



Autentiko

GUSTO NAPOLETANO





**AUTENTIKO**  
GUSTO NAPOLETANO

# NELLA NOSTRA PIZZA C'E TUTTA NAPOLI

*Quella vera.*

Maestro Pizzaiolo  
**Antonio Davide**



Mangiare bene è un'arte e proporvi la Pizza Napoletana nella sua forma più "autentika" non è solamente il nostro mestiere, è la nostra missione.

Vi offriamo una pizza verace di natura tradizionale ma rivisitata in chiave moderna con una maggiore digeribilità e leggerezza.

Rigorosamente cotta nel forno a legna oltre i 400° per circa 90 secondi raggiunge il suo gusto partenopeo e la sua croccantezza.

100% Gusto Napoletano





**Autentiko**  
GUSTO NAPOLETANO

**GIN SELECTION**

# PIZZA & DRINK

*Hai mai provato?*

Ricerca e sperimentazione del gusto sono una missione per Autentiko, vi proponiamo una selezione di raffinati cocktail da abbinare alla vostra pizza o ai vostri piatti. Ti va di provare?

## AMALFI

Gin Malfy al limone, tonica Fever Mediterranean, scorza di limone. 10,00€  
*Consigliato in abbinamento alla Pizza Marinara Special*

## AMALFI AL TRAMONTO

Gin Malfy Rosa al pompelmo, tonica Thomas Henry, scorza di pompelmo. 10,00€  
*Consigliato in abbinamento alla Pizza Perla*

## CAPRI

Gin Caprisus dal tono sapido, tonica Fever Mediterranean, scorza di limone. 10,00€  
*Consigliato in abbinamento alla Pizza Macherè*

## PORTOFINO

Gin Portofino, tonica Fever Mediterranean, scorza di limone. 12,00€  
*Consigliato in abbinamento alla Pizza Gamberi & Pistacchio*

## VASINICÒ

Gin Ondina profumato al basilico, tonica Fever Mediterranean, scorza di limone. 10,00€  
*Consigliato in abbinamento alla Pizza Regina*

---

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



# Da condividere

## Fritto Neapolis

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

€ 22,00

## 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)

€ 24,00

## Bruschettata Autentiko

 (2PZ) *NEW*

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

€ 12,00

# O'fritt

## Crocchè napoletano

 (1,3,7)

€ 4,00

## Palla di riso al ragù

 (1,7)

€ 4,00

## Frittatina tradizionale

 (1,3,7)

€ 4,50

## Mozzarella in carrozza

 (1,3,7)

€ 4,00

## Ciurillo

 (1,3,7)

€ 4,00

## Montanarina tradizionale

 (1,7)

€ 4,00

## Frittura di gamberi e calamari\*

 (1,2,14)

€ 20,00

Un tuffo nel Golfo di Napoli tra Calamari e Gamberi...Si nù spettacolo!

# La Frittura Calamari & Gamberi

Un tuffo nel Golfo di Napoli tra calamari e gamberi...  
Si nù spettacolo!

€ 20,00



# Le contemporanee

La tradizione Napoletana rivista dal gusto moderno e irresistibile!

## Maradona

€ 13,50

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, polpette di carne fatte in casa, ricotta di fuscella, basilico. (1,7)

## Pistacchiosa

€ 13,50

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

## Macherè

€ 13,50

Crema di zucchine, provola di Agerola, Speck di Sauris, stracciatella, granelle di pistacchio, basilico. (1,7,8)

## Marinara Special *NEW*

€ 13,00

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

## Nduja & salsiccia

€ 14,00

Crema di zucchine, fior di latte di Agerola, salsiccia campana a punta di coltello, 'nduja calabra, basilico. (1,7,8)

## Malammore 2.0

€ 15,00

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

## Crudo & fichi

€ 15,00

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

## Core core

€ 15,00

Cornicione ripieno di ricotta, provola di Agerola, funghi porcini, zola dolce, scaglie di grana, basilico. (1,7)

## Fior di guanciale

€ 15,50

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

## Noci & Speck *NEW*

€ 14,00

Crema di noci, provola di Agerola, speck di Sauris, noci. (1,7,8)

## Perla

€ 18,50

Pizza a forma di conchiglia aperta con "perla" di mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini rossi e gialli del piennolo, crudo di Parma 24 mesi, grana in scaglie. (1,7)

