

TOTO S'APPORE

PIZZERIA E CUCINA NAPOLETANA

Angelo Ranieri

'O ssaje comme fa 'o core

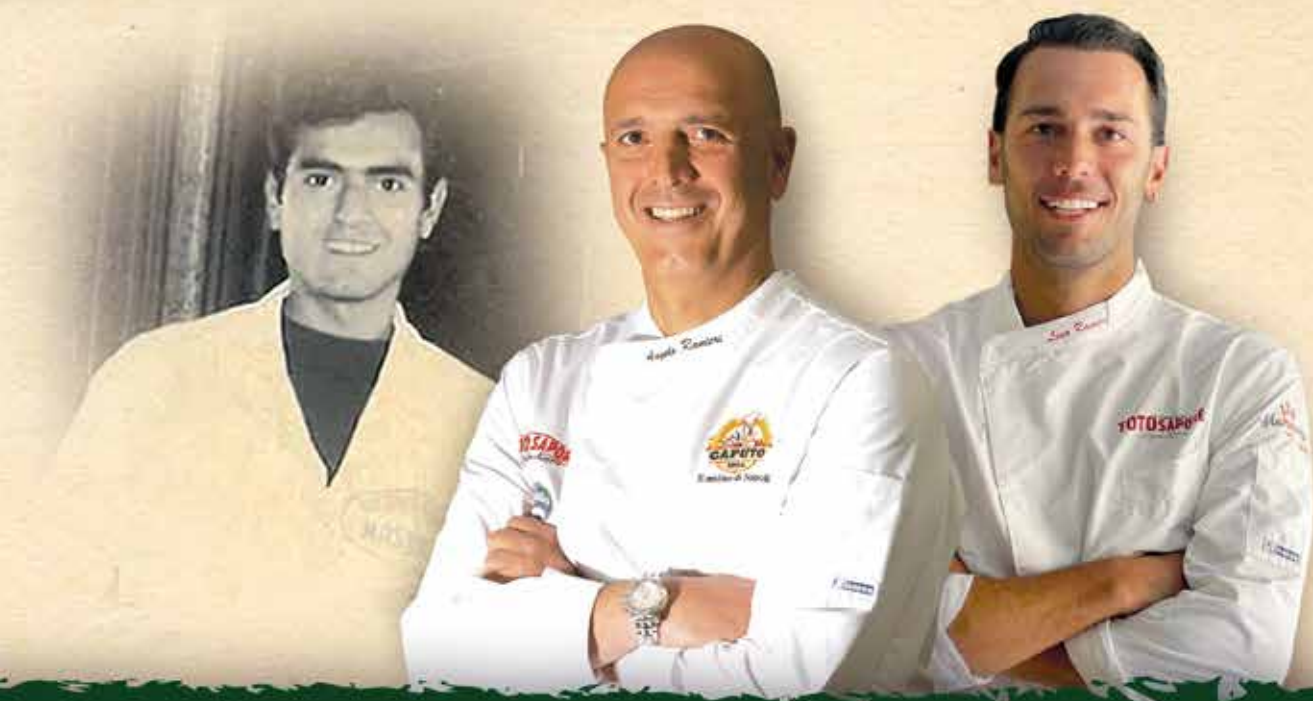
LE FARINE

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

Veri Oggi e Domani

La storia continua...



*Pasquale
Ranieri*

*Angelo
Ranieri*

*Lino
Ranieri*

PIZZERIA E CUCINA NAPOLETANA
TOTO S A P O R E

ANTIPASTI

| | |
|--|-------------|
| BRUSCHETTE CON POMODORINI | € 1,00/cad. |
| CROCCHÈ DI PATATE | € 1,50 |
| ARANCINO | € 1,50 |
| FRITTATINA CLASSICA | € 2,00 |
| FRITTATINA AL PISTACCHIO O ALLA GENOVESE | € 2,50 |
| MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P. (all'etto) | € 2,50 |
| ZEPPOLINE FRITTE ALLE ALGHE | € 4,00 |
| PATATE FRESCHE CON FONDUTA DI CHEDDAR | € 5,00 |
| PARMIGIANA DI MELANZANE | € 6,00 |
| STRACCETTI DI PASTA CON POMODORINI E SCAGLIE | € 6,00 |
| CUOPPO DI FRITTURA ITALIA | € 7,00 |
| TEGAMINO DI POLPETTINE DI MANZO AL RAGU | € 8,00 |
| FRITTURA DI CALAMARELLE | € 8,00 |
| PROSCIUTTO E MOZZARELLA | € 10,00 |
| SAUTÈ DI COZZE CON CROSTINI | € 10,00 |
| IMPEPATA DI COZZE | € 10,00 |
| POLIPETTI ALLA LUCIANA | € 14,00 |
| POLPO ALL'INSALATA* | € 14,00 |
| INSALATA DI MARE* | € 15,00 |
| SAUTÈ DI FRUTTI DI MARE | € 15,00 |

