

ANTIPASTI

MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P. (all'etto).....	€ 2,00
BRUSCHETTE CON POMODORO.....	€ 3,00
ZEPPOLINE FRITTE ALLE ALGHE.....	€ 3,00
PARMIGIANA DI MELANZANE.....	€ 5,00
STRACCETTI DI PASTA FRITTI.....	€ 5,00
(pomodori freschi, parmigiano reggiano e basilico)	
CROCCHÈ DI PATATE.....	€ 1,00
ARANCINO.....	€ 1,00
FRITTATINA CLASSICA.....	€ 1,50
FRITTATINA AL PISTACCHIO O ALLA GENOVESE.....	€ 2,00
ZUCCHINE E MELANZANE IN TEMPURA.....	€ 5,00

PRIMI DI MARE

SPAGHETTI QUADRATI ALLE VONGOLE.....	€ 12,00
(pasta di Gragnano, vongole nostrane)	
SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE.....	€ 12,00
(pasta fresca, frutti di mare, pomodorino del piennolo)	
RISOTTO ALLA PESCATORA.....	€ 12,00
(riso Carnaroli, misto mare, frutti di mare)	
PACCHERI DI GRAGNANO AL CARTOCCIO.....	€ 16,00
(Pomodorini gialli, pomodorini rossi, frutti di mare, polipo, calamari, gamberone e scampo)	

SECONDI DI MARE

PESCATO DEL GIORNO (all'etto).....	€ 4,00
TRANCIO DI POLPO ALLA GRIGLIA.....	€ 12,00
(polpo di marechiaro grigliato, crema di patate e riduzione di avocado)	
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI.....	€ 12,00
GAMBERONI ARGENTINI MANDORLATI.....	€ 12,00
(gamberoni argenti in crosta di mandorle)	
BACCALÀ NORVEGESE AL PISTACCHIO.....	€ 14,00
BACCALÀ NORVEGESE FRITTO CON FRIARIELLI.....	€ 14,00
MISTO MARE ALLA BRACE.....	€ 15,00

INSALATE & CONTORNI

PATATINE FRITTE.....	€ 3,50
INSALATA VERDE.....	€ 3,00
INSALATA MISTA.....	€ 3,50
A' PUVURIELL.....	€ 6,00
(Insalata verde, patate lesse, pomodoro, cipolla e olive verdi)	
PAESANA.....	€ 6,00
(insalata verde, verdure grigliate e salsa allo yogurt zero grassi)	
CAPRESE.....	€ 7,00
(pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, origano, olio evo)	
TONNARELLA.....	€ 7,00
(mista con tonno, bocconci di mozzarella)	
POLLO.....	€ 7,00
(mista con pollo, carote e sedano e salsa caesar)	

PATATE FRESCHE CON FONDUTA DI CHEDDAR.....	€ 5,00
O' CUOPPO DI POLPETTINE NAPOLETANE.....	€ 5,00
PROSCIUTTO E MOZZARELLA.....	€ 8,00
BURATINA DI ANDRIA CON GUANCIALE DI MAIALE.....	€ 10,00
MISTO DI AFFETTATI DI SALUMI E FORMAGGI.....	€ 12,00
O' CUOPPO DI MARE.....	€ 10,00
POLPO ALL'INSALATA*.....	€ 12,00
INSALATA DI MARE*.....	€ 12,00
ANTIPASTO TOTÒ SAPORE (minimo x2 persone).....	€ 10,00/a persona
(parmigiana di melanzane, bruschetta con pomodorini del vesuvio, frittatina con riduzione di pistacchio, calamarelle fritte, soute' cozze, polpettine in salsa rosa con pepe nero)	

PRIMI DI TERRA

GNOCCHI ALLA SORRENTINA.....	€ 7,00
(pasta fresca, ragù napoletano, provola di Agerola)	
PASTA PATATE E PROVOLA.....	€ 7,00
(patate di Avezzano, provola di Agerola, basilico e olio evo)	
ZITI ALLA GENOVESE.....	€ 8,00
(pasta di Gragnano, cipolle di Tropea, carne di manzo, grana padano, pecorino romano)	
PACCHERI CON GUANCIALE.....	€ 10,00
(pasta fresca di Gragnano, pomodorini gialli e rossi del Vesuvio, guanciale di maiale e riduzione di parmigiano reggiano)	

