

Apicella



PIZZA E CUCINA

Le Nostre Eccellenze

#laConcadeimarini

*Stria, Stracciata di Bufala, Gambero di Mazara del Vallo,
Zeste di Limone e Pepe*

€ 20,00

#laAmiciItalia

*Bianca, Pomodori Semi-Dry, Salmone Affumicato
chips di Zucchine e Ricotta di Mucca*

€ 15,00

#laFuenti

*Bianca, Scarola, Mayo Vega al limone
e Acciughe del Cantabrico*

€ 15,00

#laCantabrico

Pomodoro, Fiordilatte e Acciughe del Cantabrico

€ 12,00

Non solo pizza...

Prosciutto Crudo di Parma 24 Mesi, Bufala DOP, Carciofi e Pomodori Secchi	€ 15,00
Culatello di Zibello e Bufala DOP	€ 15,00
Insalata di Finocchi,Avocado,Arancio e Crudo Croccante	€ 15,00
Caesar Salad con pollo cotto a bassa temperatura	€ 15,00
Melanzane,Zucchine,Pomodori,Cuore di Carciofo,Burratina e Granella di Pistacchio	€ 15,00
Il Fritto Delia Gluten free (4Crocchè, 2Pizzelle, 6Polpette)	€ 12,00
Le Tre Pizzelle fritte Gluten free	€ 10,00

I Nostri Primi

Anche Gluten Free

Spaghettoni ai tre pomodori	€ 15,00
Linguine agli Scampi	€ 25,00
Pasta, Patate, Provola e Pepe	€ 15,00

Il Nostro Pesce

Tutto Gluten Free

Polpo e Patate con Olive Taggiasche	€ 20,00
Gamberoni Argentini scottati con insalata di finocchi, arancia e mandorle 6Pz	€ 18,00
Tentacolo di Polpo alla Griglia Con Pomodori Datterini, Chips di zucchine e mayo	€ 20,00
Gamberi Rossi di Mazara del Vallo 6pz CRUDITE	€ 18,00
Scampi di Sicilia 3Pz CRUDITE	€ 12,00
Frittura di Gamberi e calamaretti	€ 20,00
Pizzella Fritta Gluten free con stracciatella e Gambero di Mazara del Vallo	€ 10,00
Degustazione di mare (minimo 2 persone)	€ 60,00

La Nostra Carne

LA GRIGLIATA	€40,00
Filetto di manzo, Tagliata, Entrecote,	
FILETTO DI MANZO con verdure alla griglia	€20,00
TAGLIATA DI MANZO con rucola, grana e aceto	€20,00
ENTRECOTE con verdure alla griglia	€20,00
HAMBURGER di SCOTTONA con patatine fritte	€12,00
COTOLETTA con patatine fritte	€15,00

Contorni

Patate al forno	€ 6,00
Friarielli saltati in padella	€ 6,00
Melanzane piccantine sott'olio	€ 6,00
Verdura di Stagione	€ 6,00

I Nostri Burger

BURGER DELIA GLUTEN FREE

Hamburger di scottona , cipolla caramellata **HOMEMADE**,
provolone del Monaco e lattuga con patatine fritte

€18,00

LA CASA DI CHEDDAR GLUTEN FREE

Hamburger di scottona , doppio cheddar, lattuga e pomodoro
con patatine fritte

€18,00

GOMORZA GLUTEN FREE

Hamburger di scottona, provola affumicata, bacon croccante ,
salsa barbecue, lattuga e pomodoro con patatine fritte

€18,00

I Nostri Burger

BURGER FRIARIELLO GLUTEN FREE

€18,00

Hamburger di scottona , Friarielli saltati in padella,
Caciocavallo di Tramonti con patatine fritte

BURGER PECORINO GLUTEN FREE

€18,00

Hamburger di scottona, Crema al pecorino, Guanciale Croccante,
Lattuga e Pomodoro con patatine fritte

BURGER PARMIGIANA GLUTEN FREE

€18,00

Hamburger di scottona, Melanzane Fritte al Pomodoro e Bufala

Le Nostre Pizze

La Delia PASTA ALTA	€ 10,00
Pomodoro,BufalaParmigiano,Olio Evo e Basilico	
La Reginella ACQUA DI MARE	€ 10,00
Bianca,Bufala,Pomodoro Pacchetelle,Parmigiano e Alici di Cetara	
La DOTT MANCO	€ 10,00
Bianca,Bufala,San Marzano,Parmigiano	
La Positano	€ 10,00
Marinara con pomodorini, all'uscita fior di latte e Alici di Cetara	
La DOTT LEO	€ 10,00
Melanzane,Fior di Latte,Salamino Piccante e Parmigiano	
La Sciué Sciué	€ 10,00
Bianca, Crema di Basilico, Pomodoro all'uscita e Olio	

