

## DA BERE | Beverage

Acqua / Water 75 cl – 3 €  
Maxima Ferrarelle 75 cl – 3,5 €  
Pepsi Cola 33 cl – 3 €  
Pepsi Cola Zero 33 cl – 3 €  
Limonata Ferrarelle 25 cl – 3 €

### BIRRE ALLA SPINA / DRAFT BEERS

FRAVORT FRESH 0,2 lt – 3 €  
Fresh Beer, Lager, Bionda, di origine italiana a Bassa Fermentazione 4,9°  
FRAVORT FRESH 0,4 lt – 7 €  
FRAVORT TRIPLE - 0,3 lt – 6 €  
Triple, di origine italiana 8°  
FRAVORT AMBRATA 0,3 lt – 7 €  
Ale, di origine italiana, Ambrata del Brenta 6,6°

### BIRRE SPECIALI / SPECIAL BEERS

ACIDITÀ COLLEROSSO BREWERY

**ROUND AVERNIGHT - Sour/Wild Ale 5,7° 33 cl – 12 €**  
Complessa, ricca ed intrigante questa miscela di tre annate (2016, 2017 e 2018) strega completamente chi la beve. Dal colore dorato opalescente è una birra fresca in cui emergono spigolosità sapide ed acidule; al naso ed al palato percepiamo note di cantina, erbacee, legnose e sfumature di fieno. Selvatica ma al tempo stesso raffinata, piacevolmente acida.

**RUETT ROSE - Sour/Wild Ale 6° 33 cl – 12 €**  
La complessità e la libertà della fermentazione spontanea abbattano i muri collegando mondi e prodotti apparentemente lontani. Insieme all'Azienda Agricola Marina Palusci (produzione di vino naturale in quel di Pianella, nell'area del pescarese) nasce l'idea di fondere la birra spontanea 2018 del Birrifico Collerosso con il loro vino Rosa Rosae della stessa annata. Dal colore dorato con riflessi rosati è una birra tagliente, vivace e vinosa. I sentori sono ben bilanciati ed equilibrati tra le note tipiche conferite dal vino e insentori di cereali conferiti dalla birra. Piacevolmente acidula nel finale.

### MAESTRI DEL SANNIO

#### BARLEY WINE 11,2° - 33 cl – 10 €

Potente e strutturato, caloroso, full body, con aromi che spaziano dalla frutta secca a quella sottospirito, passando per sensazioni che richiamano alla confettura e al toffee. Estremamente dissetante.

#### CUVÉE IANNUCCI 7,6° - 37 cl – 12 €

Sour Ale fermentazione spontanea con uva Falanghina, la birra base fermenta spontaneamente in botti di rovere e in seguito subisce una macerazione con uva Falanghina. Il risultato è una birra dorata dal carattere rustico, vinoso e fruttato. Dotata di buona struttura, potenzialmente invecchiabile in cantina grazie anche al grado alcolico vicino agli 8%vol. Maestri del Sannio è l'idea di Armando Romito, giovane ragazzo campano amante del buon cibo e del buon bere locale. Nel 2015 apre una bottega a Cerreto Sannita con l'intento di vendere prodotti del territorio di qualità, ma quando la passione prende il sopravvento la testa e le gambe hanno la capacità di portarti ovunque. Nel caso di Armando l'amore per la tradizione e i prodotti locali lo hanno portato a trasformare le materie prime in forma liquida, sottoforma di birra: birre rustiche che raccontano la bellissima terra del sannio situata nell'entroterra campano.

### MONPIÈR

#### PIER FERRADA - Wild Gose 4,1° - 33 cl – 13 €

Nasce da una profonda ricerca sulle antiche gose effettuata da Paolo Erne. La birra viene prodotta inizialmente con una fermentazione lattica ad opera di vari ceppi, in seguito maturata per 8 mesi in botti ex-spumante. Il risultato è una birra dal colore chiaro, estremamente rinfrescante, con note sapide date dall'aggiunta di sale e acide date dalla fermentazione lattica. In bocca rimane molto secca, scorrevole con delicate note speziate e agrumate. Si abbina meravigliosamente con piatti di pesce, meglio se grassi e crostacei, con sapori sapidi e intensi.