PRIMI DI TERRA

GNOCCHI ALLA SORRENTINA € 8,00
(pasta fresca, ragù napoletano, provola di Agerola e parmigiano reggiano)

PASTA PATATE E PROVOLA € 8,00
(patate di Avezzano, provola di Agerola, basilico, olio evo e parmigiano reggiano)

ZITI ALLA GENOVESE €10,00
(pasta di Gragnano, cipolle di Tropea, carne di manzo, grana padano, pecorino romano)

PACCHERI VESUVIO € 12,00
(pomodorini gialli, pomodorini rossi, mozzarella di bufala e riduzione di pesto)

RISOTTO AI PORCINI € 14,00
(funghi porcini, provola di agerola e scaglie di provolone del monaco)

PRIMI DI MARE

SPAGHETTI QUADRATI ALLA LUCIANA € 14,00
(pasta di Gragnano, pomodorini del vesuvio, olive, capperi e polipetti veraci)

SPAGHETTI QUADRATI ALLE VONGOLE € 14,00
(pasta di Gragnano, vongole nostrane)

SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE € 14,00
(pasta fresca, frutti di mare, pomodorino del piennolo)

RISOTTO ALLA PESCATORA € 14,00
(riso Carnaroli, misto mare, frutti di mare)

PACCHERI DI GRAGNANO AL CARTOCCIO € 16,00
(pomodorini gialli, pomodorini rossi, frutti di mare, polipo, calamari e gamberone)

SECONDI DI TERRA

| | |
|--|---------|
| SALSICCIA ALLA BRACE CON FRIARIELLI | € 10,00 |
| HAMBURGER DI MANZO CON PATATE AL FORNO | € 12,00 |
| STRACCETTI DI MAIALINO CON FUNGHI PORCINI | € 12,00 |
| ARROSTO DI SCOTTONA (350gr) | € 14,00 |
| ENTRECÔTE DI BLACK ANGUS CON VERDURE GRIGLIATE | € 18,00 |
| TAGLIATA DI MANZO (entrecôte Irlanda, grana padano, rucola, pomodorini del Vesuvio) | € 18,00 |

SECONDI DI MARE

| | |
|--|---------|
| PESCATO DEL GIORNO (all'etto) | € 5,00 |
| ALICI FRITTE SALE E PEPE | € 8,00 |
| FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI | € 15,00 |
| GAMBERONI ARGENTINI ALLA BRACE | € 15,00 |
| CALAMARO ALLA BRACE | € 15,00 |
| TRANCIO DI POLPO ALLA GRIGLIA (polpo alla brace su riduzione di patate) | € 15,00 |
| BACCALÀ NORVEGESE AL PISTACCHIO | € 15,00 |
| BACCALÀ NORVEGESE FRITTO CON FRIARIELLI | € 16,00 |
| MISTO MARE ALLA BRACE (calamaro, pesce spada e gamberone) | € 16,00 |
| PIGNIATIELLO (polpo, calamaro, cozze, gamberoni e pomodorini del vesuvio e crostrini) | € 18,00 |

INSALATE & CONTORNI

| | |
|---|---------|
| INSALATA VERDE | € 4,00 |
| PATATINE FRITTE | € 4,00 |
| MELANZANE A FUNGHETTI CON POMODORINI IN PADELLA | € 5,00 |
| FRIARIELLI NAPOLETANI IN PADELLA | € 5,00 |
| MISTO DI VERDURE GRIGLIATE | € 5,00 |
| INSALATA MISTA | € 5,00 |
| A' PUVURIELL (insalata verde, patate lesse, pomodoro, cipolla e olive verdi) | € 8,00 |
| PAESANA (rucola, gorgonzola, noci e scaglie di grana padano) | € 10,00 |
| CAPRESE (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, origano, olio evo) | € 10,00 |
| TONNARELLA (insalata mista con carote, sedano, tonno e provola affumicata) | € 10,00 |
| POLLO (insalata mista con pollo, carote e sedano) | € 10,00 |
| CAPONATA NAPOLETANA (fresella, pomodorini, insalata verde, olive verdi, tonno, acciughe del cantabrico e mozzarella di bufala) | € 10,00 |

