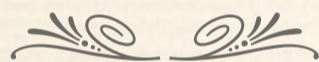


La Dedizione per il lavoro

Il Ristorante Da Mario è lieto di accogliervi nella sua sede storica situata a Capua nella provincia di Caserta. La nostra famiglia è onorata di servire i nostri clienti con la migliore cucina italiana per oltre tre generazioni. Siamo specializzati nella tradizionale pizza napoletana, cotta nel forno a legna, ma offriamo anche una vasta selezione di piatti della cucina italiana.

I nostri ingredienti sono freschi e accuratamente selezionati, le ricette sono il frutto di una continua ricerca durante gli anni della qualità negli ingredienti. Siamo dedicati a mantenere gli standard elevati e offrire un'esperienza gastronomica indimenticabile. La dedizione dei proprietari per il lavoro è evidente in ogni piatto servito, dalla scelta degli ingredienti alla preparazione del cibo. Siamo lieti di accogliervi nella nostra famiglia e condividere con voi la nostra passione per la cucina.



Tre Generazioni di Pizzaioli

Dal 1905



Entrée

Taglieri

- ❖ *Prosciutto Crudo di Parma e Mozzarella di Bufala D.O.C 8,00*
- ❖ *Carpaccio di Bresaola Punta d'anca della Valtellina con Rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano, Olio Extravergine di Oliva e limone 7,00*
- ❖ *Grana Padano e Olive di Gaeta 6,00*
- ❖ *Tris di Montanare 6,00*
- ❖ *Caprese Mozzarella di Bufala D.O.C con pomodori San Marzano tagliati a fette, condite con Olio EVO e Origano 6,00*
- ❖ *Fritto Napoli con due Crochè, Arancini e Montanare 8,00*

- ❖ *Tagliere di Salumi 10,00*
- ❖ *Tagliere di Formaggi stagionati \ freschi 10,00*
- ❖ *Tagliere della casa 15,00*
- ❖ *Tagliere alla Mario 18,00*
- ❖ *Tagliere di Bruschette 10,00*

Crocchè

- ❖ *Crocchè artigianale di patate 2,00*
- ❖ *Crocchè artigianale con Crema di pistacchio di Bronte e Mortadella IGP di Bologna 3,00*
- ❖ *Crocchè artigianale con Bacon croccante e Cheddar fuso 3,00*

Frittatine

- ❖ *Frittatine napoletana artigianale 2,00*
- ❖ *Frittatine artigianale con Crema di pistacchio di Bronte e Mortadella IGP di Bologna 3,00*

Fritturine

- ❖ *Verdure dell'orto in Pastella 3,00*
- ❖ *Polpettine di melanzane 4pz 3,50*
- ❖ *Mozzarelline impanate 4pz 3,50*
- ❖ *Frittelle di Alghe 2,50*
- ❖ *Chele di Granchio 5pz 4,00*
- ❖ *Olive Ascolana 4pz 3,50*
- ❖ *Ali di Pollo aromatizzate dallo Chef con Patatine 6,50*

Le Nostre Fries

- ❖ *Patate Provola di Agerola scottata con Salsiccia sbriciolata 5,00*
- ❖ *Patate Mortadella e Pesto di Pistacchio di Bronte. 5,00*
- ❖ *Patate Cheddar fuso e Bacon croccante. 5,00*
- ❖ *Patate ai tre Pepi con Cacio. 4,00*
- ❖ *Patate classiche 3,00*
- ❖ *Chips 3,00*



Le Nostre Bruschette

- ❖ *Bruschetta con Burro e Alici salate 1,50*
- ❖ *Bruschetta Tradizionale 1,00*
- ❖ *Bruschetta Provola e Speck 2,00*
- ❖ *Bruschetta Mortadella e Pistacchio. 2,00*
- ❖ *Bruschetta Crudo e Bufala. 2,50*
- ❖ *Bruschetta con Speck e Gorgonzola 2,50*
- ❖ *Bruschetta Salsiccia e Friarielli 2,50*
- ❖ *Bruschetta Bacon e Cheddar 2,00*
- ❖ *Tagliere di 8 Bruschette di 4 varianti diverse a scelta 10,00*

Primi di Mare

- ❖ **Rana pescatrice** *Mezzi Paccheri con rana pescatrice e melanzane* 12,00
- ❖ **Frutti di mare** *Scialatielli ai frutti di mare* 12,00
- ❖ **Pomodorini gialli Baccalà** *Mezzi Paccheri al Baccalà e Pomodorini Gialli* 10,00
- ❖ **Baccalà** *Gnocchi Olio EVO, Baccalà, Pomodorino Rosso del Piennolo, Olive e Capperi* 12,00
- ❖ **Zucchine e Gamberetti** *Fusilli con zucchine, gamberetti e zest di limone.* 10,00

