



Autentiko

GUSTO NAPOLETANO



Iberica Mazara Red





PIZZA & DRINK

Have you ever tasted it?

AMALFI

Malfy Gin lemon-flavored, mediterranean tonic water, lemon peel. 10€
Raccomended combined with pizza Marinara Special.

AMALFI AL TRAMONTO

Malfy Gin grapefruit-flavored, Thomas Henry tonic water, grapefruit peel 10€
Raccomended combined with pizza Marea.

CAPRI

Gin Mare Capri salty-tasted, Thomas Henry tonic water, lemon peel. 10€
Raccomended combined with pizza Mazara Red.

PORTOFINO

Portofino Gin, mediterranean tonic water, lemon peel. 12€
Raccomended combined with pizza Pesto 🌿 Twist.

VASINICÒ

Ondina Gin basil-flavored, mediterranean tonic water, lemon peel. 10€
Raccomended combined with pizza Bufalina D.O.P

Look our Drink List for all available cocktails.



To Share

Fritto Neapolis

22€

Mix of six typical fried food of Naples: palla di riso, ciurillo, mozzarella in carrozza, montanarina, crochè e frittatina. (1,3,7)

Antipasto della nonna

Recommended for two people.

24€

Mix of typical food of Naples: meatballs in tomato sauce, eggplant parmigiana, scapece courgettes, cheese cream, fried artichokes. (1,3,5,7,9)

Parmigella

13€

Buffalo mozzarella stuffed with eggplant parmigiana di melanzane. (1,2,5,7)

Bruschettata Autentiko (2PZ)

12€

Toasted bread with parmigiana and baby octopus in marinara sauce. (1,4,7,8)

Frying

Burratella

14€

Fried burrata and mortadella and pistacho di Bronte. (1,7,8)

Crocchè napoletano (1,3,7)

4€

Fried potato croquette and provola cheese.

Palla di riso al ragù

4€

Fried rice ball and minced meat. (1,7)

Frittatina tradizionale

4€

Fried spaghetti, minced meat, peas and bechamel. (1,3,7)

Mozzarella in carrozza

4€

Fried mozzarella and bread. (1,3,7)

Ciurillo

4€

Fried courgette flower stuffed with ricotta cheese, ham and pepper. (1,3,7)

Montanarina tradizionale

4€

Small fried pizza with tomato sauce, cheese and basil. (1,7)

Frittura di gamberi e calamari*

20€

Fried shrimps and squids with salad. (1,2,14)



La Frittura Calamari & Gamberi

Fried shrimps and squids with salad. 20€

Le tradizionali

Marinara 7€

San Marzano tomato sauce, garlic, organ, basil. (1)

Margherita 9€

San Marzano tomato sauce, mozzarella, basil. (1,7)

Diavola 10€ 🌶️

San Marzano tomato sauce, mozzarella, spicy salami, basil. (1,7)

Napoli 10,50€

San Marzano tomato sauce, mozzarella, cantabrico's anchovies, organ, basil. (1,2,4,7)

Ham and Mushrooms 11€

San Marzano tomato sauce, mozzarella, Modena's ham, champignon mushrooms, basil. (1,7)

Bufalina D.O.P. 12€

Buffalo mozzarella, San Marzano tomato sauce, basil. (1,7)





Salsiccia & Friarielli 12,00€

Provola cheese, turnip greens, neapolitan sausages. (1,7)

Vegetariana 11,00€

Mozzarella, zuchinis cream, fried eggplant, fried zuchinis, peppers, basil. (1,7)

5 Formaggi 11,50€

Mozzarella, provola cheese, straciatella, blu cheese, parmesan cheese, basil. (1,7)

Ripieno al prosciutto al forno o fritto 13,00€

Stuffed calzone with tomato sauce, provola cheese, ricotta cheese, ham, basil. Cooking: fried or baking. (1,7)

Don Salvatore 13,00€

Fried pizza and baking again, mozzarella, cherry tomatos from Vesuvio, basil pesto, parmesan cheese, basil. (1,7)

Dough alternatives for all pizzas:

Wholemeal 2€ *Gluten free* 4€
Not suitable for coeliacs

Mozzarella option:

Lactose-free mozzarella 2€

Vegan mozzarella 2€

Le pizze pop

Pesto twist 14€

Pesto-filled crust. Topped with mozzarella, ham, cherry tomatoes from Vesuvio, lemon zest and basil. (1,7)

Crispy 15€

Provola cheese, cheddar, bacon, potato chips, smoked bacon mayonnaise. (1,3,7,8,10)

Carbopizza 15,50€

Mozzarella, carbo-crema, crispy guanciale, Pecorino Romano DOP, pepper. (1,3,7)

