

SI PARTE

I NOSTRI CROCCHE' DI PATATE	2
FRITTATINA ARTIGIANALE RUCATINI, GUANCIALE, PISELLI, PROVOLA E BESCIA MELLA	3
ARANCINO AMATRICIANA RISO, GUANCIALE, SUGO POMODORO, PECORINO ROMANO	2
PATATE FRITTE A MODO NOSTRO TAGLIATE A MANO CON BUCCIA	3
PIZZA FRITTA CILENTANA SUGO CILENTANO, CACIORICOTTA LOCALE, BASILICO.	6
TRIS DI MONTANARE TOPPING STAGIONALI	7,5
IL NOSTRO TAGLIERE X 2 SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DEI NOSTRI ARTIGIANALI LOCALI	15
BUFALA E CAPOCOLLO MOZZARELLA DI BUFALA DI PAESTUM E CAPOCOLLO DI PASSARO	7
L'ORTO NEL PIATTO PROPOSTA VEGETARIANA CON LE PRIMIZIE DI ALFONSO AGRESTI	7
BURRATA E PROSCIUTTO CRUDO	7



PIZZA
@TRENTI
-NARA

TRENTA
DENARI



MENU
PIZZA
@TRENTI
-NARA

BIRRA

STELLA ARTOIS	SPINA 0,20 — 2,5	SPINA 0,40 — 4,5
LEFFE ROUGE		SPINA 0,33 — 4,5
BECKS UNFILTERED		3
FRANZISKANER WEISSBIER		4
LEFFE BLONDE		4
LEFFE TRIPLE		4,5
BIRRA DEL BORGO LISA, LAGER		4
BIRRA DEL BORGO DUCHESSA, SAISON		4,5
BIRRA DEL BORGO REALE, INDIA PALE ALE		4,5
BIRRADELBORGO MYANTONIA, IMPERIALPILS		4,5
BIRRA IN LATTINA BREWDOG PUNK IPA		4,5

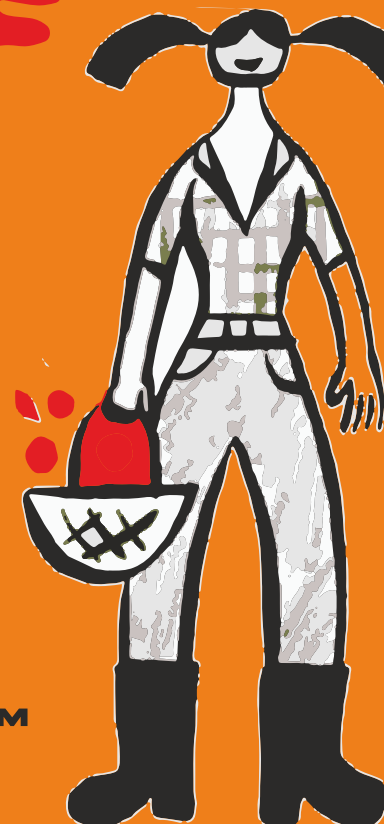
COCKTAIL

MARE-TONIC CON GIN MARE	7
SPRITZ	5

SCAN
FOR
WIFI



VIA ROMA, 43
T 08281995599
PIZZA@TRENTADENARI.COM
TRENTINARA (SALERNO)
TRENTADENARI.COM



PIZZE

MARGHERITA POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, OLIO EVO, BASILICO.	5
MARINARA POMODORO SAN MARZANO DOP, AGLIO, OLIO EVO, ORIGANO DI MONTAGNA.	4,5
BUFALA D.O.P. POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA DI BUFALA PESTANA, OLIO EVO, BASILICO.	7,5
MARGHERITA GIALLA PASSATA DI DATTERINO GIALLO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, OLIO EVO, BASILICO.	6,5
DIANOLA POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, SALAME PICCANTE, OLIO EVO, BASILICO.	7
CAPRICCIOSA POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, FUNGHI, CARCIOFI, PROSCIUTTO COTTO, OLIVE TAGGIASCHE, SALAME, OLIO EVO, BASILICO.	8,5
NDUJA POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, NDUJA DI SPILINGA, BASILICO.	7
NAPOLETANA A PISCIOTTA POMODORO SAN MARZANO DOP, CAPPERI, ALICI DI MENAICA DI DONATELLA MARINO, OLIVE DI GAETA, OLIO EVO, AGLIO E ORIGANO.	7,5
CILENTANA SUGO CILENTANO TRADIZIONALE, CACIORICOTTA DEL PASTORE VINCENTO PASSARO, OLIO EVO, BASILICO.	6
ORTOLANA FIOR DI LATTE DI AGEROLA, PRIMIZIE DELL' ORTO DEL NOSTRO AGRICOLTORE AGRESTI, OLIO EVO, BASILICO.	7,5
TONNO E CIPOLLA FIOR DI LATTE AGEROLA, CIPOLLA DI NATOLLA STUFATA, TONNO ARTIGIANALE DI AGOSTINO MARECHIARO, BASILICO.	8
MORTAZZA FIOR DI LATTE DI AGEROLA, MORTADELLA BOLOGNA LA FELINESE, BURRATA PRIME QUERCE, GRANELLA DI PISTACCHIO, BASILICO.	9,5
LA ROSSA E IL BLU FIOR DI LATTE DI AGEROLA, CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA, BLU DI PECORA DEL "PASTORE TARENTINO ANTONIO CIUCCIO", GUANCIALE CROCCANTE TOMEO, BASILICO FRITTO.	9
CRUDO, MIRTO E BURRATA PASSATA DI POMODORO GIALLO COSI COM'E', BURRATA, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, PROSCIUTTO DI PARMA 16 MESI DI STAGIONATURA, POLVERE DI MIRTO.	10