SECONDI DI TERRA

HAMBURGER DI MANZO CON PATATE FRITTE.....	€ 7,00
POLPETTE CON MELANZANE A FUNGHETTI.....	€ 8,00
(carne di chianina, ragù napoletano con riduzione di parmeggiano reggiano, melanzane in padella)	
SCALOPPINA AI FUNGHI PORCINI.....	€ 9,00
HAMBURGER DI CHIANINA CON VERDURE GRIGLIATE....	€ 10,00
ARROSTO DI SCOTTONA (350gr).....	€ 12,00
MISTO DI CARNE.....	€ 13,00
(salsiccia paesana, hamburger di manzo, spiedino di carne, patate al forno aromatizzate)	
ENTRECÔTE DI BLACK ANGUS.....	€ 16,00
TAGLIATA DI MANZO.....	€ 16,00
(entrecôte Argentina, grana padano, rucola, pomodorini del Vesuvio)	

INSALATONA DI PATATE.....	€ 7,00
(patate lesse, tonno, fagiolini, olive verdi, pomodorini)	
INSALATA SAN DANIELE.....	€ 7,00
(prosciutto crudo, provola di Agerola, insalata verde)	
INSALATA NIZZARDA.....	€ 7,50
(insalata verde, uova, tonno, patate, maionese)	
CAPONATA NAPOLETANA.....	€ 8,00
(fresella, pomodorini, insalata verde, olive verdi, tonno, acciughe del cantabrico e mozzarella di bufala)	
TOTÒ INSALATONE.....	€ 9,00
(insalata mista, salmone affumicato, cipollina novella, olive nere di Gaeta e crema di avocado)	
INSALATONA DEL MARINAIO.....	€ 8,00
(pesce spada, rucola, melanzane grigliate)	

PIZZE CLASSICHE E SPECIALI

MARINARA.....	€ 4,00
(pomodoro San Marzano D.O.P., aglio, origano, basilico e olio evo)	
MARGHERITA.....	€ 5,00
(pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte di Agerola, Basilico e olio evo)	
PIZZA MIMOSA.....	€ 6,00
(fior di latte di Agerola, panna, prosciutto cotto, mais e parmigiano reggiano)	
CAPRESE.....	€ 6,00
(pomodorini pachino, fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano, basilico e olio evo)	
DIAVOLA.....	€ 6,00
(pomodoro San Marzano, provola di Agerola, parmigiano reggiano, salame piccante, basilico e olio evo)	
MONACHESE PUB.....	€ 6,00
(würstel, patatine fritte)	
PIZZA FIOCCO.....	€ 6,50
(fior di latte di Agerola, panna, prosciutto cotto e croccchè di patate)	
PIZZA 4 STAGIONI.....	€ 6,50
(pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, salame napoletano e funghi)	

PIZZE CONTEMPORANEE E GOURMET

GRAN BUFALA.....	€ 7,00
(pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella di bufala, olio evo e basilico)	
LA CREMOSA.....	€ 8,00
(crema di zucca, provola di tramonti, polpette di manzo e scaglie provolone del monaco)	
GIALLINA.....	€ 8,00
(pomodorini gialli, fior di latte di agerola, riduzione di pesto di basilico, scaglie di parmigiano regiano, basilico e olio evo)	
VESUVIO.....	€ 8,00
(pomodorini del piennolo, fior di latte di Agerola, noci tritate, parmigiano reggiano e olio evo)	
PIZZA CIORE.....	€ 8,00
(provola di Agerola, fior di zucca, pomodorini gialli, pepe nero e scaglie di pecorino romano gold)	
PIZZA TRAMONTO.....	€ 8,00
(cornicione ripieno di ricotta e salame, provola di Tramonti, salame napoletano e panna)	
PIZZA NERANO.....	€ 8,00
(fior di latte di Agerola, zucchine fritte, menta e basilico e scaglie di provolone del monaco)	
MAMMÀ.....	€ 10,00
(cornicione ripieno di ricotta e polpettine di manzo, provola di Agerola, melanzane a funghetto, polpettine di manzo, ragù napoletano e scaglie di parmigiano reggiano)	
PIZZA PAPÀ.....	€ 10,00
(cornicione ripieno di fonduta di patate e cervellatina, fior di latte di Agerola, patate al forno, cervellatina e riduzione di parmiggiano reggiano)	