#### SAISON À L'ANCIENNE - Blend Spontaneo 7,1° - 33 cl – 12 €

La Saison è frutto di un mix tra una classica fermentata in botte e una spontanea di maturazione pluriennale in legno. Il risultato è una birra dal colore giallo dorato, lievemente velata e con una vivace gasatura. I descrittori principali sono sul versante fruttato (ananas, pesca, mango) e sulle speziature risultanti dal lievito con il contributo selvatico della nostra cantina. Finisce lievemente amara, rinfrescante, molto estiva. Volessimo pensare al cibo come abbinamento sarebbero perfetti un pane, formaggio e salumi contadini.

#### BERLINER - Wild Beliner Weisse con Mirtilli 5,3° - 33 cl – 12 €

Frutto di maturazione in legno di almeno 6 mesi, versata ha un tenue colore rosé dato dal frutto, schiuma veloce e frizzantezza media. La nostra birra alla bevuta mostra un divertente pendolo tra complessità e velocità di bevuta, con richiami di yogurt bianco dato dai batteri lattici, frutta rossa, crosta di pane che ricorda un vino spumantizzato e la complessità della cantina con brett e vaniglia dal legno. Estremamente dissetante, leggera ma non banale, la nostra Berliner si presta all'inizio della bevuta, con leggeri aperitivi o semplici crostini di pane.



RAF BONETTA  
PIZZERIA

Corso Umberto I, 51 - POZZUOLI (Napoli)

seguici su

raffaele bonetta

[raffaelebonetta.it](http://raffaelebonetta.it)

raf\_bonetta



RAF BONETTA  
PIZZERIA

*Benvenuti da Raf Bonetta pizzeria.*

*La nostra selezione di prodotti*

*è frutto di un attenta ed accurata ricerca*

*per garantire la massima qualità*

*all'esperienza offerta, non trascurando*

*il concetto di puntare su piccoli produttori*

*ed eccellenze dei nostri territori,*

*per garantire così quella tessitura*

*commerciale che fa del nostro lavoro*

*una questione di cuore.*

## STARTER

**Inizia la tua esperienza con le nostre stuzzicanti proposte**

**CROCCHÉ CLASSICO** (1,3,7). – 2.5 €

Patata varietà Avezzano, Fior Di Latte, Parmigiano Reggiano, Prezzemolo e Pepe Nero.

**ARANCINO CLASSICO** (1,7) – 3 €

Riso Carnaroli I.G.P, Ragù di Pomodoro, Piselli, Trito di Fassona, Provola Affumicata e Parmigiano Reggiano.

**ARANCINO VEG** (1) – 2.5 €

Riso Carnaroli I.G.P, Passata di Pomodoro Cilentino, Piselli, Funghi freschi Trifolati.

**FRITTATINA CLASSICA** (1,7) – 3 €

Bucatini Pastificio Di Martino, Besciamella, Piselli, Trito di Fassona e Fior di Latte.

**COME AGLIO E OLIO VEG.** (1) – 3 €

Frittatina di Bucatini Pastificio De Martino, Aglio, Olio e Peperoncino.

**FRITTATINA DI STAGIONE** (chiedere al cameriere) – 4 €

**CHIPS DI PATATE** – 5 €

**CHIPS CON LIME E PEPE ROSA** – 6 €

## BUN'S 40g

**ALASKA** (1,3,4,7,11) – 6 €

Stracciata di Bufala, Salmone Selezione Marificio, Cipollotto in Agrodolce, Misticanza, Salsa di pelle di Salmone e Olio Extra Vergine Cilentino.

