



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 Caprius 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

Parmigella *NEW*

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

€ 13,00

Bruschettata Autentiko (2PZ) *NEW*

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

€ 12,00

O'fritt

Burratella *NEW*

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

€ 14,00

Crocchè napoletano (1,3,7)

€ 4,00

Palla di riso al ragù (1,7)

€ 4,00

Frittatina tradizionale (1,3,7)

€ 4,00

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

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP messa in uscita, basilico. (1,7)

€ 12,00

Salsiccia & Friarielli

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

€ 12,00

Vegetariana *NEW*

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

€ 11,00

5 Formaggi

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

€ 11,50

Ripieno al prosciutto al forno o fritto

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

€ 13,00

Don Salvatore

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

€ 13,00

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



COMO

BRESCIA

PESCARA

MILAN

Cucina di Costiera & tradizionale

Sapori & Gusto Autentico

Antipasti

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Purpett ca sarz (1,7) | € 9,50 |
| Polipetti* alla luciana (14) | € 15,00 |
| Impepata di cozze (1,14) | € 14,00 |

Primi Piatti

| | |
|---|---------|
| Paccheri salsiccia, pistacchio e provolone del monaco (1,7,8) NEW | € 18,00 |
| Gnocchi al ragù napoletano in tegamino (1,7) NEW | € 17,00 |
| Scialatielli allo scoglio (1,2,14) | € 20,00 |
| Spaghetti alle vongole (1,5,8,14) Con tarallo napoletano. | € 20,00 |

Secondi Piatti

| | |
|---|---------|
| Frittura calamari & gamberi* (1,2,14) | € 20,00 |
| Grigliata di pesce* Calamari, gamberone e spada con verdure. (2,4,14) | € 28,00 |
| Insalata tiepida di polipo e patate NEW | € 16,00 |
| Filetto di branzino NEW All'acqua pazza. (2,4,14) | € 20,00 |

Piatti Freddi

| | |
|---|---------|
| Caprese Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, origano, basilico, olio EVO. (7) | € 12,00 |
| Bresaola Rucola, bresaola della valtellina IGP, scaglie di grana. | € 14,00 |
| Caesar salad (1,3,4,7) Insalata, pollo alla griglia, bacon croccante, scaglie di grana 24 mesi, salsa Caesar, crostini di pane. | € 15,00 |

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

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 € |
| Poretti 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 € |
|------------------------------------|---|

CAFFÉ 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 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