Primi di Terra

- ❖ **Zucca Salsiccia e Provola** *Gnocchi di Patate, Salsiccia e Provola: Deliziosa vellutata di zucca, salsiccia sbriciolata, peperoncino piccante e crema di provola.* 9,00
- ❖ **Sorrentina** *Gnocchi di patate, conditi con mozzarella di bufala di origine campana, basilico fresco e un filo di olio extra vergine di oliva.* 8,00
- ❖ **Amatriciana** *Spaghetto alla Amatriciana con Pane tostato sbriciolato in padella* 9,00
- ❖ **Genovese Napoletana** *Ziti spezzati a mano come da Tradizione conditi a base di Cipolle e Carne di Manzo* 9,00
- ❖ **Nerano** *Spaghetto alla Nerano con Zucchine e Provolone del Monaco* 8,00
- ❖ **Rosso Pomodoro** *Caserecce al Pomodorino del Piennolo con Pecorino di Pienza* 7,00

Secondi di Mare

- ❖ *Baccalà in pastella 9,50*
- ❖ *Salmone alla griglia 10,00*
- ❖ *Sauté di mare con Crostini di Pane 9,00*
- ❖ *Frittura Gamberi e Calamari 10,00*
- ❖ *Grigliata mista 15,00*
- ❖ *Trancio di baccalà alla Livornese 9,50*

Secondi di Terra

- ❖ *Hamburger patate e verdure grigliate 8,00*
- ❖ *Scaloppina ai funghi 8,50*
- ❖ *Entrecôte alla brace 12,00*
- ❖ *Tagliata di carne 15,00*
- ❖ *Scaloppina al limone 8,00*

Pizze

- ❖ **Margherita** condita con pomodoro, mozzarella e basilico condita con olio EVO 5,00
- ❖ **Diavola** condita con pomodoro, salame piccante condita con olio EVO 6,00
- ❖ **Napoli** condita con pomodoro, aglio e origano condita con olio EVO 4,50
- ❖ **Marinara** condita con pomodoro, acciughe e capperi condita con olio EVO 5,00
- ❖ **Primavera** condita con mozzarella, pomodorini freschi, prosciutto crudo di Parma, rucola e scaglie di parmigiano condita con olio EVO 7,50
- ❖ **Capricciosa** condita con pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati e carciofini condita con olio EVO 7,00
- ❖ **Wurstel e Patatine** condita con mozzarella, wurstel e patatine fritte condita con olio EVO 6,50
- ❖ **Duetto** Pizza duetto con metà margherita e metà ripieno con ricotta, salame napoletano e mozzarella e pepe nero condita con olio EVO 7,00
- ❖ **Margherita DOC** condita con Mozzarella di Bufala DOP, pomodoro, basilico condita con olio EVO. 7,00
- ❖ **Radicchio** condita con Mozzarella, Speck del Trentino, granella di Noci, Radicchio e Gorgonzola condita con olio EVO 8,50
- ❖ **Mare e monti** condita con Mozzarella, Gamberi e Funghi Porcini condita con olio EVO 7,50
- ❖ **Ortolana** condita con Mozzarella e Zucchine, Melanzane a Funghetto e Peperoni fritti condita con olio EVO 7,00
- ❖ **Contadina** Pizza con mozzarella, provola, speck, zucchine e melanzane grigliate condita con olio EVO 7,00
- ❖ **Broccoli e salsiccia** condita con mozzarella broccoli e salsiccia condita con olio EVO 7,50
- ❖ **Boscaiola** condita con mozzarella, funghi porcini, panna e prosciutto cotto condita con olio EVO 7,00
- ❖ **Mozzarella e Salmone Norvegese** condita con Mozzarella di Bufala Rucola, Scaglie di Parmigiano e Salmone Norvegese affumicato condita con olio EVO 9,00
- ❖ **Gamberetti e Zucchine** condita con mozzarella, Zucchine fritte o grigliate e Gamberetti condita con olio EVO 8,00



Pizze Gourmet

- ❖ **Fiori Di Zucca** condita con mozzarella, fiori di zucca freschi, speck del Trentino, panna e una leggera spolverata di pepe e scaglie di Parmigiano condita con olio EVO 8,00
- ❖ **Ciummarielli** condita con mozzarella, salame napoletano, scaglie di Parmigiano in cottura e ciummarielli (peperoncini verdi) condita con olio EVO 9,00
- ❖ **Saporita** condita con mozzarella di bufala DOP, provola affumicata, pomodorini gialli e salsiccia secca condita con olio EVO 9,00
- ❖ **Gusto** condita con mozzarella di bufala DOP e crema di tartufo condita con olio EVO 7,50
- ❖ **Pesto basilico** condita con mozzarella, pesto di basilico, provolone del monaco, capocollo e pomodori secchi condita con olio EVO 8,00
- ❖ **Carbonara** condita con pancetta, uova e pecorino condita con olio EVO 8,00
- ❖ **Del Borgo** Pizza del borgo con mozzarella, pomodorini, maionese, gamberetti e insalata fresca condita con olio EVO 8,00
- ❖ **Porchetta** Pizza con mozzarella, porchetta, provola e patate al forno condita con olio EVO 8,00
- ❖ **La Crocchè** Pizza bianca con mozzarella e Crocchè condita con olio EVO 7,50
- ❖ **La Porcina** Pizza con salsiccia, mozzarella, funghi porcini, pomodorini e panna condita con olio EVO 8,00
- ❖ **Salsiccia e patate** condita con salsiccia, patate e mozzarella condita con olio EVO 8,00
- ❖ **Mozzarella Tonno e cipolla** condita con mozzarella, tonno e cipolla rossa di Tropea condita con olio EVO 7,00
- ❖ **Provola e speck** condita con provola di Agerola, speck del Trentino-Alto Adige condita con olio EVO 6,50
- ❖ **Quattro Formaggi** è una pizza condita con una varietà di formaggi di qualità come gorgonzola, emmental, grana padano stagionato, provola e mozzarella condita con olio EVO 7,00
- ❖ **Mortadella e Pistacchio** condita con mozzarella, mortadella, pesto di pistacchio homemade, e granella di pistacchio condita con olio EVO 8,00
- ❖ **Mimosa** condita con mozzarella, prosciutto cotto, mais e panna condita con olio EVO 7,00



