



Autentiko

GUSTO NAPOLETANO



Iberica Mazara Red





PIZZA & DRINK

Vuoi provare?

AMALFI

Gin Malfy al limone, tonica Fever Mediterranean, scorza di limone. 10€
Consigliato in abbinamento alla Pizza Marinara Special.

AMALFI AL TRAMONTO

Gin Malfy Rosa al pompelmo, tonica Thomas Henry, scorza di pompelmo. 10€
Consigliato in abbinamento alla Marea.

CAPRI

Gin Mare Capri dal tono sapido, tonica Fever Mediterranean, scorza di limone. 10€ Consigliato in abbinamento alla Mazara Red.

PORTOFINO

Gin Portofino, tonica Fever Mediterranean, scorza di limone. 12€
Consigliato in abbinamento alla Pesto 🌿 Twist.

VASINICÒ

Gin Ondina profumato al basilico, tonica Fever Mediterranean, scorza di limone. 10€ 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

Fritto Neapolis

Palla di riso, ciurillo, mozzarella in carrozza, montanarina, crocchè e frittatina. (1,3,7)

22€

Antipasto della nonna

Consigliato per 2 persone

Misto conviviale di polpette al pomodoro, parmigiana di melanzane, zucchine alla scapece, ricottine di bufala e carciofi "ndurat e fritt". (1,3,5,7,9)

24€

Parmigella

Mozzarella di Bufala Campana ripiena di parmigiana di melanzane. (1,2,5,7)

13€

Bruschettata Autentiko

(2PZ)

Parmigiana di melanzane e stracciatella + polipetti alla luciana. (1,4,7,8)

12€

O'fritt

Burratella

Burrata impanata con Mortadella IGP e pistacchio di Bronte. (1,7,8)

14€

Crocchè napoletano

(1,3,7)

4€

Palla di riso al ragù

(1,7)

4€

Frittatina tradizionale

(1,3,7)

4€

Mozzarella in carrozza

(1,3,7)

4€

Ciurillo

(1,3,7)

4€

Montanarina tradizionale

(1,7)

4€

Frittura di gamberi e calamari*

(1,2,14)

20€





La Frittura Calamari & Gamberi

Un tuffo nel Golfo di Napoli 20€

Le tradizionali

Marinara 7€

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

Margherita 9€

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

Diavola 10€ 🌶️

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

Napoli 10,50€

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

Cotto & Funghi 11€

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

Bufalina D.O.P. 12€

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





Salsiccia & Friarielli 12,00€

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

Vegetariana 11,00€

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

5 Formaggi 11,50€

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

Ripieno al prosciutto al forno o fritto 13,00€

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

Don Salvatore 13,00€

Montanara - Impasto fritto e ripassato al forno a legna.
Mozzarella di bufala, pomodorini del piennolo rossi, pesto di
basilico, scaglie di grana. (1,7)

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

Integrale 2€ *Senza glutine* 4€

Non è un alimento per celiaci

Variante Mozzarella:

Mozzarella senza lattosio 2€

Mozzarella vegana 2€



Le pizze pop

Pesto twist 14€

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 15€

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

Carbopizza 15,50€

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

Vegan 16€

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

Sinner 19€

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 16€ 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 15€ 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)



Carbopizza





Autentiko

Originals

Margherita di Core 10€

Crema di pomodorini gialli, fior di latte di Agerola, pomodorini rossi cotti e conditi, basilico fritto e olio evo. (1,2,4,7,8)

Pistacchiosa 15€

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

Marinara special 13€

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

Malammore 2.0 15€

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

Crudo & fichi 15€

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

Fior di guanciale 15,50€

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

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

Integrale 2€ **Senza glutine 4€**

Non è un alimento per celiaci

Variante Mozzarella:

Mozzarella senza lattosio 2€

Mozzarella vegana 2€





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 22€ NEW

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

Fassona & tartufo 24€

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

Mazara Red 26€ 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 25€ 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 20€



Cucina di Costiera

e Tradizionale

Antipasti

Purpett ca sarz (1,7)	9,50€
Polipetti alla luciana (14)	15€
Impepata di cozze (1,14)	14€

