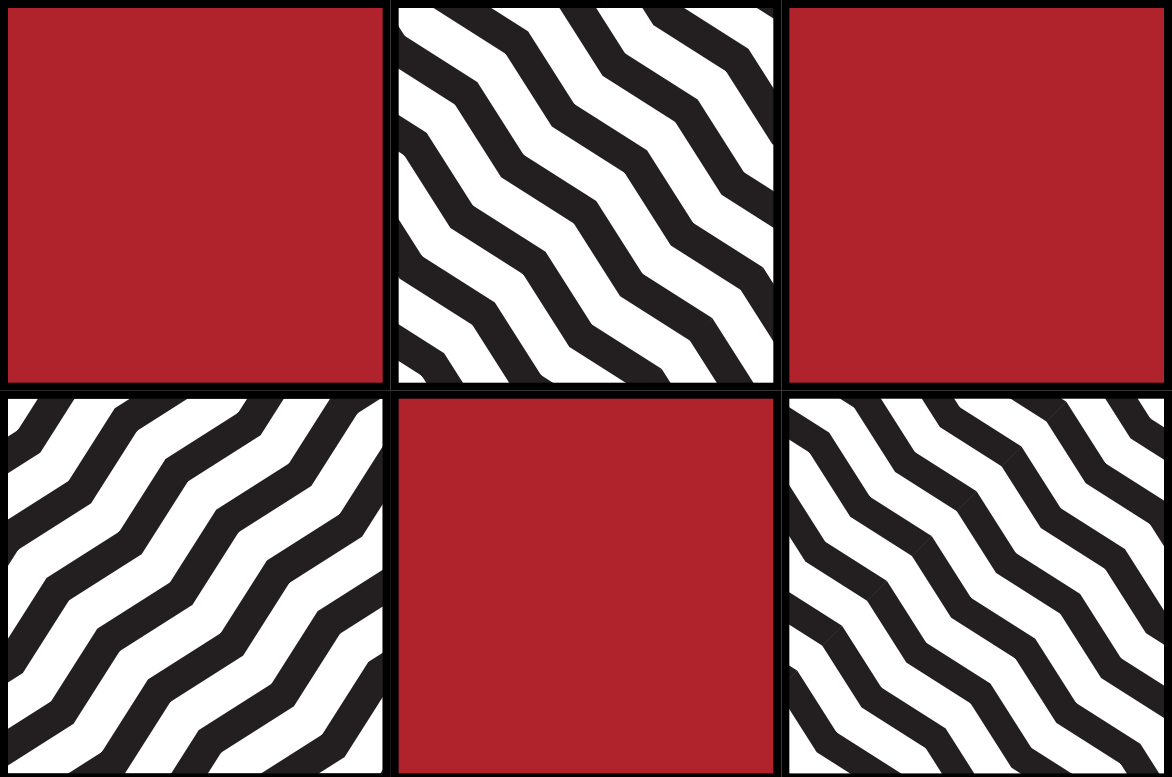
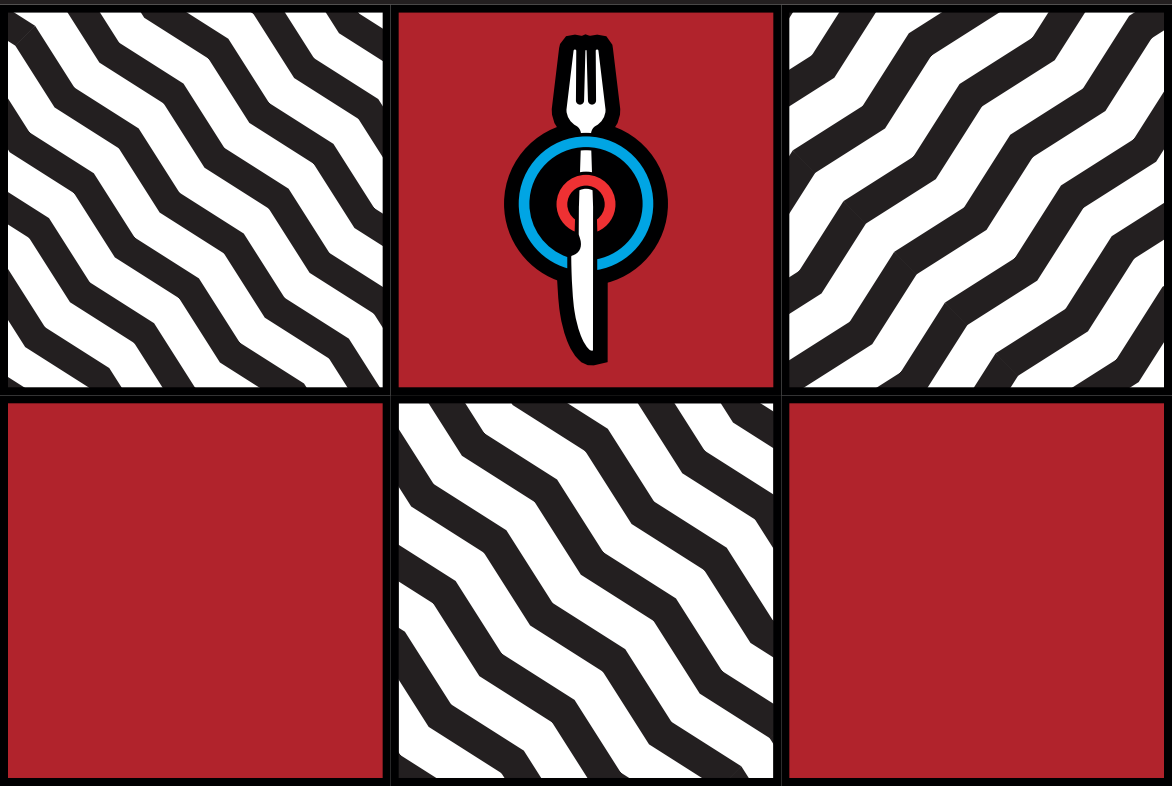
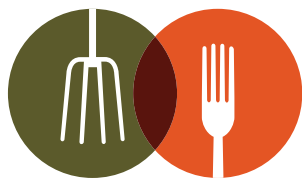