**“BUFFALO”** (1,3,7,11) – 6 €

Tartare di Fassona\* Selezione Perrella, Stracciata di Vaccino, Misticanza, Scaglie di Stravecchio di Bruna Alpino, Glassa di Aceto di Modena e Olio Extra Vergine Cilentino.

**MISTICO 8** (1,3,7,8,11) – 6 €

Buns's al Cacao, Stracotto di Cipolla di Alife, Straccetti di Marchigiana CTB. Provolone Occhiato di Grotta 100 Giorni e Olio Extra Vergine Cilentino.

## LE PIZZE

**MARINARA** (1) VEGAN – 6 €

San Marzano DOP, Origano, Aglio, Basilico e Olio Extra Vergine Cilentino.

**MARGHERITA** (1,7) VEG – 7 €

San Marzano DOP, Fior di Latte, Parmigiano Reggiano, Basilico, Olio Extra Vergine Cilentino.

**CARRETTIERA** (1,7) – 9 €

Friarielli saltati in padella, Salsiccia a punta di coltello, Provola e Olio Extra Vergine.

**CAPRICCIOSA SECONDO NOI** (1,7) – 10€

Cuore di Carciofo alla brace, Funghi Cardoncelli saltati, Fior di Latte, Prosciutto Cotto Artigianale, Polvere di Olive Nere infornate, Cremoso di Pomodoro Arrosto e Olio Extra Vergine Cilentino.

**COME UNA DIAVOLA** (1,7.) – 10 €

Mozzarella di Bufala, Salame Rosso di Castelpoto, Pomodorini confit al Peperoncino, Peperoncini in fili e Olio Extra Vergine.

**POMODORINA** (1,7) VEG – 10 €

Ombra di San Marzano DOP, Pomodorino Giallo Giagiù al Sale, Pomodoro Cilentino, Mozzarella di Bufala, Conciato Romano e Olio Extra Vergine.

**VEGETA** (1) VEGAN – 10 €

Crema di Patata Ratte e Latte di Mandorla, Cuore di Carciofo cotto sotto cenere, Chips di Buccia di Patata croccante, Maionese di gambo di Carciofo Arrosto.

**DOC** (1,7) VEG – 10 €

Pomodori al filetto, Mozzarella di Bufala DOP, Basilico, Parmigiano Reggiano, Olio Extravergine Cilentino.

**MIMETICA DI SCAROLE** (1,4,8) – 11 €

Crema di Scarola alla Napoletana, Fior di Latte, Scarole alla Brace, Uvetta Sultanina, Acciughe, Pinoli Tostati e Olio Extra Vergine.

**BURRO E ACCIUGHE** (1,4,7) – 10 €

Fior di Latte Misto Bufala, Acciughe Selezione Angelo Parodi, Burro di Latteria Mantecato, Zest di Agrumi e Olio Extra Vergine.

**GENOVESE E MONACO** (1,7) – 12 €

Sugo alla Genovese, Straccetti di Scamone cotti a bassa temperatura, Velo di Provolone Occhiato di Gragnano, Fior di Latte e Olio Extra Vergine Cilentino.

**PARMIGIANA POP** (1,7) VEG – 10 €

Stracotto di Pomodoro, Tartare di Pomodoro San Marzano Affumicato, Parmigiana di Melanzane, Stracciata di Vaccino, Scaglie di Stravecchio di Bruna Alpina, Basilico, Olio Extravergine Cilentino.

**FRESCO FORMAGGIO** (1,7) VEG – 10 €

Panna Artigianale da Scrematura, Fior di Latte, Scaglie di Erborinato di Bufala, Caciotta Spontanea, Gel di Agrumi, Polvere Tostata di Nocciole, Liquirizia.

**BACCALARDO** (1,4,7) – 14 €

Crema di Patata Ratta, Fior di Latte, Scaglie di Baccalà cotte in umido, Lardo di Maiale Pesante, Terra di Olive Nere e Olio Extra Vergine.

