

'A PUTECA

PAOLO CIULLO



'A Puteca è la pizzeria di Paolo Ciullo.

Il suo nome, che in napoletano significa *la bottega*, racconta già tutto: un luogo vivo, artigianale, dove la tradizione non si conserva, ma si trasforma senza perdere il senso. Le pizze nascono da ricordi di famiglia, profumi d'infanzia, gesti imparati a bottega. Gli impasti sono quelli classici, napoletani, lavorati con rigore.

I topping seguono un'idea,
un'emozione, un racconto.

Qui,
si mangia bene, si sta comodi, si può ridere o stare in silenzio.

Qui,
la Napoli che conosciamo - quella dei vicoli, dell'arte e del popolo -
prende forma in un piatto e in un luogo.

Senza clichè. Senza finzione.
Solo con amore e mestiere.

Coperto: 3 euro

Per informazioni su ingredienti e allergeni, siete pregati di chiedere la lista allo staff di sala

LE FRITTURE

Frittatina dei Quartieri con piselli, carne macinata, provola affumicata, besciamella, pepe nero e crema di pecorino	5
Frittatina alla Nerano con zucchine, Provolone del Monaco, provola di Agerola e pepe	6
Scugnizzi ovvero straccetti di pizza fritti con pomodorini, rucola fresca, fior di latte di Agerola e Parmigiano Reggiano	10

I CROCCHÈ

Crocchè di patate tradizionale con salame napoletano e fior di latte di Agerola	4,50
Crocchè di patate guappo con crema di pecorino e guanciale croccante	5
Crocchè di patate semplicitto con fior di latte di Agerola e pepe	4

LE MONTANARE

Montanara tradizionale	4
Montanara alla Genovese	6
Montanara Cetara con crema di ricotta, alici di Cetara e zest di limone	5
Montanara del Golfo con tartare di tonno al sapore di gin	8
Tris di montanare a scelta	15

LE PIZZE

Acqua, farina, sale e lievito. E tanta passione.

Marinara della Puteca	10
Crema di pomodorini gialli, aglio nero fermentato, riduzione di pomodoro San Marzano arruscato, alici di Cetara e origano fresco	
Margherita visionaria	10
Crema di datterino giallo, crema di pomodoro pelato arruscato, crema di basilico, fior di latte e Parmigiano Reggiano in cottura	
Margherita con bufala	11
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala di Battipaglia DOP, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio EVO e basilico	
Napoli contemporanea	15
Macchie di pomodoro, mozzarella di bufala di Battipaglia DOP, pomodori pelati cotti al forno, alici di Cetara, capperi disidratati, origano fresco e zest di limone	
‘A Puteca	15
Crema di zucchine, prosciutto cotto, fior di latte di Agerola, pomodorini gialli del Piennolo, crumble di capperi disidratati, olio EVO e basilico	
Calzone fritto o al forno	13
Ricotta di fuscella di Sant’Anastasia, strisce di salame napoletano, pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, Parmigiano Reggiano 24 mesi e pepe	
Ciurillo	14
Fiori di zucca, salame napoletano, provola di Agerola, ricotta di fuscella di Sant’Anastasia, crumble di olive nere disidratate, olio EVO e basilico	
Parmigianella	13
Macchie di pomodoro, parmigiana di melanzane scomposta, provola di Agerola, crema di pecorino stagionato, olio EVO e basilico	
Diavola a modo mio	16
‘Nduja di Spilinga, pomodorini saltati in padella, fior di latte di Agerola, ricotta di fuscella di Sant’Anastasia, crumble di olive nere disidratate, provola affumicata di Agerola, olio EVO e basilico	
Mediterranea	15
Pesto di pomodori secchi, burrata di Andria, olive nere di Gaeta, origano fresco, olio EVO e basilico	

La verdummara	12
Crema di patate al rosmarino, carciofi arrostiti, olive nere di Gaeta, capperi disidratati, fior di latte a cagliata vegetale e pomodorini di Corbara semi essiccati	
La sciantosa	15
Porri freschi, provola di Agerola, salsiccia cotta nel vino rosso, pelati cotti al forno, olive nere disidratate, riduzione di pomodoro arruscato, olio EVO e basilico	
Stracciata	16
Pomodoro San Marzano, stracciatella di burrata Andriese, prosciutto crudo di Parma, olio EVO e basilico	
Montanara Vesuviana	13
Montanara in doppia cottura: fritta a 160 gradi e successivo passaggio in forno; pomodoro San Marzano, Provolone del Monaco 36 mesi e basilico	

IL PADELLINO

Doppia lievitazione, idratazione elevata e cottura in tegame.

Lo sciupafemmine	18
Stracciatella di burrata di Andria, prosciutto crudo di Parma, pomodori secchi e crumble di olive disidratate	
Freschezza estiva	16
Pomodorini gialli del Piennolo confit, mousse di ricotta di pecora, menta fresca, zest di lime e granella di pistacchi	
Alla Genovese	18
Ragù di manzo stracotto con cipolle ramate di Montoro e spezie	
Arenaria	20
Calamari cotti a bassa temperatura con 'nduja di Spilinga, crema di patate mantecate al burro di Normandia e condite con prezzemolo, capperi disidratati e rosmarino	

GLI ANTIPASTI

Frittura di alici	12
Insalata di polpo	13
Zuppa di cozze	12
Tartare di tonno con granella di pistacchi, zest di limone e stracciatella	16

I PRIMI

Ziti alla Genovese	15
Linguine del Golfo con tonno pinna gialla, pomodorini gialli e pistacchi di Bronte	16
Gnocchi alla Vietrese con pomodorini del Piennolo, seppie, calamari, polpo e cozze	18

I SECONDI

Polpo alla griglia con contorno di stagione	18
Tagliata di tonno con contorno di stagione	24
Frittura di calamari	16

I CONTORNI

Melanzane a funghetto	6
Zucchine alla scapece	6
Insalata di pomodorini	6

I DOLCI DI SUSY

Babà	6
Babà Misù (Tiramisù al babà)	7
Torta Caprese	8
Cheesecake con cioccolato o frutti di bosco	7

‘AP
PAOLO CIULLO