La FRANZ MATTIOLI

€ 12,00

Bianca, Pomodori Secchi, Burratina, Pesto al pistacchio ovunque e
Tanto Basilico

La CESARI

€ 12,00

Passata di Pomodoro del Piennolo, Chips di Melanzane,
Fior di Latte, Mousse di Ricotta e Basilico fritto

La PROF ALICANDRI

€ 12,00

Rossa, San Marzano, Fior di Capperi, Filetto di Tonno e
Cuore di Carciofo arrostito in Evo

La GASTROBERTANI

€ 12,00

Bianca, Provola, Cime di Rapa, e Salamino Piccante

La Pres € 10,00

Marinara, Stracciatella, Alici di Cetara e basilico

La TRAMPARULO € 15,00

Bianca, Guanciale Croccante, Porcini, Patate al forno
e Parmigiano

La PROF. BERARDI € 10,00

Passata di Pomodoro, Fior di Latte, Melanzane al Forno,
Parmigiano e Basilico

La NAPOLITANO € 15,00

Bianca, Friarielli, Pomodoro Corbarino Giallo e Guanciale Croccante

L'Amalfi € 10,00

Pomodoro,Bufala,Pomodorini e Alici di Cetara

La PICCOLI € 12,00

Bianca,passata di pomodorini gialli, melanzane fritte, stracciatella e basilico

La Famosa € 12,00

Pomodoro,Mozzarella,Funghi Freschi,Crudo,Rucola e Grana

La Reale € 10,00

Pomodoro, Fiore di Latte e Basilico

La Gustosa €12,00

Pomodoro,mozzarella,pomodorini,porcini,Speck,rucola e Grana

Sua Maestà € 12,00

Passata di Pomodori Corbarino, Parmigiano, Olio extravergine d'Olive, basilico e Bufala DOP Fuori Forno

La Normanna €12,00
Melanzane Fritte,Pomodorini,Burratina,Alici di Cetara

La Dot.ssa Cavazzuti €12,00
Bianca,Crudo di Parma 24 Mesi, Melanzane Sott'Olio Piccanti

La Iaco € 12,00
Bianca,Speck croccante e Porcino

La Parmigiana € 12,00
Melanzane Fritte, Parmigiano,Bufala e Basilico

La Cetarese

€ 10,00

Trionfo di pomodori gialli e rossi, fior di latte e Alici di Cetara

La FANIGLIULO

€ 10,00

Bianca, Provola Fumè, Scarola e Olive Taggiasche

La GINO MOCCIA

€ 15,00

Bianca, Crema allo Zafferano, Salmone affumicato, Burrata e Chips di Parmigiano

La Maiori

€ 12,00

Pomodoro, Fiore di Latte,
Trionfo di pomodorini, Melanzane Fritte, Burratina e Basilico

La Tramonti

€ 12,00

Bianca, Provola Fumè, Pomodorini Gialli Zeste di Limone e Alici di Cetara

La Conceltina

€ 12,00

Stria, Insalata di Pomodori, Cipolla, olive Taggiasche e Bufala

La Guarnaccia

Rossa,Melanzane, Stracciatella, Alici di Cetara e basilico

€ 12,00

La De Filippi

Bianca,Crema di Tartufo,Porcini,Crudo di Parma e Scaglie di Grana € 12,00

La Ravello

Bianca,Patate,Speck Croccante,Radicchio e Parmigiano

€ 10,00

La Lucaselli

Bianca,Fiore di Latte,Burrata, Alici, Zeste di limone e pepe.

€ 12,00

La Vietri

Bianca,Fiore di latte, Bresaola, Rucola, Grana, Noci e Limone

€ 12,00

La Ucci

Bianca,pepe,zucchine alla scapece, Auricchio piccante a scaglie e Basilico

€ 12,00

Bevande

Coca Media	€ 5,00
Coca In Vetro	€ 3,00
Birra Icnusa	€ 5,00
Birra IPA non filtrata	€ 5,00
Birra Rossa	€ 5,00
Birra bionda	€ 5,00
Birra media alla Spina (Poretti Bionda - Bianche - Poretti Rossa)	€ 5,00
Birra piccola alla Spina	€ 4,00
Acqua in Bottiglia 75cl	€ 3,00
Birra SGL Delia 0,50 Cl	€ 6,00
Birra Sgl Delia 0,33 Cl	€ 4,00
Amalfi Spritz	€ 6,00
Caffè	€ 2,00
Sorbetto	€ 4,00
Amaro	€ 4,00
Gin Malfy, Milano, Roku	€ 12,00
Dolci	€ 6,00

