‘A PUTECA

NAPOLI. A FIRENZE.

NAPOLI. A FIRENZE.

Napoli. A Firenze.

’A Puteca, in napoletano la bottega, è un luogo dove la cucina e la pizza raccontano una storia antica, fatta di gesti ripetuti, sapori riconoscibili, memoria quotidiana.
Qui la tradizione napoletana non è un esercizio di stile, ma una pratica viva: nelle fritture, nei sughi lenti, negli impasti classici, nelle ricette di casa che hanno attraversato il tempo senza perdere identità.

’A Puteca porta Napoli a Firenze, senza folklore e senza nostalgia, ma con rispetto, tecnica e sensibilità contemporanea. Una cucina sincera, una pizza che nasce dalla bottega, un’idea di accoglienza semplice e profonda.

Coperto: 3 euro

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

LE FRITTURE

La frittatina: un nido di pasta fritta, legata da uova e formaggi, arricchita con ingredienti della tradizione.

Il crocchè: patate schiacciate, insaporite con pepe e prezzemolo, impanate e fritte fino a doratura.

Frittatina dei Quartieri con piselli, carne macinata, provola affumicata, besciamella, pepe nero e crema di pecorino	**5**
Frittatina campagnola con mortadella, provola e pistacchio	**6**
Scugnizzi ovvero straccetti di pizza fritti con pomodorini, rucola fresca, fiordilatte di Agerola e Parmigiano Reggiano	**10**
Crocchè di patate tradizionale con salame napoletano e fiordilatte di Agerola	**4**
Crocchè di patate sempliciotto con fiordilatte di Agerola e pepe	**4**
Mozzarella in carrozza	**5**

LE MONTANARE

Piccoli dischi di impasto fritto, poi condito in superficie con pomodoro, formaggi o sughi della tradizione.

Montanara tradizionale con pomodoro San Marzano, Parmigiano Reggiano e basilico	**4**
Montanara alla Genovese con ragù di manzo stracotto e cipolle ramate	**6**
Montanara di Cetara con ricotta al pepe, fiori di zucca, acciughe di Cetara e olive disidratate	**6**
Montanara di mare con tartare di gambero marinato alla soia	**7**
Montanara di scoglio con crema di patate, carpaccio di polpo e zest di limone	**7**
Tris di montanare	**15**

LE PIZZE

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

LE PIZZE DELLA PUTECA

Come accade nelle cucine di casa, anche la pizza è fatta di gesti ripetuti e attenzione quotidiana.
Negli impasti, nelle farine e nelle cotture cerchiamo ogni giorno lo stesso equilibrio: quello tra la memoria della tradizione napoletana e uno sguardo aperto sul presente.

Marinara della Puteca **10**
Crema di pomodori gialli, aglio nero fermentato, riduzione di pomodoro San Marzano arrostito, alici di Cetara e origano fresco

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

Margherita ai quattro pomodori **12**
Pomodoro San Marzano, pomodorino confit, crema di pomodoro bruciato, polvere di pomodoro extra dry, fiordilatte, Parmigiano Reggiano, olio EVO e basilico

Vegetariana **14**
Pomodorini rossi e gialli, verdure grigliate, ciliegine di bufala, olio EVO e basilico

Fagotto **14**
Ripieno di fior di latte, bresaola, rucola, pomodorini, pecorino, olio EVO e basilico

'A Puteca **15**
Crema di zucchine, prosciutto cotto arrosto, fiordilatte di Agerola, pomodorini gialli del Piennolo, crumble di capperi disidratati, olio EVO e basilico

Calzone fritto o al forno **13**
Ricotta di fuscella, salame napoletano, pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, Parmigiano Reggiano e pepe

Belladonna **15**
Fiordilatte, stracciatella di burrata, pomodori secchi, mortadella, granella di pistacchi, olio EVO e basilico

Vasinicola **15**
Pomodoro, pomodorini confit, prosciutto cotto arrosto, ciliegine di bufala, basilico cristallizzato e olio EVO

Dolceamara **16**
Fiordilatte, gorgonzola, mostarda di fichi, prosciutto crudo di Parma, noci, olio EVO e basilico

Parmigianella **13**
Provola di Agerola, melanzane a funghetto, pecorino, olio EVO e basilico

Controra **16**
Fiordilatte, porri saltati, crema di pomodoro bruciato, lardo di Colonnata, chips di Parmigiano, olio EVO e basilico

La Nerano **14**
Crema di zucchine, provola di Agerola, zucchine alla scapece, menta, capperi disidratati, provolone, olio EVO e basilico

Stracciata **16**
Pomodori rossi e gialli, stracciatella, prosciutto crudo, olio EVO e basilico

Marechiaro **16**
Fiori di zucca, ricotta al pepe, acciughe di Cetara, olive disidratate, julienne di pomodori secchi, olio EVO e basilico

IL PADELLINO

Doppia lievitazione, idratazione elevata e cottura in tegame.

Lo sciupafemmine **18**
Stracciatella di burrata, prosciutto crudo di Parma, pomodori secchi e crumble di olive disidratate

Alla genovese **18**
Ragù di manzo stracotto con cipolle ramate di Montoro

Dello scoglio **20**
Crema di patate, carpaccio di polpo, rucola e olive taggiasche

Il profumato **18**
Ricotta, zucchine in due consistenze, chips di Parmigiano Reggiano e mentuccia

GLI ANTIPASTI

Alici fritte - Alici fresche infarinate e fritte **12**

Millefoglie di patate e baccalà **12**

Babà salato - Babà salato agli agrumi con stracciatella di burrata, zucchine, tartare di gamberi e basilico fritto **10**

Carpaccio di polpo - Carpaccio di polpo con cipolla di Tropea, olive taggiasche e pepe rosa **14**

LE INSALATONE

Insalatona caprese - Pomodorini e ciliegine di bufala **10**

Insalatona vegetariana - Pomodorini rossi e gialli, verdure grigliate, stracciatella e olive **12**

Insalatona mediterranea - Rucola, baccalà, pomodori secchi, olive, cetrioli, capperi disidratati, origano e olio EVO **14**

I PRIMI

Spaghetti sciùè sciùè - Pomodorini, provola e basilico **12**

Ziti alla Genovese - Ragù di manzo e cipolle ramate di Montoro **15**

Linguine alla luciana - Polpo, pomodoro e olive **16**

Scialatielli - Crema di scampi, stracciatella di burrata, limone e granella di pistacchi **18**

I SECONDI

Frittura di calamari - Calamari freschi fritti **16**

Polpo alla griglia - Polpo alla griglia su crema di finocchi, quenelle di patate e pomodorini confit **19**

Baccalà fritto - Baccalà fritto con crema di piselli **18**

I CONTORNI

Melanzane a funghetto **6**

Zucchine alla scapece **6**

Verdure grigliate **6**

I DOLCI DI SUSY

Babà al rum **7**

Cannolo siciliano **7**

Cheesecake al cioccolato e frutti di bosco **7**

Caprese al limone **7**

Semifreddo cioccolato e cocco **7**

'AP
NAPOLI. A FIRENZE.