E' CAZUNI O FURN O FRITTI

RIPIENO AL PROSCIUTTO.....	€ 5,50
(pomodoro, ricotta, mozzarella, prosciutto)	
RIPIENO CLASSICO.....	€ 5,50
(ricotta, provola, cicoli, pomodoro, pepe)	
RIPIENO AL SALAME.....	€ 5,50
(pomodoro, ricotta, mozzarella, salame, pepe)	
RIPIENO AI FUNGHI.....	€ 6,00
(pomodoro, ricotta, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)	
RIPIENO SCAROLE.....	€ 6,00
(provola, scarola, olive, capperi)	
RIPIENO DELLO SCUGNIZZO.....	€ 6,00
(salsiccia, friarielli, provola di Agerola)	

MONTANARA.....	€ 6,50
(prima frita e poi al forno, pomodoro D.O.P., fiordilatte di Agerola, parmigiano reggiano e basilico)	
CAMPAGNOLA.....	€ 7,00
(salsiccia paesana, friarielli napoletani, provola di Agerola, basilico e parmigiano reggiano)	
CAPRICCIOSA.....	€ 7,00
(pomodoro San Marzano D.O.P., prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive di Gaeta, parmigiano reggiano, basilico e olio evo)	
DAMA BIANCA.....	€ 7,00
(fior di latte di Agerola, prosciutto crudo di Parma, rucola e scaglie di parmigiano reggiano)	
GENOVESE.....	€ 8,00
(cipolla di Tropea, carne di manzo e riduzione di grana padano)	
TOTÒ SAPORE.....	€ 10,00
(forma di stella con ingredienti a sorpresa dello chef)	

PIZZA AMORE.....	€ 10,00
(fior di latte di Agerola, pomodorini gialli e rossi, tocchetti di patate al forno aromatizzate, guanciale di maiale e stracciata di bufala)	
CAMPIONE DEL MONDO.....	€ 10,00
(pomodorini del Vesuvio rossi e gialli, peperoncini verdi, provola di Tramonti e scaglie di provolone del monaco)	
PIZZA PESCATORA.....	€ 10,00
(pomodoro San Marzano D.O.P., origano, basilico, misto pescato del giorno, cozze e vongole)	
LA REGINA DELLA PUGLIA.....	€ 10,00
(mozzarella di bufala, pomodorini del piennolo, burrata affumicata pesto di pistacchio e scaglie di parmigiano reggiano)	
PIZZA DEL MESTRE.....	€ 10,00
fatta a 4 mani dai maestri del MESTRE e RANIERI	
(mortadella di suino di Favila, provola di Agerola, pesto di pistacchio, grannella di pistacchi di Bronte e ciliegine di bufala)	
PIZZA DEL MONACO.....	€ 10,00
(riduzione di friarelli, speck croccante, fior di latte di Agerola, provolone del monaco e noci tritate)	

SALTIMBOCCA

PARMACOTTO.....	€ 5,00
(prosciutto parmacotto, fior di latte di Agerola)	
LA DAMA.....	€ 6,00
(pomodorini, provola di Agerola, rucola e scaglie di parmigiano)	
LA BUFALA.....	€ 6,00
(prosciutto crudo di parma e mozzarella di bufala di Aversa)	
CLASSICO.....	€ 7,00
(parmigiana di melanzane, provola di Agerola e riduzione di parmiggiano)	
FUMÈ.....	€ 7,00
(provola di Agerola, funghi champignon e speck)	
IL CAMPAGNOLO.....	€ 7,00
(salsiccia paesana, friarelli paesani e provola di Agerola)	
PAESANELLA.....	€ 8,00
(polpettine fritte, provola di Agerola e melanzane a funghetto)	
CHIANINA.....	€ 10,00
(hamburger di chianina, funghi porcini, provola di Agerola)	
DEL SALUMAIO.....	€ 10,00
(provola di Agerola, mortadella di suino di Favila, riduzione di pistacchio, scaglie di parmiggiano reggiano)	

VINI ROSSI

AGLIANICO BENEVENTANO (TOTÒ SAPORE).....	€ 8,00
TRIGAIO FEUDI SAN GREGORIO.....	€ 13,00
PIEDIROSSO CANTINE FARRO.....	€ 13,00
FIDELIS CANTINE DEL TABURNO.....	€ 15,00
GRAGNANO TENUTE LE LUNE DEL VESUVIO.....	€ 16,00
CHIANTI CASTIGLIONE DI FRESCO BALDI.....	€ 16,00
RUBRATO FEUDI SAN GREGORIO.....	€ 18,00
MORELLINO FESCO BALDI.....	€ 18,00
VALPOLICELLA ZENATO.....	€ 20,00
PERE PALUMM CASA D'AMBRA.....	€ 20,00
MOIO 57.....	€ 20,00
FALERNO ROSSO RAPANUCCI.....	€ 22,00
TAURASI FEUDI SAN GREGORIO.....	€ 35,00
BAROLO BERSANO.....	€ 45,00
AMARONE SARTORI.....	€ 55,00
BRUNELLO FRESCO BALDI.....	€ 65,00