Le Nostre Focacce

- ❖ **La Completa** *Mozzarella di Bufala D.O.C, Pomodorini Ciliegini, Prosciutto Crudo di Parma, Rucola e Scaglie di Parmigiano Reggiano con Olio EVO 8,50*
- ❖ **Caprese** *Mozzarella di Bufala D.O.C, Pomodorini Ciliegini con Olio EVO e Origano 8,00*
- ❖ **Salsiccia e Provola** *con Patate Fritte o al Forno, Rosmarino e Pepe Nero 7,00*
- ❖ **Tonno e Insalata** *con Mayo, Pomodorini e Mais 7,50*

I Ripieni

- ❖ **Completo:** *mozzarella, pomodoro San Marzano, funghi Champignons trifolati carciofi e prosciutto Cotto. 7,00*
- ❖ **Tradizionale:** *mozzarella, pomodoro San Marzano, Ricotta di Bufala Campana D.O.P con salame Napoli o prosciutto Cotto. 7,00*
- ❖ **Crostone:** *mozzarella, pomodoro San Marzano. All'uscita ricoperto con insalata, Rucola, pomodorini e Prosciutto Crudo di Parma e Rucola. 7,50*
- ❖ **Fumé:** *mozzarella, Ricotta di Bufala Campana, Salame Napoli, Provola affumicata con aggiunta di macinato ai tre pepi 7,00*
- ❖ **Scarola:** *interno scarola con doratura esterna di Pecorino Romano 6,00*

Bevande

- ❖ *Acqua*
- ❖ *Coca Cola*
- ❖ *Fanta*
- ❖ *Sprite*
- ❖ *Coca zero*
- ❖ *Coca doppio zero*
- ❖ *The Pesca*
- ❖ *The Limone*

2,00
2,50
2,50
2,50
2,50
2,50
2,50
2,50

Birre

- ❖ *Leffe Bionda 33cl.*
4,50
- ❖ *Leffe Rossa 33cl.*
4,50
- ❖ *Leffe Blu 33cl.*
5,00
- ❖ *Heineken 66cl.*
3,00
- ❖ *Peroni 66cl.*
2,50
- ❖ *Becks 33cl.*
2,50
- ❖ *Fisher 65cl.*
5,00
- ❖ *Nastro Azzurro 66cl.*
3,00
- ❖ *Peroni Gran Riserva rossa*
50cl. 4,50
- ❖ *Peroni Gran Riserva doppio*
malto 50cl 4,50
- ❖ *Heineken 33cl.*
2,50

Distillati, Liquori e Amari

- ❖ *Amaro del Capo 3,00*
- ❖ *Amaro del Diavolo 2,50*
- ❖ *Amaro Disaronno 3,00*
- ❖ *Amaro Jägermeister 3,00*
- ❖ *Liquore al Cioccolato Artigianale 2,50*
- ❖ *Limoncello 2,50*
- ❖ *Grappa Barricata 3,00*
- ❖ *Grappa Bianca 3,00*
- ❖ *Jefferson 4,00*
- ❖ *Coffee 1,00*

Dolci e Frutta

- ❖ *Tartufo Bianco 4,50*
- ❖ *Tartufo Cocco 4,50*
- ❖ *Tartufo Nero 4,50*
- ❖ *Tartufo Pistacchio 4,50*
- ❖ *Soufflé Bianco 4,50*
- ❖ *Soufflé Nero 4,50*
- ❖ *Soufflé Pistacchio 4,50*
- ❖ *Sorbetto al Cocco 4,50*
- ❖ *Sorbetto ai Limoni di Sorrento 4,50*
- ❖ *Focaccia Nutella 6,00*
- ❖ *Gelato Mandorle e Pistacchio 4,50*
- ❖ *Tagliata di Frutta di stagione 5,00*
- ❖ *Ananas 4,00*