TARALLO PASSATA DI DATTERINO GIALLO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, PANCETTA LOCALE, POMODORI SECCHI, STRACCIATA DI BUFALA "MASSERIA FUSCILLO", TARALLO NAPOLETANO	12
TRENTA DENARI PASSATA DI DATTERINO GIALLO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, MELANZANE A FUNGHETTO, CAPOCOLLO LOCALE "MACELLERIA PASSARO", BURRATA, PESTO DI POMODORI SECCHI	12
IRENE D'INVERNO FIOR DI LATTE DI AGEROLA, BROCCOLI, ALICI DI MENAICA, STRACCIATA DI BUFALA "MASSERIA FUSCILLO", DATTERINO GIALLO, BASILICO	10
BABE FIOR DI LATTE DI AGEROLA, PATATE DI AVEZZANO AL FORNO, MARIANO ARROSTO, FONDATA DI PROVOLA	10
FOGLIE E PATATE BASE FOCACCIA: FOGLIE DI BROCCOLO DI "ALFONSO AGRESTI" CON PATATE SCHIACCIATE, SALAME PICCANTE, STRACCIATA DI BUFALA "MASSERIA FUSCILLO", PEPPERONE SCIUSCELLONE	9,5
BROCCOLI E SALSICCIA FIOR DI LATTE DI AGEROLA, BROCCOLI DEL NOSTRO AGRICOLTORE AGRESTI, SALSICCIA DELLA "MACELLERIA PASSARO", OLIO EVO TRENTINARESE	8,5
FUORI DI ZUCCA FIOR DI LATTE DI AGEROLA, CREMA DI ZUCCA HOMEMADE, 'NUDJA DI SPILINGA, POMODORI SECCHI, NOCI, OLIO EVO E BASILICO	9
A CHIENA CREMA DI BROCCOLI, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, PATATE DI AVEZZANO AL FORNO, FILAMENTI DI PEPEROCINO, PANCETTA DI MARIANO NERO CILENTANO, SCAGLIE DI PARMIGIANO, OLIO EVO E BASILICO	12
CALZONE AL FORNO FIOR DI LATTE DI AGEROLA, PROSCIUTTO COTTO, SALAME DOLCE, RICOTTA DI BUFALA	7,50

PIZZA PINS

SCEGLI LA NOSTRA PIZZA @SLOWFOOD
CON GLI INGREDIENTI DEGLI ARTIGIANI
DEL GUSTO DEL CILENTO.
TI REGALIAMO LA NOSTRA SPILLETTA!
#SCRUTALALAVAGNA



**MENU
PIZZA
@TRENTI
-NARA**



VINI SCEGLI IL CALICE DI NINO 5 SELEZIONE GIORNALIERA DI NINI IN MESCITA.

BOLLICINE TREDANIELE, METODO CLASSICO BRUT, FIANO	45
TREDANIELE, METODO CLASSICO ROSÈ, PINOT NERO	45
VINI BIANCHI TRE DANIELE, CORSOLE IGT, FIANO	25
TRE DANIELE, VESALI IGP, FIANO	30
CASTEL DE PAOLIS, CAMPOVECCHIO IGT MALVASIA, TREBBIANO, BOMBINO	16
LUIGI MAFFINI, KRATOS DOP CILENTO FIANO	25
VINI ROSSI TRE DANIELE, MACCHI - ROSSO IGP AGLIANICO, SAUVIGNON	25
TREDANIELE PAESTUM - ROSSO IGP SAUVIGNON, AGLIANICO	35
I FEUDALI, TAURASI DOCG	25
CAVE DE OUZE COMMUNNES, PETIT ROUGE VALLEÈ D'AOSTE DOC	18
GIOIA AL NEGRO, RADICATO MASTRICCHIO IGT AGLIANICO, CABERNET	20
VINI ROSATI MOONLIGHT&ROSES, ROSÈ DE PROVENCE CINSAULT, GRENACHE, SYRAH	22
LUIGI MAFFINI, DENAZZANO IGP PAESTUM ROSATO	22

SOFT DRINKS

LIMONATA, CHINOTTO, GAZZOSA, ESTATHE	2,5
COCACOLA, FANTA	2,5
ACQUA	2
COPERTO	1,5