## Racchetta Davide

€ 20,00

Pizza artistica a forma di racchetta: manico di Ricotta di Fuscella, provola di Agerola, prosciutto cotto Casa Modena, Al centro: Crema di Pistacchio, Guanciale croccante di Amatrice, cipolla rossa di Tropea, stracciatella, basilico. (1,7,8)



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

**Integrale**

€ 2,00

**Senza glutine (su prenotazione)**

€4,00

Non è un alimento per celiaci

Variante Mozzarella:

**Mozzarella senza lattosio**

€ 2,00





Fassona & Tartufo

# Le Gourmet

*Eccellenza Firmata & Autentika*

Vi proponiamo una accuratissima selezione di pizze Gourmet dai sapori inaspettati. Una nuovissima selezione di ingredienti di altissima qualità per creare pizze uniche e stupire il vostro palato con sfumature di gusto mai provate prima.

## Black Angus

Fior di latte di Agerola, carpaccio di black angus, fiori di zucca pastellati. (1,7)

€ 23,00

## Autentika Verace *NEW*

Crema di pistacchio, fior di latte di Agerola, polipetti alla luciana, granella di pistacchio. (1,4,7,8)

€24,00

## Fassona & Tartufo

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

€25,00

## Gamberi rossi di Mazara & Pistacchio

Crema di pistacchio, fior di latte di Agerola, crudité di gamberi rossi di Mazara\*, burrata Pugliese, stracciatella, basilico. (1,2,7,8)

26,00€

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





# Le Tradizionali

*Proposte storiche intramontabili della Cultura Napoletana*

## Marinara

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

€ 7,00

## Margherita

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

€ 9,00

## Diavola

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

€ 10,00

## Napoli

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

€ 10,50

## Cotto & Funghi

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

€ 10,50

## Bufalina

Mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini rossi, basilico. (1,7)

€ 12,00





## Regina

€ 12,00

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP messa in uscita, 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 zucchine, fior di latte di Agerola, melanzane a funghetto, zucchine fritte, peperoni saltati, basilico. (1,7)

## 5 Formaggi

€ 11,50

Taleggio DOP, Zola dolce, Grana Padano DOP, Provola di agerola, Fior di latte di agerola, 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

€ 2,00

## Senza glutine (su prenotazione)

€ 4,00

Non è un alimento per celiaci.

Variante Mozzarella:

## Mozzarella senza lattosio

€ 2,00

# Cucina di Costiera & tradizionale

## *Antipasti*

**Purpett ca sarz** (1,7) € 9,50

**Polipetti alla luciana** (14) € 15,00

**Impepata di cozze** (1,14) € 14,00

**Insalata tiepida di mare** (1,2,4,6,13,14) € 16,00

Cozze, vongole, seppie, gamberi e polpo con condimento mediterraneo.

**Tartare di fassona** (3,7,8) € 22,00

Con stracciatella, cuore di scarola ripassata, uovo cbt e tartufo nero.

**Tris di tartare** (2,4,6,11,13,14) € 22,00

Tonno rosso, salmone e branzino con crema di avocado e lime



## Primi Piatti

- Paccheri con tartare di tonno rosso** (1,2,4,5,7,8) *New* € 18,00  
Con melanzane, pomodorini e stracciatella.
- Calamarata alla genovese** (1,8) *New* € 16,00  
Con ragù di cipolle cotto 20 ore a bassa temperatura.
- Pasta e patate** alla napoletana con provola affumicata (1,7) € 14,00
- Scialatielli allo scoglio** (1,2,14) € 21,00
- Spaghetti alle vongole** (1,5,8,14) € 20,00  
Con tarallo napoletano.
- Risotto alla milanese** (7) *piatto tipico del territorio* € 28,00  
Con ossobuco di vitello

## Secondi Piatti

- Frittura calamari & gamberi** \* con verdure pastellate (1,5,6,8,11,14) € 20,00
- Grigliata di pesce** \* (1,4,8,14) € 28,00  
Salmone, Branzino, Tonno, Gamberoni, Seppia e verdure.
- Polpo caramellato** \* (1,5,6,8,11,14) *Best seller* € 18,00  
Con melanzane alla mediterranea, stracciatella di burrata e tarallo napoletano sbriciolato.
- Filetto di branzino** (4,5,8) € 26,00  
All'acqua pazza e scarola ripassata.
- Costata di manzo 500gr** (8) € 32,00  
Con contorno di verdure dello Chef.
- Cotoletta di maiale alla milanese** (1,8) € 18,00  
Con contorno di patate.