I NOSTRI VINI

VALDOBBIADENE

Prosecco Perlage Extra Dry Millesimato Cl. 75	€ 18,00
Prosecco Perlage Brut Millesimato Cl. 75	€ 18,00
Prosecco Extra Dry Marsuret Soller Cl.75	€ 18,00
Prosecco Brut San Boldo Marsuret Cl.75	€ 18,00
Prosecco Millesimato Marsuret Agostino Cl.75	€ 18,00

TRENTO DOC

Altemasi Millesimato Cl. 75	€ 30,00
San Michael Trento DOC BRUT Cl. 75	€ 30,00
San Michael Trento DOC Dosaggio 0 Cl. 75	€ 30,00
San Michael Trento DOC Rosè Brut Cl. 75	€ 40,00
Man Trento DOC Brut Cl. 75	€ 30,00
Man Trento DOC Brut Nature Cl. 75	€ 40,00
Ferrari Maximum Blanc de Blanc Cl. 75	€ 50,00
Letrari Brut Cl. 75	€ 40,00
Abate Nero Brut Cl. 75	€ 35,00
Abate Nero Rosè Cl. 75	€ 45,00
Abate Nero Dosaggio 0	€ 40,00

VINO ROSSO

Sangiovese Oro Cl. 75	€ 18,00
Montepulciano D'Abruzzo FANTINI	€ 18,00
Chianti San Lorenzo Cl. 3,75	€ 9,00
Aglianico Beneventano IGP	€ 18,00
Lambrusco Sorbara BASSOLI	€ 18,00
Grasparossa BASSOLI	€ 18,00
Lambrusco Sorbara VEZZELLI	€ 25,00
Amarone della Volpicella 2019 - SANTI Cl. 75	€ 60,00

VINO BIANCO

Lugana Doc Le Creete Ottella Cl. 75	€ 25,00
Gewurztraminer E. Walch Cl. 75	€ 25,00
Blangè Ceretto cl. 75	€ 30,00
Falanghina Biologica Cl. 75	€ 25,00
Furore - Costiera Amalfitana Cl. 75	€ 18,00
Ravello - Costiera Amalfitana	€ 18,00
Pignoletto Santacroce	€ 18,00

FRANCIACORTA

Monterossa Brut Cl. 75	€ 40,00
Mirabella Saten Cl. 75	€ 40,00
Cà del Bosco Prestige Cl. 75	€ 50,00
Ferghettina Saten Cl. 75	€ 50,00
La Montina Saten Cl. 75	€ 50,00
Bellavista ALMA Brut	€ 60,00
Boccadoro Dosaggio 0	€ 50,00

BOLLICINE

Il Mattaglio Blanc de Blanc Cantine Volta Cl. 75	€ 35,00
Il Mattaglio Brut Cantine Volta Cl. 75	€ 35,00
Il Mattaglio DOSAGGIO 0 Cantine Volta Cl. 75	€ 40,00
Il Mattaglio Rosè Cantina Volta Cl. 75	€ 40,00

Pepe
MASTRO DOLCIERE
*è buono, uguale
gluten free*



SE DICI **PEPE**...DICI **FELICITÀ**

Scopri la nuova linea di prodotti **senza glutine** e **senza lattosio**
nata dalla trentennale esperienza nel mondo dell'alta pasticceria di **Pepe Mastro Dolciere**

Monoporzioni **Ricotta e Rocher**

ARTICOLO SENZA GLUTINE

La "Ricotta e Rocher" viene realizzata con un biscotto alle nocciole, una farcitura di ricotta di pecora e con un cremino alle nocciole pralinate.



Monoporzioni **Delizia al Limone**

ARTICOLO SENZA GLUTINE E
SENZA LATTOSIO

Limoni certo...ma quali? Quelli del nostro territorio in provincia di Salerno, dei giardini di Sant'Egidio del Monte Albino, situati a ridosso dell'Abbazia millenaria di Santa Maria Maddalena in Armillis. Per un dolce senza glutine e senza lattosio tra i più rappresentativi della nostra dolcissima tradizione campana realizzato con un pan di Spagna leggero bagnato al limoncello, farcito e glassato con crema al limone: la "Delizia al limone" di Pepe Mastro Dolciere.