POMPEICENTRALE





Alleanza Slow Food dei Cuochi e Pizzaioli Campania e Basilicata

**Il ristorante Pompei Centrale
aderisce all'Alleanza tra i cuochi e pizzaioli dei Presidi Slow Food**

Pompei Centrale Restaurant joins an Alliance between chefs and Slow Food Presidia

**L'Alleanza è una grande rete solidale dove i cuochi incontrano e stringono
un patto con i produttori dei Presidi Slow Food, impegnandosi a cucinare
e valorizzare i loro prodotti**

*This alliance is a big solidarity network where chefs meet and establish an agreement
with the producers of Slow Food Presidia, with the aim to work hard to cook and to give
value to their products*

**I cuochi dell'Alleanza uniscono il piacere di realizzare grandi piatti
alla responsabilità verso chi produce le materie prime.**

Per un cibo buono, ma anche genuino, naturale, pulito.

E non solo: giusto, rispettoso verso chi lo ha prodotto, coltivato, allevato.

*The chefs of the Alliance combine the pleasure of making great dishes with
responsibility to those who produce the raw materials.*

For food that is good, but also wholesome, natural, clean.

And not only that: fair, respectful to those who produced, cultivated, raised it.

POMPEICENTRALE



Pompei Centrale è un progetto gastronomico.
Un **concetto innovativo di bistro** dove tradizione
ed innovazione si incontrano per dare vita
ad **un'esperienza sensoriale unica**.
Pizze gourmet, hamburger speciali, eccellenze regionali e una
raffinata lista di birre, vini e beverages da degustazione.

