodotti a base di uova.

- 4) Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi.

- 6) Soia e prodotti a base di soia, tranne:

olio e grassi di soia raffinato (1);

tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

- 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici,
incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattitolo.

- 8) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L),

nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Junglas regia*), noci acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan|

Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch | noci del Brasile

(*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

- 9) Sedano e prodotti a base di sedano.

- 10) Senape e prodotti a base di senape.

- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

- 13) Lupini e prodotti a base di lupini.

- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.



MAIN PARTNER

antico
oleificio
PUNZO
Dal 1959

Autentiko
GUSTO NAPOLETANO