Vegan 16€

Vegan mozzarella, vegan BBQ pulled beef, red onions, slivered almonds, basil. (1,8)

Tarantella 16€ NEW

Zucchini cream, smoked provola cheese, Parma ham 24 mesi, ricotta, zucchini chips, toasted almond flakes, basil. (1,5,7,8)

Sinner 19€

Racket-shaped pizza with a handle stuffed with ricotta and ham; San Marzano tomato "net", mozzarella, meatballs, basil. (1,7)

Top200 15€ Limited Edition

Pizza created in collaboration with **master pizza chef Errico Porzio** to celebrate Autentiko's entry into **the top 200 pizzerias in Europe** according to **50 TOP PIZZA**:
Yellow tomato puree, Agerola provola cheese, Luganighetta sausage, drops of nduja and Grana Padano Chips. (1,7)



Carbopizza





Crispy

Autentiko

Originals

Pistacchiosa 15€

Pistachio cream, mozzarella, Mortadella Favola, stracciatella, pistachio slivers, basil. (1,7,8)

Marinara special 13€

Yellow tomato cream, cherry tomatoes from Vesuvio, anchovies from Cantabrico, Taggiasca olives, garlic and oregano. (1,4)

Malammore 2.0 15€

Mozzarella, mild gorgonzola, spianata from Calabria, Tropea onions, burrata, parmesan shavings, basil. (1,7)

Crudo & fichi 15€

Mozzarella, 24-month aged Parma ham, fig sauce, stracciatella, basil. (1,7)

Fior di guanciale 15,50€

Cream of courgette soup, mozzarella, courgette flowers, crispy guanciale, stracciatella, basil. (1,7)

Dough alternatives for all pizzas:

Wholemeal 2€ *Gluten free* 4€

Not suitable for coeliacs

Mozzarella option:

Lactose-free mozzarella 2€

Vegan mozzarella 2€





Mazara Red

Mozzarella, yellow tomato cream,
red prawn tartare, burrata, dried black olives, mint,
and lemon zest.



Iberica with Jamon Bellota 100% Iberico

GOURMET

with more flavour

Marea 22€ NEW

Mozzarella, smoked salmon, stracciatella, lemon and orange zest, pink peppercorns and dill. (1,4,7)

Fassona & tartufo 24€

Mozzarella, truffle cream, Fassona beef tartare, black truffle carpaccio. (1,7)

Mazara Red 26€ NEW

Mozzarella, yellow tomato cream, red prawn tartare, burrata, dried black olives, mint and lemon zest. (1,7)

Iberica 25€ NEW

Mozzarella, red and yellow cherry tomatoes, 100% Iberian Jamón de Bellota, stracciatella, wild arugula, lemon zest and dried black olives. (1,7)

To accompany the Gourmet pizzas, we recommend:



Ca'del Bosco

Scialatielli allo Scoglio

Fresh pasta with all the flavors of the sea. 20€



Coastal Cuisine

and traditional

Starter

Meatball with tomato sauce (1,7)	9,50€
Baby octopus with tomato sauce, capers, olives and parsley (14)	15€
Peppered mussels (1,14)	14€

Main dishes

Paccheri pasta with neapolitans sausages, pistachios and Provolone del Monaco cheese. (1,7,8)	18€
Potato gnocchi with tomato sauce and meat (1,7)	17€
Scialatielli pasta with mussels, clams, shrimps and parsley (1,2,14)	20€
Spaghetti pasta with clams Con tarallo napoletano. (1,5,8,14)	20€

Second dishes

Fried shrimps and squids with salad * (1,2,14)	20€
Grilled squid * Calamari, gamberone e spada con verdure. (2,4,14)	28€
Octopus and potatoes salad	16€
Fillet sea bass	20€
boiled sea bass with cherry tomatoes, olives and potatoes. (2,4,14)	

Cold dishes

Caprese	12€
Raw tomato, buffalo mozzarella, organ, basil and evo oil. (7)	
Bresaola	14€
Rocket salad, Valtellina's bresaola IGP, parmesan cheese.	
Caesar salad	15€
Salad, bacon, grilled chicken, toasted bean, caesar sauce.(1,3,4,7)	

* Depending on availability, this product may be frozen.

Craft Beer



Tipopils € 8,00

Bibock € 8,00

Asteroid € 8,00

Draft Beer

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 €

Bottled Beer

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€

Sparkling Wine

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

Champagne a seconda delle disponibilità

White Wine

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

Red Wine

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 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.

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



OFFICIAL PARTNER



Autentiko
GUSTO NAPOLETANO