
'O MACARÒ

ME

NU'

'O MACARÒ



Mozzarella di Bufala Campana con Fiocco di Prosciutto Irpino ⁽⁷⁾ (Mozzarella Cheese from Campania and Ham of Irpinia)	18€
Zizzona di Bufala Kg, 500 ⁽⁷⁾ (Buffalo Mozzarella "Zizzona" kg 0,500)	22€
Caprese con Pomodoro, Mozzarella di Bufala e Basilico ⁽⁷⁾ (Caprese Salad, Buffalo Mozzarella, Tomato, Basil)	15€
Tagliere misto di Salumi e Formaggi ^{(min 2 pers.) (7)} (Mixed Cutting board Charcuterie and Cheese)	25€
Millefoglie di Melanzane con Mozzarella Campana, Pomodoro e Salsa al Basilico ⁽³⁻⁷⁾ (Aubergine Milfoil with Mozzarella Cheese of Campania and Basil Sauce)	16€
Tartare di Tonno con Crema di Avocado, Finocchi croccanti, Salsa di Soia e Arance ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁾ (Tuna Tartare with Avocado Cream, Crispy Fennel, Soy and Orange Sauce)	20€
Tartare di Fassona Piemontese, "Macelleria Cazzamali" con Gelato al Parmigiano Reggiano, Emulsione di Pomodori Canditi, Salsa alle Acciughe ⁽⁴⁻⁷⁾ (Fassona Piemontese Tartare "Macelleria Cazzamali" with Parmigiano Reggiano Ice Cream, Emulsion of Candied Tomatoes)	21€
Polipo alla Griglia, su Crema di Patate Leggermente Affumicate, Olive di Gaeta, Pomodoro Confit e Capperi ⁽⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴⁾ (Grilled Octopus, on lightly Smoked Potato Cream, Gaeta Olives, Confit Tomato and Capers)	20€
Insalata di Puntarelle con Burrata Campana e Acciughe del Cantabrico ⁽⁴⁻⁷⁾ (Puntarelle Salad with Campana Burrata and Cantabrian Anchovies)	16€

ANTIPASTI

PRIMI

Riso Carnaroli Riserva "San Massimo" Mantecato alla Rapa Rossa con Crema al Gorgonzola e Pesto al Prezzemolo (7-8-9) (Carnaroli Rice Riserva "San Massimo" Whipped with Red Turnip and Gorgonzola Cream and Parsley Pesto)	18€
Paccheri di Gragnano, "Pastificio Gentile" ai Frutti di Mare (24 min. attesa) (Paccheri di Gragnano, "Pastificio Gentile" with Seafood, wait 24 min) (1-2-4-7-9-12-14)	22€
Ravioli ripieni di Burrata, Maggiorana e Limone con Gamberi arrostiti e Succo di Crostacei (Ravioli filled with Burrata, Marjoram and Lemon with roasted Prawns and Shellfish Juice) (1-2-3-4-7-9-12)	22€
Tagliolino di Pasta Fresca con Pesce Spada, Pomodorini, Olive e Capperi (“Tagliolini” Pasta with Swordfish, Cherry Tomatoes, Olives and Capers) (1-3-4-7-9-12-14)	20€
Candele Spezzate, "Pastificio Gentile" al Ragù alla Genovese (“Candele” Pasta, "Pastificio Gentile" with Genovese Ragù) (1-7-9)	16€
Spaghetti alle Vongole Veraci e Bottarga di Muggine (Spaghetti with Veraci Clams and Bottarga di Muggine) (1-4-7-9-14)	20€
Spaghetti alla Nerano (Spaghetti Nerano) (1-7-9)	16€*