PIZZE CLASSICHE E SPECIALI

| | |
|---|---------|
| MARINARA (pomodoro San Marzano D.O.P., aglio, origano, basilico e olio evo) | € 5,00 |
| MARGHERITA (pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte di Agerola, basilico e olio evo) | € 6,00 |
| CAPRESE (pomodorini pachino, fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano, basilico e olio evo) | € 7,00 |
| PIZZA MIMOSA (fior di latte di Agerola, panna, prosciutto cotto, mais e parmigiano reggiano) | € 8,00 |
| DIAVOLA (pomodoro San Marzano, provola di Agerola, parmigiano reggiano, salame piccante, basilico e olio evo) | € 8,00 |
| MONACHESE PUB (würstel, patatine fritte) | € 8,00 |
| MONTANARA (prima fritta e poi al forno, pomodoro ragù, fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano e basilico) | € 8,00 |
| PIZZA FIOCCO (fior di latte di Agerola, panna, prosciutto cotto e crocchè di patate) | € 8,00 |
| PIZZA 4 STAGIONI (pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, salame napoletano e funghi) | € 8,00 |
| CAPRICCIOSA (pomodoro San Marzano D.O.P., prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive di Gaeta, parmigiano reggiano, basilico e olio evo) | € 8,00 |
| DAMA BIANCA (fior di latte di Agerola, prosciutto crudo di Parma, rucola e scaglie di parmigiano reggiano) | € 9,00 |
| CAMPAGNOLA (salsiccia paesana, friarielli napoletani, provola di Agerola, basilico e parmigiano reggiano) | € 9,00 |
| GENOVESE (cipolla di Tropea, carne di manzo e riduzione di grana padano) | € 9,00 |
| ORO DI NAPOLI (prima fritta e poi al forno, ragù di pomodoro giallo, mozzarella di bufala e scaglie di pecorino romano gold) | € 10,00 |

PIZZE CONTEMPORANEE E GOURMET



GRAN BUFALA € 8,00
(pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella di bufala, olio evo e basilico)

PIZZA CIORE € 8,00
(provola di Agerola, fiori di zucca, pomodorini gialli, pepe nero e scaglie di pecorino romano gold)

LA CREMOSA € 9,00
(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 reggiano, basilico e olio evo)

VESUVIO € 8,00
(pomodorini del piennolo, fior di latte di Agerola, noci tritate, parmigiano reggiano e olio evo)

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)

PIZZA CHEDDAR € 8,00
(provola di agerola, polpettine di manzo, riduzione di cheddar e patate al forno)

PIZZA RANIERI € 10,00
(provola di agerola, patate al forno, pancetta, pepe nero e riduzione di parmigiano)

PIZZE CONTEMPORANEE E GOURMET

PORCINI € 10,00
(provola affumicata, funghi porcini, speck croccante e scaglie di provolone)

CAMPIONE DEL MONDO € 10,00
(pomodorini del Vesuvio rossi e gialli, peperoncini verdi, provola di Tramonti e scaglie di provolone del monaco)

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, granella di pistacchi di Bronte e ciliegine di bufala)

PIZZA DEL MONACO € 10,00
(riduzione di friarielli, speck croccante, fior di latte di Agerola, scaglie di provolone del monaco e noci tritate)

MAMMÀ € 10,00
(provola di Agerola, melanzane a funghetto, polpettine di manzo, ragù napoletano e fonduta di parmigiano reggiano, cornicione ripieno di ricotta e polpettine di manzo)

PIZZA AMORE € 10,00
(pomodorini gialli e rossi del Vesuvio, fior di latte di Agerola, burrata di bufala e riduzione di pesto)

TOTÒ SAPORE € 12,00
(forma di stella con punte di diamanti condite con salsiccia e friarielli, provola e polpettine, ricotta e salame, provola e patate al forno, provola e melanzane e centro condito con ragù napoletano e fior di latte)

E' CAZUNI O FURN O FRITTI

RIPIENO AL SALAME € 7,00
(pomodoro, ricotta, mozzarella, salame, pepe)

RIPIENO AL PROSCIUTTO € 7,00
(pomodoro, ricotta, mozzarella, prosciutto)

RIPIENO CLASSICO € 7,00
(ricotta, provola, cicoli, pomodoro, pepe)

RIPIENO AI FUNGHI € 8,00
(pomodoro, ricotta, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)

RIPIENO DELLO SCUGNIZZO € 9,00
(salsiccia, friarielli, provola di Agerola)

SALTIMBOCCA

PARMACOTTO € 7,00
(prosciutto parmacotto, fior di latte di Agerola)

LA BUFALA € 8,00
(prosciutto crudo di parma e mozzarella di bufala di Aversa)

CLASSICO € 8,00
(parmigiana di melanzane, provola di Agerola e riduzione di parmigiano)

FUMÈ € 8,00
(provola di Agerola, funghi champignon e speck)

