



**FRESCO**

TRATTORIA/PIZZERIA  
FONDATA NEL 2050

**MENU**



**RAGÙ NAPOLETANO**

*Fino a 12 ore di cottura*

**MELANZANE FRITTE**

**FIORDILATTE**

*Di Vico Equense*

**GRANA PADANO**

**PARMIGIANA**  
*di Melanzane*



## ANTIPASTI

### FRITTO CAFONE

€ 9,50

*uno dei capisaldi della tradizione napoletana, ne parlava già nel 1884 Matilde Serao nel "Il Ventre di Napoli" dove scrive del cosiddetto friggitore, un ambulante che si aggirava per i quartieri popolari gridando "Fritti nella tiella!". Proprio da questa figura è nato il famoso modo di dire napoletano "frijenno e magnanno". Anticamente i cartocci (cuoppi) su cui si serviva il fritto venivano chiamati anche "oggi a otto" perché, proprio per la povertà in cui versava il popolo napoletano, il friggitore accettava un pagamento "a rate" fino a otto giorni. Ci sono tante varianti del fritto napoletano, il Fritto cafone di FRESCO non è mai congelato ed è composto da arancini di riso, crocchè di patate fresche, mozzarelline di Vico equense impanate, zeppoline di pasta cresciuta, zucchini pastellate.*

### PARMIGIANA DI MELANZANE

€ 9,00

*un piatto della tradizione Napoletana. A Napoli Ippolito Cavalcanti nel suo "Cucina teorico pratica" scrive la prima ricetta nel 1839: «... e le farai friggere; poi le disporrai in una teglia a strato a strato con il formaggio, basilico, salsa di pomodoro e coperte le farai stufare». FRESCO rispetta la tradizionale ricetta partenopea, in tutta la sua complessità, preparata con ragù napoletano fino a 12 ore di cottura, melanzane fritte, fiordilatte di Vico Equense e grana.*

### PIZZA DI SCAROLE, OLIVE NERE E CAPPERI (porzione)

€ 3,50

### PIZZA RIPIENA DI SALSICCE E FRIARIELLI (porzione)

€ 4,00

*con friarielli freschi di stagione (secondo disponibilità)*

### GRIGLIATA DELL'ORTO

€ 9,00

*peperoni, melanzane, zucchini, radicchio, finocchio e zucca, secondo disponibilità di stagione nel menù del giorno*

(\*) in mancanza del prodotto fresco, l'alimento potrebbe essere congelato. Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile richiedere l'apposita documentazione al personale di sala

### MOZZARELLA DI BUFALA DOP

€ 9,00

### PROSCIUTTO DI PARMA

€ 7,50

### BRUSCHETTE AL POMODORINO FRESCO E BASILICO

€ 6,50

### SOUTÈ DI COZZE E VONGOLE VERACI

€ 16,00

### INSALATA DI MARE\*

€ 16,00

### FOCACCIA

€ 4,00

*con sale, olio extra vergine di oliva, grana e pepe*

### FOCACCIA ALFREDO

€ 9,00

*con prosciutto di Parma e olio extravergine di oliva*

**BRUSCHETTE**  
*al Pomodorino Fresco e Basilico*







**POLLO**

*Grigliato a straccetti*

**SCAGLIE DI GRANA**

**OLIVE VERDI**

**INSALATA MISTA**

**SALSA ALLO YOGURT**

*Servita a parte*

## INSALATA Pollastra

FRESCO

### CONTORNI

MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLIATE

€ 6,00

PATATE AL FORNO

€ 6,00

PATATE\* FRITTE

€ 6,00

SCAROLE CON OLIVE NERE E CAPPERI

€ 6,00

*saltate con olio extravergine di oliva e aglio*

FRIARIELLI

€ 6,00

*un'eccellenza agricola, coltivata nell'intera Campania, ma particolarmente tipica della zona a nord-est di Napoli. Anticamente era la collina del Vomero ad essere terreno privilegiato di coltivazione dei friarielli, tanto da guadagnarsi l'appellativo di "o' colle d' e friariell". Il periodo migliore della raccolta è tra la fine dell'autunno e l'inizio della primavera, e quindi non sono sempre disponibili, vanno colti al momento giusto, i fiori devono esserci, ma non devono essersi ancora aperti. Vengono fritti in olio extravergine di oliva, con aglio e peperoncino.*