Monoporzioni **Delizia Sangilio**

ARTICOLO SENZA GLUTINE

Un dolce che quando lo mangi diventa subito il tuo preferito: è la nostra famosa "Delizia Sangilio" nella versione gluten free! Una creazione dal sapore unico, dove il profumo delle arance dei giardini di Sant'Egidio, quelli a ridosso dell'Abbazia millenaria e dei Monti Lattari, porta naturale d'accesso alla Costiera Amalfitana, ed una soffice crema di latte di bufala abbracciano un delizioso babà senza glutine bagnato all'arancia.



Monoporzioni **Il Sole di Pepe**

ARTICOLO SENZA GLUTINE

Il sole nel piatto? Possibile con il "Sole di Pepe": un dolce gluten free realizzato con un babà senza glutine al limone ricoperto con crema e Panna 1889 delle Fattorie Fiandino in Piemonte, ricca di fermenti lattici, e una gelée al limone dei Monti Lattari, porta naturale d'accesso alla Costiera Amalfitana.

Tiramisù in bicchiere

ARTICOLO SENZA GLUTINE E
SENZA LATTOSIO

Dal dialetto trevigiano "Tireme su", per poi italianizzarsi in "Tiramisù" negli ultimi decenni del secolo scorso.

È il più classico ed apprezzato dolce italiano, conosciuto in tutto il mondo ed amato e desiderato da tutti.

Viene realizzato con un biscotto al caffè bagnato con caffè espresso, mascarpone, uno strato di cioccolato fondente sottile, ciuffetti di panna e cacao.



Monoporzioni Profitteroles al Cioccolato

ARTICOLO SENZA GLUTINE E
SENZA LATTOSIO

"Profiteroles al cioccolato" sono un dolce della tradizione amato da tutti. Si tratta di una montagna di bignè farciti crema chantilly italiana e ricoperti con una glassa a base di cioccolato fondente e cacao per poi essere guarniti con un ciuffetto di panna montata.





Monoporzioni **Cuore ai tre Cioccolati**

ARTICOLO SENZA GLUTINE

Il "Cuore ai tre cioccolati" è una particolare creazione dolciaria realizzata con una base di frolla alle mandorle e tre stratificazioni di mousse al cioccolato bianco, al latte e fondente con delle deliziose scaglie di cioccolato tra gli strati. Viene glassata al cioccolato bianco e centralmente viene arricchita con una gelée al lampone.



Monoporzioni **Pastiera di Grano Saraceno**

ARTICOLO SENZA GLUTINE

C'è chi sostiene che si chiamerebbe grano "saraceno" perché diffuso in Italia dai commercianti saraceni e chi, invece, che il suo nome sarebbe ispirato al colore dei chicchi scuri, come i saraceni, popolazioni provenienti dalla penisola araba. Ad ogni modo, questo seme gluten free, considerato a torto un cereale, viene impiegato per realizzare un dolce classico della tradizione partenopea del periodo pasquale (e non solo): la pastiera di grano saraceno. La tradizione vuole che sia obbligatorio mangiarla durante la Settimana Santa ma amerete mangiarla sempre.

Monoporzioni **Foresta nera**

ARTICOLO SENZA GLUTINE

La "Foresta nera" è un dolce originario di una regione della Germania, dal quale prende il nome, e viene realizzata con una mousse al cioccolato fondente, del pan di spagna al cioccolato bagnato al rhum ed una crema chantilly italiana, prima delle sfoglie di cioccolato al latte.

La versione di Pepe Mastro Dolciere non prevede la presenza di ciliegie ed amarene.



Monoporzioni **Ludovica**

ARTICOLO SENZA GLUTINE

Un pan di spagna al cioccolato ricoperto di cioccolato fondente, una mousse al cioccolato e una crema alla vaniglia senza l'aggiunta di liquore.

Il tutto glassato con cioccolato lucido. Ecco a voi la monoporzione "Ludovica" ...solo per i più golosi!





Monoporzioni **Ricotta e Pera**

ARTICOLO SENZA GLUTINE E
SENZA LATTOSIO

La "Ricotta e pera" viene realizzata con un biscotto alle nocciole, una farcitura di ricotta di pecora, pere Williams a cubetti ed una spolverata di zucchero a velo.



Monoporzioni **Ricotta e Pistacchio**

ARTICOLO SENZA GLUTINE

La "Ricotta e pistacchio" viene realizzata con un biscotto alle nocciole e ricoperto con granella di pistacchio, una farcitura di ricotta di pecora aromatizzata con della pasta di pistacchio pura ed un cremino al pistacchio.