*Pompeii Centrale is a culinary project. An innovative bistro concept where tradition
and innovation come together to create a unique sensory experience.
Gourmet pizzas, specialty burgers, regional excellences and a refined list of beers,
wines and tasting beverages.*

ELENCO ALLERGENI

list of allergens



GLUTINE
GLUTEN



CROSTACEI
CRUSTACEAN



UOVA
EGG



PESCE
FISH



ARACHIDI
PEANUTS



SOIA
SOY



LATTICINI
DAIRY PRODUCT



SEDANO
CELERY



FRUTTA A GUSCIO
NUTS



SENAPE
MUSTARD



SESAMO
SESAME



SOLFITI
SULPHITE



LUPINI
LUPINS



MOLLUSCHI
MOLLUSCS

INDICAZIONI SULLA PRESENZA DI ALLERGENI NEGLI ALIMENTI COME PREVISTO DAL
REG. UE 1169/2011

Gentile cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul
nostro cibo e sulle nostre bevande.
Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

*Dear Customer, if you have food allergies and/or intolerances, ask for information about our food and our drinks.
We are prepared to advise you in the best way.*



LA NOSTRA SELEZIONE di COCKTAILS

our selection of cocktails

AMERICANO

10

Vermouth Rosso, Bitter Campari, soda
Vermouth Rosso, Bitter Campari, soda

NEGRONI

10

Gin, Vermouth Rosso, Bitter Campari
Gin, Vermouth Rosso, Bitter Campari

APEROL SPRITZ

8

Aperol, Prosecco, soda
Aperol, Prosecco, soda

HUGO SPRITZ

10

Sciroppo di Sambuco, Prosecco, soda
Elderberry syrup, Prosecco, soda

MOSCOW MULE

8

Vodka, succo di lime, ginger beer
Vodka, lime syrup, ginger beer

CUBA LIBRE

8

Rum bianco, succo di lime, Coca Cola
White rum, lime syrup, Coca Cola

OLD FASHIONED

10

Rye Whisky, zucchero, angostura, soda
Rye Whisky, sugar, angostura, soda

GIN TONIC

10

con Bulldog Gin | Puoi scegliere il tuo Gin preferito dalla nostra selezione | *with Bulldog Gin* | You can choose your favorite gin from our selection

ALLORO SOUR

8

Liquore Alloro, succo di limone, sciroppo di zucchero
Laurel liqueur, lemon juice, sugar syrup

MANHATTAN

10

Rye whisky, Vermouth Rosso, angostura
Rye whisky, Red Vermouth, angostura

POMPEI CENTRALE | ANALCOLICO

8

Succo di ananas, succo di arancia, sciroppo di fragola, gassosa
Pineapple juice, orange juice, strawberry syrup, soda

SPRITZ ANALCOLICO

8

Succo d'arancia, S.Bitter Rosso
Orange juice, Red S.Bitter

EXOTIC BEER

10

Succo di lime, succo di ananas, birra lager
Lime juice, pineapple juice, lager beer

I FRITTI DALLA CUCINA

appetizers | variety of fried food

Crocchè 250gr Croquette 250g	5
+ Salse + Sauce	7
Prosciutto crudo , rucola e scaglie Raw ham, rocket and cheese flakes	
Cacio, pepe e bacon Cacio, pepper and bacon	
Porchetta e fuso di provola Pork and provola cheese	
Fonduta di formaggio e salsiccia Cheese and sausage fondue	
Pulled pork e cheddar Pulled pork and cheddar	
Pesto di pistacchio e mortadella Pistachio pesto and mortadella	
Nuggets di pollo artigianali con patate stick e salsa affumicata 6pz Homemade chicken nuggets with potato sticks and smoked gravy	8
Bamboo di pollo croccante con salsa yogurt Crispy Chicken Bamboo with Yogurt Sauce	8
Polpette di melanzane, pomodorino datterino, fuso di provola 4pz Eggplant meatballs, cherry tomatoes, melted provola cheese	6
Frittatina di pasta alla Nerano	7
Nerano-style pasta omelette	
Frittatina di pasta e patate con provola	7
Pasta and potato omelette with provola cheese	
LA NOSTRA CAPRESE Bocconcino di bufala fritto su croccante di pomodoro e pesto di basilico	6
OUR CAPRESE Fried buffalo mozzarella bite on a crispy tomato base with basil pesto	