ZUCCHINE ALLA SCAPECE

€ 6,00

*zucchine fritte e marinate in olio extravergine di oliva, aceto di vino, prezzemolo e aglio*

MELANZANE A FUNGHETTO

€ 6,00

*melanzane a cubetti fritte con sugo di pomodorini freschi e basilico*

PEPERONI OLIVE NERE E CAPPERI

€ 6,00

INSALATA MISTA

€ 6,00

(\*) in mancanza del prodotto fresco, l'alimento potrebbe essere congelato.  
Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile richiedere l'apposita documentazione al personale di sala

### INSALATE

POLLASTRA

€ 12,50

*insalata mista, straccetti di pollo grigliato, scaglie di grana e olive verdi, servita con salsa allo yogurt*

RICCARDONA

€ 12,50

*insalata mista, pomodorini, carciofi, zucchine e melanzane alla griglia*

CAPRESE

€ 12,50

*mozzarella di bufala DOP e pomodoro*

MEDITERRANEA

€ 12,50

*fresella con tonno, pomodorini, insalata mista e olive verdi*

GENNARELLA

€ 12,50

*insalata mista, pomodorini, patate, fagioli, carciofi e zucchine alla griglia*





# SPAGHETTI alla Nerano

BASILICO FRESCO

SPAGHETTI  
Trafilati al bronzo

ZUCCHINE FRITTE

PROVOLONE DEL MONACO

GRANA PADANO



## PRIMI

La nostra pasta è trafilata al bronzo.

La trafilatura al bronzo è l'unico metodo di lavorazione che rende la pasta naturalmente ruvida, porosa e capace di trattenere ogni condimento.

**SPAGHETTI ALLA NERANO** € 14,00  
prendono il nome dalla località di Nerano, borgo di pescatori situato tra i Monti Lattari, Massa Lubrense e Positano. Si attribuisce la nascita alla cucina di uno storico ristorante della baia, che con l'unione di pochi e semplici ingredienti seppe creare il piatto che conquistò Totò ed Eduardo De Filippo, entrando a far parte di diritto tra i piatti tipici della tradizione napoletana: **spaghetti trafilati al bronzo con zucchine fritte, provolone del monaco, grana e basilico** ricetta tipica della baia di Nerano

**SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO** € 10,00  
piatto tipico della cucina campana la cui origine si perde nella notte dei tempi. Vanta una storia lunga e interessante, ricetta simbolo dell'arte di arrangiarsi nei tempi in cui non tutti potevano permettersi il pesce, da cui l'antico nome di "Spaghetti alle vongole fujute" cioè scappate. Nonostante l'apparente semplicità, questo piatto richiede ingredienti di qualità e maestria dello chef

**SPAGHETTI POMODORO FRESCO E BASILICO** € 12,00

**SPAGHETTI CON VONGOLE VERACI** € 18,00

**SPAGHETTI ALLO SCOGLIO** € 20,00  
spaghetti trafilati al bronzo con pomodorini, gamberi\*, cozze e polipo\*

**RAVIOLI CAPRESI** € 14,00  
ravioli ripieni di ricotta con pomodorino fresco, grana e basilico

**GNOCCHI ALLA SORRENTINA** € 14,00

**SPAGHETTI ALLA CARBONARA** € 13,00

(\*) in mancanza del prodotto fresco, l'alimento potrebbe essere congelato.  
Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile richiedere l'apposita documentazione al personale di sala

**ZITI ALLO SCARPARELLO** € 14,00  
uno dei piatti tipici della tradizione culinaria napoletana, nato in una delle zone più popolari della città: i Quartieri Spagnoli. Dalla storica via Toledo, salendo questi vicoli, si incontravano gli scarpari, cioè i calzolari che venivano ripagati del proprio lavoro artigianale anche con ciò che si aveva in dispensa. Così con i pezzi di formaggio a disposizione, il sugo di pomodoro e le foglie di basilico si dava vita ad un piatto dal condimento semplice e genuino: **ziti trafilati al bronzo con pomodorini mantecati con grana, pecorino romano, peperoncino e basilico**