**COME UN CARCIOFO** (1,7) – 12 €

Crema di Topinambur, Fior di Latte, Gambo di Carciofo spadellato, Lardo di Palatello, Polvere di Carciofo Arrosto, Conciato Romano, Arancia Candita e Olio Extra Vergine.

**MARINARA SLOWFOOD** (1,4) – 10 €

Stracotto di San Marzano, Pesto di Aglio Orsino, Fior di Capperi, Olive Taggiasche, Acciughe Selezione Angelo Parodi, Piennolo Semi Dry, Polvere di Olive e Olio Extra Vergine Cilentino.

## PIZZA TONDA IN PALA

**Realizzata con farine integrali e semi integrali con lievito madre, servita tagliata in quattro spicchi, ideale per la condivisione**

**COME MARGHERITA** (1,7) – 10 €

Fior di Latte, Tartare di Pomodoro San Marzano al forno, Scaglie di Parmigiano di Vacca Bianca Modenese, Basilico e Olio Extra Vergine.

**CONTADINA** (1,7) – 12 €

Patate Morbide Cotte al Burro, Fior di Latte, Papaccella Grigliata, Salsiccia a punta di coltello, Scaglie di Provolone di Grotta, Croccante di Buccia di Patate, Pepe e Olio Extra Vergine.

**ORTO LOVE** (1.) a richiesta anche su pizza classica – 12 €

Cremoso Di Patate Carciofo e Porro, Funghi Cardoncelli alla Brace, Fior di Latte, Cipolla Rossa Fermentata e Olio Extra Vergine.

**CLASSICA IN PALA** (1,7) – 14 €

Prosciutto Crudo di Trevico Stagionato 36 Mesi, Stracciata di Bufala, Rucola Selvatica, Scaglie di Parmigiano Reggiano di Vacca Bianca Modenese e Olio Extra Vergine.

## LA DOPPIA COTTURA

**Impasto realizzato con farine di tipo 1-farina di Riso Artemide.**

**LA FRANZESE, MENZIONE ALL'AMICO E CHEF** (1,2,4,6,7,9) – 20 €

Stracciata di Bufala, Tartare di San Marzano Confit, Crudo di Gambero Rosso\* Marinato in Salsa Ponzu, Erba Cipollina, Caviale di Aringa e Olio Extra Vergine Cilentino

**CONTRASTO** (1,7,9) – 12 €

Fior di Latte, Lonardo di Cinta Senese, Croccante di Mela Annurca in Osmosi, Latticello di Bufala alla Vaniglia, Freddo di Bufala, Menta e Olio Extra Vergine.

**IL BUFALO E LA CICORIA** (1,7.) – 13 €

Cicoria Stufata con Latte di Mandorla, Carpaccio di Black Angus marinato in Aceto di Lamponi, Panna Acida, Pecorino, Erbe Aromatiche e Olio Extra Vergine.

## LE RIPIENE

**RIPIENO DI SCAROLA** (1,4,7) – 8 €

Scarole, provola, acciughe, pinoli.

**RIPIENO CLASSICO** (1,7) – 9 €

Ricotta, Prosciutto cotto alta qualità, Fior di Latte, Pepe, Pomodoro.

**RIPIENO FRITTO** (1,7) – 8 €

Ricotta, Cicoli, Provola, Pomodoro e Pepe.

**Coperto** – 2 €

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con “ \* ” sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa oppure sono congelati o surgelati all'origine dal produttore per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.

**GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO.**

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

**INDICE ALLERGENI:** [1] Glutine, [2] Crostacei e derivati, [3] Uova e derivati, [4] Pesce e derivati, [5] Arachidi e derivati, [6] Soia e derivati, [7] Latte e derivati, [8] Frutta a guscio e derivati, [9] Sedano e derivati, [10] Senape e derivati, [11] Semi di sesamo e derivati, [12] Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>, [13] Lupino e derivati, [14] Molluschi e derivati.