LE PATATINE OUTFIT

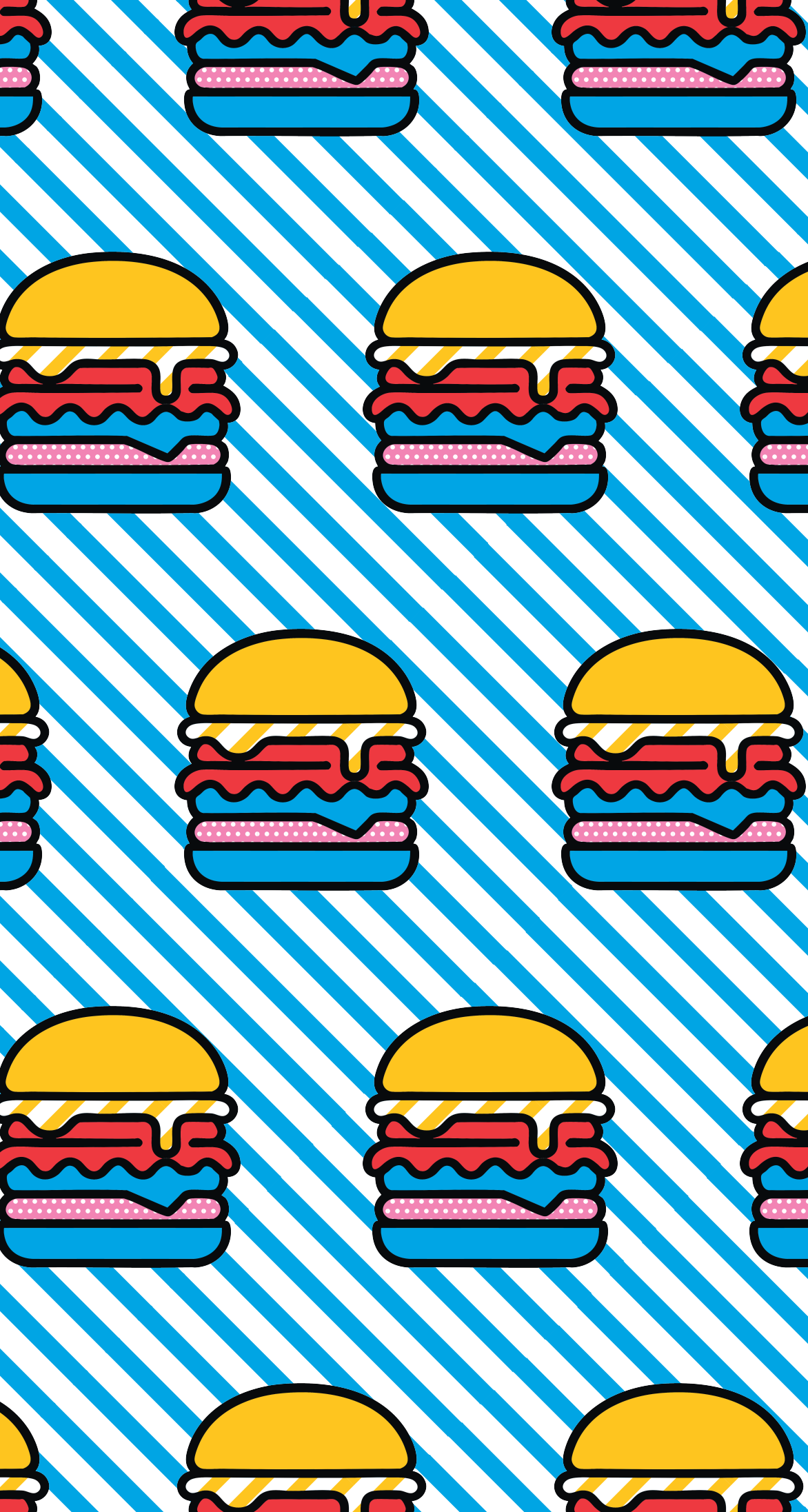
appetizers | outfit chips

Patate fresche fritte Fried fresh potatoes	5
+ Salse + Sauce	7
Cacio, pepe e lime Cacio, pepper and lime	
Pancetta piastrata e provola Grilled pancetta and provolone	
Wurstel e cheddar Wiener and cheddar	
Porchetta e fuso di provola Porchetta and provolone cheese	
Pulled pork e salsa al pepe Pulled pork and pepper sauce	
Salsiccia e fuso di provola Sausage and provolone cheese	
Salsiccia e fonduta di formaggio Sausage and cheese fondue	
Patatine stick Stick potatoes	5
Patate al forno Baked potatoes	5
Patate al forno con pulled pork e fuso di provola	7
Baked potatoes with pulled pork and melted provola cheese	

NELL'ATTESA

While waiting

Hot Dog con wurstel artigianale + salse a scelta con patatine stick <i>Hot Dog with homemade sausage + sauces of your choice with potato sticks</i>	8
Bao buns con pulled pork, salsa al pepe e patatine stick 2pz <i>Bao buns with pulled pork, pepper sauce and potato sticks</i>	6
Bao buns con salsiccia e melanzane e patatine stick 2pz <i>Bao buns with sausage, eggplant, and potato sticks</i>	6
Carpaccio di manzo, melanzane alla griglia, mousse di parmigiano, maionese alla menta <i>Beef carpaccio, grilled aubergines, parmesan mousse, mint mayonnaise</i>	15
Tartara di manzo con salsa affumicata, cipolla croccante e marinata e basilico <i>Beef tartare with smoked sauce, crispy marinated onion and basil</i>	18
Montanara frita e al forno <i>Fried and baked Montanara</i>	7