SECONDI

Costata di Fassona Piemontese "Macelleria Cazzamali" con Patate al Rosmarino (Strips of Fassone Piemontese "Macelleria Cazzamali" with Rosemary Potatoes) (7-9)	8€ x100g
Tagliata di Fassona Piemontese "Macelleria Cazzamali", con Pack Choi alla Griglia, Patate alle Erbe e Salsa al Vino Rosso (7-9) (Strips of Fassone Piemontese "Macelleria Cazzamali", with Pack Choi grilled, Potatoes with Herbs, Red Wine Sauce)	26€
Costolette di Agnello al Timo con Patate e Carciofi arrostiti (Lamb Chops with Thyme, Roasted Potatoes and Artichokes) (7-9)	25€
Trancio di Branzino arrostito con Cuore di Lattuga e Cipollotto brasato, Salsa all'Ostrica (Slice of Roasted Sea Bass with Lettuce and Spring Onion, Oyster Sauce) (4-7-9-12-14)	26€
Filetto di Pezzogna con Capperi, Pomodorini e Olive, Spinaci ripassati (Pezzogna Fillet with Capers, Tomatoes and Olives, Spinach) (2-4-7-9)	26€
Gamberi e verdure in Tempura, Insalatina all'Aceto Balsamico tradizionale, salsa agrodolce (Prawns and vegetables Tempura, Traditional Balsamic Vinegar Salad, sweet and sour sauce) (2-12)	22€

CONTORNI

Insalata verde (Green salad)	6€
Insalata Macaro' (Macaro' salad)	10€
Patate al forno (Roast potatoes) (7)	6€
Spinaci ripassati (Spinach) (7)	6€
Verdure grigliate miste (Mixed vegetables on the grill)	6€

MENU' TARTUFO



Le Nostre Proposte al Tartufo Nero Our Proposals with Black Truffle

L'uovo al Tegamino ⁽³⁾ (Fried Egg)	18€
Tartare di Fassona Piemontese "Macelleria Cazzamali" ⁽⁷⁾ (Tartare of Fassona Piemontese " Macelleria Cazzamali")	29€
Il risotto "Riserva San Massimo" ⁽⁷⁻⁹⁾ (Risotto "Reserve San Massimo")	21€
Il tagliolino di Pasta Fresca ⁽³⁻⁷⁻⁹⁾ (The Tagliolino of Fresh Pasta)	21€
La tagliata di Fassona Piemontese "Macelleria Cazzamali" ⁽⁷⁻⁹⁾ (Strips of Fassone Piemontese "Macelleria Cazzamali")	36€
La degustazione di tutte le Portate al Tartufo Nero (The Tasting of all Black Truffle Courses)	80€

MARE

Menù degustazione

*

Tartare di Tonno con Crema di Avocado, Finocchi
Croccanti, Salsa di Soia e Arance ⁽⁴⁻⁶⁻⁷⁾
(Tuna Tartare with Avocado Cream, Crispy Fennel, Soy and
Orange Sauce)

Polipo alla Griglia su Crema di Patate leggermente
Affumicate, Olive di Gaeta, Pomodoro confit e
Capperi ⁽⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴⁾
(Grilled Octopus on lightly smoked Potato Cream, Gaeta Olives,
Confit Tomato and Capers)

Ravioli ripieni di Burrata, Maggiorana e Limone con
Gamberi Arrostiti e Succo di Crostacei ⁽¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁾
(Filled Ravioli with Burrata, Marjoram and Lemon with Roasted
Prawns and Shellfish Juice)

Trancio di Branzino Arrostito con Cuore di Lattuga e
Cipollotto arrostito, Salsa all'Ostrica ⁽⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴⁾
(Slice of roasted Sea Bass with Lettuce and roasted Spring
Onion, Oyster Sauce)

Dessert a scelta dal nostro menù
(Dessert of your choice from our menu)

(Min. 2 pers.)

54€
P.P

TERRA

Menù degustazione



Mozzarella di Bufala Campana con Fiocco di Prosciutto
Irpino ⁽⁷⁾
(Mozzarella Cheese from Campania and Ham of Irpinia)

Tartare di Fassona Piemontese "Macelleria Cazzamali"
con Gelato al Parmigiano Reggiano, Emulsione di
Pomodori Canditi, Salsa alle Acciughe ⁽⁴⁻⁷⁾
(Fassona Piemontese Tartare "Macelleria Cazzamali" with
Parmigiano Reggiano Ice Cream, Emulsion of Candied Tomatoes
and Anchovy Sauce)

Riso Carnaroli "Riserva San Massimo" Mantecato alla
Rapa Rossa con Crema al Gorgonzola e Pesto al
Prezzemolo ⁽⁷⁻⁸⁻⁹⁾
(Carnaroli Rice "Riserva San Massimo" whipped with Red Turnip
and Gorgonzola Cream and Parsley Pesto)

Tagliata di Fassona Piemontese con Pack Choi alla griglia
e Patate alle Erbe, Salsa al Vino Rosso ⁽⁷⁻⁹⁾
(Strips of Fassona Piemontese "Macelleria Cazzamali", with Pack
Choi grilled, Potatoes with Herbs, Red wine Sauce)

Dessert a scelta dal nostro menù
(Dessert of your choice from our menu)

(Min. 2 pers.)