**DUETTO FRESCO** € 16,00  
i due cavalli di battaglia del nostro menù in unico piatto per chi proprio non riesce a scegliere **Spaghetti alla Nerano e Ziti allo Scarpariello**

# ZITI allo Scarpariello







## POLPETTE al Ragù



### SECONDI DI CARNE

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA € 21,00

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA € 20,00

FRESCO BURGER € 14,00  
*hamburger fatto in casa con vitello primo taglio, con aggiunta di pane e grana, cotto alla griglia e servito con patate\* fritte*

TAGLIATA DI POLLO ALLA GRIGLIA € 12,00

POLPETTE AL RAGÙ NAPOLETANO € 12,00  
*Un simbolo per la cultura partenopea, un piatto che ricorda le cucine delle nostre nonne. La particolarità della polpetta al ragù napoletano è proprio il ragù, diverso da quello alla bolognese. Un ragù che si rispetti deve essere cotto a fiamma rigorosamente bassa fino a 12 ore, perché deve addensarsi, deve essere tirato e, come si dice a Napoli, deve "pappuliare", termine onomatopeico che indica anche i relativi suoni che produce durante la cottura.*

(\*) in mancanza del prodotto fresco, l'alimento potrebbe essere congelato.

**i** il macinato di manzo o vitello contiene piccole quantità di carne suina. Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile richiedere l'apposita documentazione al personale di sala

### SECONDI DI PESCE

FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA € 16,00

CALAMARO\* ALLA GRIGLIA € 18,00

FRITTURA DORATA DI GAMBERI\* E CALAMARI\* € 16,00

PESCE FRESCO  
*secondo disponibilità nel menù del giorno*



## FRITTURA Dorata





**PIZZA**  
*Margherita*

**IMPASTO**

Disponibile anche con impasto integrale

**POMODORO**

**BASILICO FRESCO**

**FIOR DI LATTE**

Fiordilatte di Vico Equense, facente parte del Parco dei Monti Lattari che abbraccia l'intera penisola sorrentino-amalfitana, famoso già dal XVIII secolo per la produzione di latticini e formaggi a pasta filata di altissima qualità.



**PIZZE CLASSICHE**

Le nostre pizze sono condite con olio extravergine di oliva, grana, pecorino romano e basilico.  
🌿 disponibili anche con impasto integrale con supplemento di 1,00 €

**MARINARA**

*pomodoro, aglio e origano*

€ 7,00

**MONTANARA**

*Pizza frita condita con ragù grana e basilico*

€ 8,50

**MARGHERITA**

*pomodoro e fiordilatte di Vico Equense*

€ 8,50

**RUCOLETTA**

*fiordilatte di Vico Equense, rucola e scaglie di grana*

€ 9,50

**COSACCA**

*pomodoro, grana e pecorino romano*

€ 7,50

**PASQUALINA**

*fiordilatte di Vico Equense, salicce e friarielli freschi di stagione (secondo disponibilità)*

€ 10,00

**BUFALA DOP**

*pomodoro e mozzarella di bufala DOP*

€ 12,50

**DIAVOLA**

*pomodoro, fiordilatte di Vico Equense, salame piccante*

€ 10,00

**GENUINA**

*pomodorini e fiordilatte di Vico Equense*

€ 9,00

**CAPRICCIOSA**

*pomodoro, fiordilatte di Vico Equense, carciofi, funghi e prosciutto cotto*

€ 10,00

Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile richiedere l'apposita documentazione al personale di sala





PIZZA

# Marinara



**IMPASTO**  
Disponibile anche con  
impasto integrale

**POMODORO**

**AGLIO**

**ORIGANO**



**FRESCO**

## PIZZE CLASSICHE

Le nostre pizze sono condite con olio extravergine di oliva, grana, pecorino romano e basilico.