PINSA LA BOLOGNESE SICULA Base multicereali, mousse di ricotta, mortadella IGP Bologna, pesto di pistacchio, granella di pistacchio <i>PINSA SICILIAN-STYLE BOLOGNESE Multigrain base, ricotta mousse, Bologna PGI mortadella, pistachio pesto, chopped pistachios</i>	16
FISH & CHIPS Anelli di calamaro fritti, patate fritte alla paprika e salsa thai <i>FISH & CHIPS Fried squid rings, paprika fries and Thai sauce</i>	16
Prosciutto Crudo Venticano, mozzarella di bufala campana D.O.P. 250gr con pane turco x2 persone <i>Venticano raw ham, 250g D.O.P. buffalo mozzarella from Campania with Turkish bread for 2 people</i>	14
Tagliere di salumi di nostra Selezione, accompagnato da pane turco x2 persone <i>Selection of our cured meats, accompanied by Turkish bread for 2 people</i>	24
Tagliere di formaggi di varia stagionatura, confettura, miele, noci e pane turco x2 persone <i>Selection of cheeses of various ages, jam, honey, walnuts and Turkish bread for 2 people</i>	18
Tagliere di salumi di nostra selezione, formaggi di varia stagionatura, confetture, miele, noci e pane turco x2 persone <i>Selection of our cured meats, cheeses of various ages, jams, honey, walnuts and Turkish bread for 2 people</i>	28



I PANINI

our burgers

01

12

Hamburger di scottona, cheddar, pancetta grigliata, cipolla caramellata, pomodoro a fette, insalata iceberg
| *Beef burger, cheddar, grilled bacon, caramelized onion, sliced tomato, iceberg lettuce*

Cocktail consigliato | Recommended cocktail: **NEGRONI** 8€

02

12

Hamburger di scottona, caprino, pesto di basilico, pomodoro, pancetta piastrata, perla di bufala | *Heifer burger, goat cheese, basil pesto, tomato, grilled bacon, buffalo mozzarella*