50€
P.P

Aspettando

LA PIZZA

Waiting for pizza

- 10€ Selezione di Frittura Mista della Casa
(Selection of mixed Frying of the House)
(1-3-7)
- 8€ Bruschette al Pomodoro e Basilico
(Bruschette with Tomato and Basil)
(1)

LE PIZZE

- MARINARA** 7€
Pomodoro San Marzano, Aglio, Origano selvatico, Olio Evo
(San Marzano Tomato, Garlic, Oregano, Evo Oil) (1)
- MARGHERITA** 9€
Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Olio Evo
(San Marzano Tomato, Fiordilatte Cheese, Evo Oil) (1-7)
- RUCOLINA DI PARMA** 16€
Pomodorini Gialli e Rossi, Fior di Latte, Rucola, Prosciutto Crudo di Parma, Scaglie di Parmigiano Reggiano e Olio Evo
(Yellow and Red Tomatoes, Fiordilatte Cheese, Parma Cooked Ham, Parmesan Cheese and Evo Oil) (1-7)
- ORTOLANA** 12€
Pomodoro San Marzano, Verdure al forno, Fiordilatte, Basilico e Olio Evo
(San Marzano Tomato, baked Vegetables, Fiordilatte Cheese, Basil and Evo Oil) (1-7)
- SALSICCIA E FRIARIELLI** 14€
Provola, Salsiccia, Friarielli, Basilico e Olio Evo
(Provola Cheese, Sausage, Friarielli, Basil and Evo Oil) (1-7)
- CACIO, PEPE, LIMONE** 12€
Crema al Pecorino Romano D.O.P., Pepe Nero in Grani, Scorza di Limone Grattugiato
(Cream with Pecorino Romano D.O.P., Back Pepper in Grains, Grated Lemon Rind) (1-7)
- DIAVOLA** 12€
Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Spianata Calabra, Basilico e Olio Evo
(San Marzano Tomato, Fiordilatte Cheese, "Spinata Calabra", Basil and Evo Oil) (1-7)
- RIPIENO AL FORNO CON SCAROLA** 14€
Scarola ripassata, Provola, Pinoli, Uvetta Sultanina, Ricotta
(Escarole, Provola Cheese, Pine Nuts, Sultanas, Ricotta) (1-7-8)

RIPIENA CLASSICA	14€
Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Spianata Calabra, Ricotta e Pepe Nero (San Marzano Tomato, Fiordilatte Cheese, "Spianata Calabra", ricotta and black pepper) (1-7)	
PIZZA REGINA	15€
Pomodoro san marzano, fior di Latte, prosciutto cotto, funghi trifolati, olio evo (Tomato san marzano, Fiordilatte Cheese, Cooked Ham, Sautéed Mushrooms, Evo Oil) (1-7)	
PIZZA CON BURRATA E PROSCIUTTO CRUDO	19€
Pomodoro San Marzano, Burrata Pugliese, Prosciutto Crudo, Composta di Cipolle Rosse di Tropea (San Marzano Tomato, Apulian Burrata, Ham, Red Onions Compote from Tropea) (1-7)	
PIZZA CANTABRICO	19€
Fiordilatte, Acciughe del Mar Cantabrico, Fiori di Zucca e Burrata (Fiordilatte Cheese, Cantabrian Sea Anchovies, Zucchini Flowers and Burrata Flowers) (1-4-7)	
PIZZA AL TARTUFO	26€
Crema alla Parmigiano Reggiano e Tartufo Nero (Parmigiano Reggiano Cream and Black Truffle) (1-7)	
PIZZA BUFALOTTA	12€
Pomodorini Datterini, Mozzarella di Bufala, Basilico e Olio Evo (Datterini Tomatoes, Mozzarella Cheese, Basil and Evo Oil) (1-7)	
BUFALINA D.O.P.	12€
Pomodoro San Marzano, Mozzarella di Bufala, Basilico e Olio Evo (San Marzano Tomato, Mozzarella Cheese, Basil and Evo Oil) (1-7)	
PIZZA CONTADINA	14€
Provola, Salsiccia, Patate al Forno, Basilico e Olio Evo (Provola Cheese, Sausage, baked Potatoes, Basil and Evo Oil) (1-7)	
PIZZA SICILIANA	14€
Pomodoro San marzano, Olive, Capperi, Acciughe, Origano, Basilico e Olio Evo (San Marzano Tomato, Olives, Capers, Anchovies, Oregano, Basil and Olive Oil) (1-4)	