IL CAMPAGNOLO € 9,00
(salsiccia paesana, friarielli paesani e provola di Agerola)

PAESANELLA € 9,00
(polpettine fritte, provola di Agerola e melanzane a funghetto)

TERRA MIA € 10,00
(hamburger di manzo, funghi porcini, provola di Agerola)

VINI ROSSI



| | |
|-------------------------------------|---------|
| AGLIANICO BENEVENTANO (TOTÒ SAPORE) | € 10,00 |
| PIEDIROSSO CANTINE FARRO | € 20,00 |
| FIDELIS CANTINE DEL TABURNO | € 20,00 |
| CHIANTI CASTIGLIONE DI FRESCO BALDI | € 20,00 |
| RUBRATO FEUDI SAN GREGORIO | € 20,00 |
| MORELLINO FRESCO BALDI | € 20,00 |
| GRAGNANO TENUTE LE LUNE DEL VESUVIO | € 22,00 |
| PER'E PALUMMO CASA D'AMBRA | € 22,00 |
| MOIO 57 | € 22,00 |
| TAURASI FEUDI SAN GREGORIO | € 35,00 |
| BAROLO BERSANO | € 45,00 |
| AMARONE SARTORI | € 55,00 |
| BRUNELLO FRESCO BALDI | € 65,00 |

VINI BIANCHI

| | |
|--|---------|
| FALANGHINA DEL BENEVENTANO (TOTÒ SAPORE) | € 10,00 |
| FALANGHINA FRIZZANTE ALTA VIGNA | € 15,00 |
| CODA DI VOLPE TABURNO | € 18,00 |
| ROSATO LUNA ROSA | € 18,00 |
| CHARDONNAY SANTA MARGHERITA VENETO | € 20,00 |
| FALANGHINA DEL TABURNO | € 20,00 |
| GRECO DI TUFO FEUDI SAN GREGORIO | € 22,00 |
| FIANO DI AVELLINO FEUDI SAN GREGORIO | € 22,00 |
| BIANCOLELLA CASA D'AMBRA | € 22,00 |
| GEWURTZ TRAMINER KETTMEIER ALTO ADIGE | € 22,00 |
| RIBOLLA GIALLA ATTEMS | € 22,00 |
| FRASSITELLI CASA D'AMBRA | € 25,00 |

BOLLICINE

| | |
|-------------------------------------|---------|
| SPUMANTE 4,5 | € 14,00 |
| PROSECCO VALDO BIADINE DOCG | € 22,00 |
| BERLUCCHI 61 FRANCIA CORTA | € 35,00 |
| FERRARI BRUT | € 35,00 |
| MOËT & CHANDON | € 75,00 |
| CA-DEL-BOSCO PRESTIGE FRANCIA CORTA | € 60,00 |
| VEUVE CLICQUOT | € 75,00 |

BIRRE IN BOTTIGLIA

| | |
|----------------------------------|--------|
| NASTRO AZZURRO BIONDA 33 cl | € 3,50 |
| HEINEKEN 33 cl | € 3,50 |
| RAFFO NON FILTRATA GREZZA 33 cl | € 4,00 |
| PERONI SENZA GLUTINE 33 cl | € 4,00 |
| PERONI ROSSA GRAN RISERVA 50 cl | € 5,00 |
| PERONI BIANCA GRAN RISERVA 50 cl | € 5,00 |
| TENNENT'S | € 5,00 |

BIRRA ARTIGIANALE

| | |
|-----------------------|--------|
| CHIARA 33 cl VOL 5.2% | € 5,00 |
| ROSSA 33 cl VOL 7% | € 5,00 |

BIRRE ALLA SPINA

| | |
|----------------------|--------|
| NASTRO AZZURRO 20 cl | € 3,00 |
| NASTRO AZZURRO 40cl | € 5,00 |

BIBITE

| | |
|------------------------|--------|
| ACQUA MINERALE PICCOLA | € 1,00 |
| ACQUA MINERALE GRANDE | € 2,00 |
| COCA COLA 33 cl | € 2,50 |
| FANTA 33 cl | € 2,50 |
| SPRITE 33 cl | € 2,50 |





PIZZERIA E CUCINA NAPOLETANA

TOTO SAPORE

Angelo Ranieri

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.
- **Soia 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 concentrate vegetali.
- **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 arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
- **Molluschi e derivati** canestrello, cannolicchio, 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
SEGUICI SUI SOCIAL  @TOTOSAPOREGROUP  TOTO_SAPORE_NAPOLI  TOTO_SAPORE_NAPOLI
WWW.TOTOSAPORE.EU

Coperto € 1,50 * potrebbero essere prodotti surgelati