



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 zucchini, fior di latte di Agerola, melanzane a funghetto, zucchini 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 Birrificio 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 Co₂

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 ↴

Le Classiche dal gusto intramontabile

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 €
Piretti zero - Analcolica	5,00 €

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

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

CAFFÈ 2,00 €

COPERTO 2,50 €

Vini Bianchi

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

Vini Rossi

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

Bollicine

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







AUTENTIKO
GUSTO NAPOLETANO

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:

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.

(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