PIZZE





Il nostro Tiramisù (Our Tiramisu) (1-3-7)	8€
Semifreddo al Pistacchio, glassato al Cioccolato con Granella di Nocciole Caramellate e Sale Maldon (Pistachio Frozen Mousse, Chocolate frosted with Caramelized Hazelnuts and Maldon Salt) (1-3-7-8)	8€
Millefoglie ai Frutti di Bosco (Millefoglie with Wild Berries) (1-3-7)	8€
Torta Caprese con Gelato alla Ricotta e Limone (Caprese Cake with Ricotta and Lemon Ice Cream) (1-3-7-8)	8€
Torta Pere e Cioccolato con Gelato alla Vaniglia (Pear and Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream) (1-3-7)	8€
Biscotto Savoiaro all'Alchermes, Crema Chantilly e Scaglie di Cioccolato Fondente (Savoiaro Biscuit with Alchermes, Cream Chantilly and Flakes of Dark Chocolate) (1-3-7)	8€
Crema al Mascarpone con Frutti di Bosco, Cioccolato Fondente e Cialda Croccante (Mascarpone Cream with Berries, Dark Chocolate and Crunchy Waffle) (1-3-7)	8€
Gelato alla Vaniglia con Salsa al Cioccolato o Lamponi, Cialda Croccante (Vanilla ice Cream with Chocolate Sauce or Raspberries, Crispy Waffle) (1-3-7)	6€
Gelato alla Vaniglia con Frutti di Bosco (Vanilla Ice Cream with Berries) (1-3-7)	9€
Tagliata di Frutta Fresca (Sliced Fresh Fruit)	9€
Frutti di Bosco al Naturale (Wild Berries)	10€

homemade

DESSERT

BIBITE

Acqua minerale Naturale 0,75	3€
Acqua minerale Naturale Gas 0,75	3€
Coca Cola 33 CL	3€
Coca Cola Zero 33 cl	3€
Fanta 0,33 cl	3€
Sprite 0,33 cl	3€
Distillati, Amari, Whisky	5€

BIRRE ALLA SPINA, KUHbacher

	20cl	40cl
Export	3,50€	5€
1862	3,50€	5€
Schlob-weizen	3,50€	5€
Pils	3,50€	5€
Red 33,cl	4€	

Elenco dei 14 alimenti e prodotti che provocano allergie o intolleranze:

1. **Cereali** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati;
2. **Crostacei e prodotti** a base di crostacei;
3. **Cova** e prodotti a base di uova;
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce;
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi;
6. **Soia** e prodotti a base di soia;
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
8. **Frutta a guscio** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti;
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano;
10. **Senape** e prodotti a base di senape;
11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo;
12. **Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale;
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini;
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

List of foods or products that cause allergies or intolerances:

1. **Cereals** containing gluten (wheat, rye, barley, oats, emmer, kamut)
2. **Crustaceans**, shellfish products
3. **Eggs**, eggs products
4. **Fish**
5. **Peanuts**, peanuts products
6. **Soy**, soy product
7. **Milk**, milk-based products, lactose
8. **Nuts** (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios)
9. **Sedano**, sedano products
10. **Mustard**, mustard products
11. **Sesame seed**
12. **Sulphur dioxide and sulphites**
13. **Lupine**, lupine product
14. **Shellfish**

Alcuni dei nostri piatti possono subire processi di abbattimento e conservazione a - 18° per mantenere la freschezza e la frollatura adeguata. Il pesce può subire abbattimento di temperatura per garantire la freschezza e le normative igienico sanitarie.