BOLLICINE

SPUMANTE 4,5.....	€ 12,00
PROSECCO VALDO BIADINE DOCG.....	€ 18,00
FOLIUS FALANGHINA SPUMANTE.....	€ 18,00
BERLUCCHI 61 FRANCIA CORTA.....	€ 30,00
FERRARI BRUT.....	€ 30,00
CA-DEL-BOSCO PRESTIGE FRANCIA CORTA.....	€ 55,00
MOËT & CHANDON.....	€ 55,00
VEUVE CLICQUOT.....	€ 65,00

BIBITE

ACQUA MINERALE 0,5 Lt.....	€ 1,00
ACQUA MINERALE Lt.....	€ 2,00
COCA COLA 33 cl.....	€ 2,00
FANTA 33 cl.....	€ 2,00
SPRITE 33 cl.....	€ 2,00

VINI BIANCHI

FALANGHINA DEL BENEVENTANO (TOTÒ SAPORE).....	€ 8,00
FALANGHINA FRIZZANTE ALTA VIGNA.....	€ 13,00
FALANGHINA CANTINE FARRO.....	€ 15,00
CODA DI VOLPE TABURNO.....	€ 15,00
CHARDONNAY SANTA MARGHERITA VENETO.....	€ 15,00
ROSATO ALBA ROSA TABURNO.....	€ 15,00
FALANGHINA DEL TABURNO.....	€ 16,00
PECORINO PASETTI.....	€ 18,00
GRECO DI TUFO FEUDI SAN GREGORIO.....	€ 18,00
FIANO DI AVELLINO FEUDI SAN GREGORIO.....	€ 18,00
PALLAGRELLO BIANCO VESTINI CAMPAGNANO.....	€ 20,00
BIANCOLELLA CASA D'AMBRA.....	€ 20,00
GEWURTZ TRAMINER KETTMEIER ALTO ADIGE.....	€ 20,00
FRASSITELLI CASA D'AMBRA.....	€ 24,00
KRATOS LUIGI MAFFINI.....	€ 25,00
BLAGÈ CERETTO DIEMONTE.....	€ 30,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

ICHNUSA BIONDA 33 cl.....	€ 2,50
HENNINGER 33 cl.....	€ 3,50
MORETTI FILTRATA A FREDDO 30 cl.....	€ 3,50
ICHNUSA NON FILTRATA 33 cl.....	€ 4,00
TENNENTS.....	€ 5,00
PERONI ROSSA GRAN RISERVA 50 cl.....	€ 5,00

BIRRA ARTIGIANALE

CHIARA 33 cl VOL 5.2%.....	€ 4,00
ROSSA 33 cl VOL 7%.....	€ 5,00

BIRRA ALLA SPINA

ICHNUSA 20 cl.....	€ 2,50
ICHNUSA 40 cl.....	€ 4,00

TOTÒ SAPORE

PIZZERIA E CUCINA NAPOLETANA

Angelo Ranieri

'O ssaje comme fa 'o core

LE FARINE

La nostra pizza viene realizzata con un blend di 3 tipi di farine di TIPO 0 e di TIPO 1 con una lievitazione di 36 ore, in modo di facilitare la digeribilità.

Menù

SOSTANZE CONSIDERATE ALLERGENI

• Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati) derivati.
• Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
• Uova e derivati	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme e così via.
• Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.
• Arachidi e derivati	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi latte, tofu, spaghetti, etc.
• Sola e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
• Latte e derivati	
• Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
• Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentratevegetali.
• Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.
• Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
• Anidride solforosa e solfiti	in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
• Lupino e derivati	presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
• Molluschi e derivati	canestrello, canalicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

VIALE GRAMSCI, 18 • TEL. 081.7618123 • NAPOLI | VIA VETRIERA, 13/14 • VIA DEI MILLE • TEL. 081.417588 • NAPOLI
LUNGO MARE SAN MARCO, 22/24/26 • AGROPOLI • TEL. 0974.824199 • SALERNO | VIA DRAGONARA, 27 • MISENO • TEL. 351.706 3820 • NAPOLI

WWW.TOTOSAPORE.EU

Coperto € 1,50 * potrebbero essere prodotti surgelati