🌿 disponibili anche con impasto integrale con supplemento di 1,00 €

### TRICOLORE

pomodorini, provola di Vico Equense, peperoncini verdi freschi di stagione secondo disponibilità

€ 10,00

### REGINELLA

pomodorini, fiordilatte di Vico Equense, provola di Vico Equense, ricotta e prosciutto di Parma

€ 11,00

### MULIGNANA

pomodoro, fiordilatte di Vico Equense e parmigiana di melanzane

€ 10,50

### LASAGNETTA

margherita con ricotta

€ 9,50

### ORTOLANA

pomodorini, fiordilatte di Vico Equense, zucchine, melanzane e peperoni

€ 9,50

### PICCANTINA

fiordilatte di Vico Equense, salame piccante e patate\* fritte

€ 10,00

### RIPIENO DI SCAROLE

provola di Vico Equense, scarole, olive nere e capperi

€ 9,50

### PATATE AL FORNO E SALSICCA

fiordilatte di Vico Equense, salsiccia e patate al forno

€ 10,00

### RIPIENO

pomodoro, fiordilatte di Vico Equense, ricotta, salame e pepe

€ 11,00

### AI 5 FORMAGGI

fiordilatte di Vico Equense, gorgonzola, provolone, caciotta e ricotta

€ 11,00

### RIPIENO FRITTO

pomodorini, provola di Vico Equense, ricotta, cicoli e pepe

€ 11,00

(\*) in mancanza del prodotto fresco, l'alimento potrebbe essere congelato.  
Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile richiedere l'apposita documentazione al personale di sala

RIPIENO

# Fritto







### IMPASTO

Disponibile anche con  
impasto integrale

### SALSICCIA

### CREMA DI ZUCCA

### PROVOLA

Provola di Vico Equense, facente  
parte del Parco dei Monti Lattari  
che abbraccia l'intera penisola  
sorrentino-amalfitana, famoso  
già dal XVIII secolo per la  
produzione di latticini e formaggi  
a pasta filata di altissima qualità.

### PEPE

## PIZZA Primavera

FRESCO

## PIZZE FRESCHE

Le nostre pizze sono condite con olio extravergine di oliva, grana, pecorino romano e basilico.

🌿 disponibili anche con impasto integrale con supplemento di 1,00 €

### CRUDAIOLA DOP

pomodorini, mozzarella di bufala DOP e rucola tutto a crudo

€ 13,00

### AGEROLANA

origano, pomodorini, fiordilatte di Vico Equense e rucola

€ 10,50

### FOCACCIA CAFONA

con mortadella e granella di pistacchio

€ 10,00

### FRESCA

fiordilatte di Vico Equense, ricotta e prosciutto di Parma

€ 11,00

### PRIMAVERA

provola di Vico Equense, crema di zucca, salsiccia e pepe

€ 10,00

### NERANO

provola di Vico Equense, provolone del Monaco, zucchine  
fritte e pepe

€ 11,00

### PIENNOLO CON BUFALA

mozzarella di bufala DOP e pomodorini del Piennolo  
(secondo disponibilità)

€ 13,00

### CROCCHETTONA

provola di Vico Equense, prosciutto cotto e crocchè di  
patate

€ 11,50

### MARGHERITA DEL RE

pomodoro, fiordilatte di Vico Equense e angolo a sorpresa

€ 11,00

### WURSTEL E PATATINE

fiordilatte di Vico Equense, wurstel e patate\* fritte

€ 9,50

(\*) in mancanza del prodotto fresco, l'alimento potrebbe essere congelato.  
Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile richiedere l'apposita documentazione al personale di sala







WWW.FRESCOTRATTORIA.IT

NAPOLI - *Via Partenope, 8*  
NAPOLI - *Via Caracciolo, 14/B*  
NAPOLI - *Via Cimaraosa, 20*  
ROMA - *Stazione Termini*  
MILANO - *Via Dante 16*  
MONZA - *Via Cortelonga 6*  
LONDRA - *42 Newington Causeway*  
MASCATE - *The Wave*

COPERTO - € 2,50