



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, zucchini 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



— POMO

— BURENJA

— PISCANA

— BURENJA

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

Dal Birrifico Fratelli Perrella di Trento

← BIONDA DEL BRENTA € 6,50 AMBRATA DEL BRENTA € 7,00 FRAVORT IPA € 7,00 →

Birre Artigianali a KM 0 del Birrifico Italiano di Lurago Marinone

← TIPOPILS € 8,00 ASTEROID € 8,00 BIBOCK € 8,00 →

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 €
------------------------------------	----------------------------------

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 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