Primi

Paccheri salsiccia, pistacchio e provolone del monaco (1,7,8)	18€
Gnocchi al ragù napoletano in tegamino (1,7)	17€
Scialatielli allo scoglio (1,2,14)	20€
Spaghetti alle vongole Con tarallo napoletano. (1,5,8,14)	20€

Secondi

Frittura calamari & gamberi * (1,2,14)	20€
Grigliata di pesce * Calamari, gamberone e spada con verdure. (2,4,14)	28€
Insalata tiepida di polipo e patate	16€
Filetto di branzino All'acqua pazza. (2,4,14)	20€

Piatti Freddi

Caprese Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, origano, basilico, olio EVO. (7)	12€
Bresaola Rucola, bresaola della valtellina IGP, scaglie di grana.	14€
Caesar salad Insalata, pollo alla griglia, bacon croccante, scaglie di grana 24 mesi, salsa Caesar, crostini di pane. (1,3,4,7)	15€

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

Birre artigianali



Tipopils € 8,00

Bibock € 8,00

Asteroid € 8,00

Birre alla spina

4 Luppoli 0,20l/0,40l 3,00 € / 5,50 €

9 Luppoli ipa 0,20l/0,40l 4,00 € / 6,00 €

Grimbergen Double Ambrée 0,25l/0,50l 4,50 € / 8,00 €

Grimbergen Blanche 0,25l/0,50l 4,50 € / 8,00 €

Birre in bottiglia

Carlsberg 5,00 €

Beck's 5,00 €

Corona 5,00 €

5 Luppoli bock 5,00 €

Franziskaner 5,00 €

Ichnusa non filtrata 5,00 €

Messina - cristalli di sale 5,00 €

Peroni senza glutine 5,50 €

Poretti zero - Analcolica 5,00 €

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	BOTTIGLIA 4,00 €	Naturale 0,75l	3,00 €
Fanta, Sprite		Gasata 0,75l	3,00 €

Aranciata Amara, The, Schweppes	LATTINA 3,50 €
------------------------------------	----------------------------------

Rosè

Rosa dei Frati DOC Cà dei Frati



€ 7 / 32

Caffè 2,00€ Coperto 2,50€



Ca'delBosco

Ca' Del Bosco - Cuvée Prestige Extra Brut - Franciacorta	8€ / 49
Ca' Del Bosco - Cuvée Prestige Rosé Extra Brut - Franciacorta	65€
Ca' Del Bosco - Vintage Collection Dosage Zéro - Franciacorta	85€
Ca' Del Bosco - Vintage Collection Satèn - Franciacorta	85€
Ca' Del Bosco - Vintage Collection Extra Brut - Franciacorta	85€

Bollicine

Prosecco Valdobbiadene DOCG Symphoniae	€ 6 / 28
Spumante Brut Vignana	€ 22
Spumante Dolce Moscato Vignana	€ 20
Moet & Chandon	€ 85

Champagne a seconda delle disponibilità

Bianchi

Gewurztraminer DOC Lavis	€ 7 / 28
Pinot Grigio DOC Montagner	€ 6 / 25
Ribolla Gialla IGT Antonutti	€ 6 / 25
Falanghina del Sannio DOC La casa dell'Orco	€ 6 / 26
Lugana DOC Cà dei Frati 	€ 7 / 28
Brolettino DOC Cà dei Frati 	€ 38
Corte del Lupo - Curtefranca Cà del Bosco	€ 45
Lugana Brolettino DOC Cà dei Frati	€ 40
Coda di volpe irpinia DOC - Casa dell'orco	€ 24
Fiano di Avellino DOCG - Casa dell'orco	€ 26
Greco di tufo DOCG - Casa dell'orco	€ 28

Rossi

Ronchedone DOC Cà dei Frati 	€ 8 / 38
Chianti classico DOCG Ormanni	€ 7 / 28
Pinot Nero St. Michael Eppan	€ 8 / 38
Primitivo di Manduria DOP Vitti	€ 6 / 28
Valpolicella Ripasso DOC Santasofia	€ 8 / 38
Amarone Santa Sofia	€ 55
Aglianico Irpinia Doc La casa dell'Orco	€ 28





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 succitato 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.

**NB: NON SI GARANTISCE
LA PRESENZA DI ALLERGENI NON ELENCATI.**



OFFICIAL PARTNER



Autentiko
GUSTO NAPOLETANO