Some of our dishes can undergo abatement and storage processes at - 18°
The fish can undergo temperature abatement to ensure freshness and hygiene regulations.

Coperto 3€
Cover charge 3€

MENÙ VINI

BOLLICINE

Montelvini Promosso Extra Dry	Veneto	20€
Frassinelli Prosecco Valdobbiadene Extradry	Veneto	30€
Marsuret Prosecco Vald.brut San Boldo	Veneto	35€
Ferrari Maximum Brut Bdb	Trento	50€
Bellavista Alma Gran Cuvee	Franciacorta	60€
Berlucchi Cuvee Imperiale	Franciacorta	50€
Berlucchi Storica 61 Brut	Franciacorta	45€

VINI BIANCHI

Piemonte

Pescaja Resero Arneis	30€
-----------------------	-----

Liguria

Feipu Pigato Parodi 2020	30€
--------------------------	-----

Lombardia

Ca Maiol Lugana Molin	30€
-----------------------	-----

Friuli

Lis Maris Bianco Di Lenardo S.Pazienza	20€
Di Lenardo Pinot Grigio	25€
Di Lenardo Sauvignon	25€
Antonutti Ribolla Gialla Grave Friuli	25€
Antonutti Traminer Grave Friuli	30€
Jermann Vinnae Chardonnay 2018	55€
Jermann Vinnae Sauvignon 2018	55€

Alto Adige

Colterenzio Muller Thurgau	28€
Colterenzio Gewurztraminer	30€

Campania

Terredora Fiano Di Avellino	25€
Falanghina Beneventano Nativ	30€
Falanghina 2019 Villa Greci	35€
Terredora Greco di Tufo	35€

Sicilia

Cottanera Barbazzale Bianco	25€
-----------------------------	-----

Sardegna

Suentu Vermentino Su Imari 2020	25€
---------------------------------	-----

ROSATO

Alto Adige

Girlan 448 Slm Rosato	25€
-----------------------	-----

Puglia

Calo Mjere Rosato Salento	30€
---------------------------	-----

CALICI

Calice Bianco	5€
Calice Rosso	5€
Calice Prosecco	6€

VINI ROSSI

Lombardia

Ca Dei Frati Ronchedone 2018	45€
Plozza Valtellina Rosso	25€
Plozza Inferno 2016	50€
Ca Del Bosco Corte Del Lupo Curtefranca	60€

Emilia

Ceci Otello Lambrusco Oro 25€

Piemonte

Adriano Dolcetto Alba 30€

Nebbiolo Langhe 40€

Coppo Barbera Asti Avvocata 30€

Adriano Barbaresco Sanadaive 2017 50€

Barolo 2012 60€

Veneto

Terre Di Leone Valpolicella Re Pazzo 25€

Zenato Ripassa 50€

Amarone Cortegiara 2018 70€

Friuli

Antonutti Refosco 25€

Bastianich Schioppettino 35€

Alto Adige

Malojer Lagrein 30€

Colterenzio Pinot Nero Felsina 35€

Toscana

Chianti Colli Senesi Fietri 26€

Roccapesta Ribeo Morellino 30€

Col D'Orcia Rosso Montalcino 2019 35€

Col D'Orcia Brunello Montalcino 2016 75€

Bruciato Bolgheri Antinori 2019 60€

Campania

Nativ Aglianico Irpinia Doc 30€

Abruzzo

Campotino Montepulciano Abruzzo Priore	20€
Col Del Mondo Montepulciano Abruzzo	28€

Puglia

Racemi Pietraluna Negramaro	25€
Salento San Marzano Primitivo Talo	25€

Sardegna

Suentu Cannonau Su Anima Cotta	30€
--------------------------------	-----

Sicilia

Cottanera Barbazzale Etna Rosso	25€
Shiraz Cantine Inycon	30€

Fine Pasto

Monterucco Moscato O.Pv.	30€
Adriano Moscato Asti	35€