## Contorni

- Patate al forno** € 6,00
- Verdure alla griglia** € 6,00
- Scarola ripassata con uvetta e pinoli** € 6,00
- Friarielli aglio olio e peperoncino** € 6,00
- Insalata verde o mista** € 6,00

## Piatti Freddi

- Caprese** € 12,00  
Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, origano, basilico, olio EVO. (7)
- Caesar salad** (1,3,4,7) € 15,00  
Insalata, pollo alla griglia, bacon croccante, scaglie di grana 24 mesi, salsa Caesar, crostini di pane.

# Birre artigianali

*Le migliori del Birrificcio Perrella*

—○— **BIONDA DEL BRENTA** € 6,50 **AMBRATA DEL BRENTA** € 7,00 **FRAVORT IPA** € 7,00 —○—

# Birre alla spina

*Sistema di spillatura senza l'utilizzo di Co<sub>2</sub>*

<b>4 Luppoli 0,20l/0,40l</b>	<b>3,00 € / 5,50 €</b>
<b>9 Luppoli ipa 0,20l/0,40l</b>	<b>4,00 € / 6,00 €</b>
<b>Grimbergen Double Ambrée 0,25l/0,50l</b>	<b>4,50 € / 8,00 €</b>
<b>Grimbergen Blanche 0,25l/0,50l</b>	<b>4,50 € / 8,00 €</b>

# ↓ Birre in bottiglia ↓

*Le Classiche dal gusto intramontabile*

<b>Carlsberg</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Beck's</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Corona</b>	<b>5,00 €</b>
<b>5 Luppoli bock</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Franziskaner</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Ichnusa non filtrata</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Messina - cristalli di sale</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Peroni senza glutine</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Piretti zero - Analcolica</b>	<b>5,00 €</b>

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	<small>BOTTIGLIA</small> <b>4,00 €</b>	Naturale 0,75l	<b>3,00 €</b>
Fanta, Sprite		Gasata 0,75l	<b>3,00 €</b>

Aranciata Amara, The, Schweppes	<small>LATTINA</small> <b>3,50 €</b>
------------------------------------	---

**CAFFÈ 2,00 €**

**COPERTO 2,50 €**



# Vini Bianchi

	CALICE	BOTTIGLIA
<b>Gewurztraminer</b> DOC Lavis		€ 7,00 / 28,00
<b>Pinot Grigio</b> DOC Montagner		€ 6,00 / 25,00
<b>Ribolla Gialla</b> IGT Antonutti		€ 6,00 / 25,00
<b>Falanghina</b> del Sannio DOC La casa dell'Orco		€ 6,00 / 26,00
<b>Lugana</b> DOC Cà dei Frati		€ 7,00 / 28,00
<b>Lugana Brolettino</b> DOC Cà dei Frati		€ 40,00
<b>Coda di volpe irpinia</b> DOC - Casa dell'orco		€ 24,00
<b>Fiano di Avellino</b> DOCG - Casa dell'orco		€ 26,00
<b>Greco di tufo</b> DOCG - Casa dell'orco		€ 28,00

# Vini Rossi

<b>Chianti classico</b> DOCG Ormanni	€ 7,00 / 28,00
<b>Pinot Nero</b> St. Michael Eppan	€ 8,00 / 38,00
<b>Primitivo di Manduria</b> DOP Vitti	€ 6,00 / 28,00
<b>Valpolicella Ripasso</b> DOC Santasofia	€ 8,00 / 38,00
<b>Amarone</b> Santa Sofia	€ 49,00
<b>Aglianico Irpinia Doc</b> La casa dell'Orco	€ 28,00

# Bollicine

<b>Prosecco Valdobbiadene</b> DOCG Symphoniae	€ 6,00 / 28,00
<b>Spumante Brut</b> Vignana	€ 22,00
<b>Spumante Dolce Moscato</b> Vignana	€ 20,00
<b>Franciacorta Uberti</b>	€ 38,00
<b>Franciacorta Moraschi Rosè</b>	€ 45,00
<b>Eresi Fluo-Glitter Spumante Fruttato</b>	€ 40,00
<b>Cà del Bosco - Cuvee Prestige</b>	€ 64,00
<b>Moet &amp; Chandon</b>	€ 85,00







Buon Appetito!

## MENU 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:
    - sciropi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
    - maltodestrine a base di grano;
    - sciropi 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.
- (1) e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito, è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dell'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

OFFICIAL PARTNER



Autentiko  
GUSTO NAPOLETANO