Cocktail consigliato | Recommended cocktail: **AMERICANO** 8€

03

12

Pollo croccante panato ai corn flakes, provola affumicata, patatine stick, lattuga, maionese | *Crispy chicken breaded with corn flakes, smoked provola cheese, potato sticks, lettuce, mayonnaise*

Cocktail consigliato | Recommended cocktail: **EXOTIC BEER** 8€

04

12

Salsiccia alla brace, melanzane a funghetto, stracciatella, patate al forno | *Grilled sausage, mushroom-style aubergines, stracciatella cheese, baked potatoes*

Cocktail consigliato | Recommended cocktail: **APEROL SPRITZ** 8€

05

14

Hamburger di black angus, fior di latte, pomodorino giallo, rucola, pancetta croccante, provolone del Monaco | *Black Angus burger, fior di latte, yellow cherry tomatoes, arugula, crispy bacon, provolone del Monaco cheese*

Cocktail consigliato | Recommended cocktail: **CUBA LIBRE** 8€

06

12

Hamburger di scottona, parmigiana di melanzane, pancetta e pesto di basilico | *Beef burger, eggplant parmigiana, pancetta, and basil pesto*

Cocktail consigliato | Recommended cocktail: **AMERICANO** 8€

07

10

Cotoletta di provola ai corn flakes, patate al forno, salsa al pepe e melanzane grigliate | *Provola cheese cutlet with corn flakes, baked potatoes, pepper sauce and grilled aubergines*

Cocktail consigliato | Recommended cocktail: **HUGO SPRITZ** 8€

08

10

Cotoletta di melanzana, maionese vegana, tofu e patate al forno | *Eggplant cutlet, vegan mayonnaise, tofu and baked potatoes*

Cocktail consigliato | Recommended cocktail: **OLD FASHIONED** 8€

09

Pane di farina di semola con prosciutto crudo, straciatella, rucola, pomodoro Sorrento | *Semolina bread with raw ham, straciatella, arugula, and Sorrento tomatoes*

Cocktail consigliato | Recommended cocktail: **AMERICANO** 8€

12

10

Pane casareccio, pulled pork, provola, cipolla e patate al forno | *Homemade bread, pulled pork, provola cheese, onion, and baked potatoes*

Cocktail consigliato | Recommended cocktail: **CUBA LIBRE** 8€

12

11

Doppio smash burger, provola, cheddar, bacon, insalata | *Double smash burger, provolone, cheddar, bacon, salad*

Cocktail consigliato | Recommended cocktail: **NEGRONI** 8€

14

12

Pane di farina di semola con polpo scottato, provola, zucchine alla scapece e patate al forno | *Sourdough bread with seared octopus, provola cheese, zucchini alla scapece and roast potatoes*

Cocktail consigliato | Recommended cocktail: **GIN TONIC** | Gin Mare

16



CREA IL TUO PANINO

create your own burger

Bun con hamburger di scottona + contorno + formaggio + salsa 12

Bun with scottona beef burger + side dish + cheese + sauce

Bun con hamburger di Black Angus + contorno + formaggio + salsa 14

Bun with Black Angus beef burger + side dish + cheese + sauce

Bun con salsiccia + contorno + formaggio + salsa 12

Bun with sausage + side dish + cheese + sauce

Bun con petto di pollo + contorno + formaggio + salsa 12

Bun with chicken breast + side dish + cheese + sauce

Bun con pulled pork + contorno + formaggio + salsa 12

Bun with pulled pork + side dish + cheese + sauce

Bun con cotoletta di mozzarella + contorno + formaggio + salsa 10

Bun with mozzarella cutlet + side dish + cheese + sauce

Con doppio hamburger | *With double burger*

+ 5€

Ingrediente doppio | *Extra topping*

+ 2€

Contorno | Side

Patatine fritte/al forno

| *French fries/baked potatoes*

Insalata Iceberg | *Iceberg lettuce*

Pomodoro Sorrento | *Sorrento tomatoes*

Zucca grigliata | *Grilled pumpkin*

Melanzane grigliate | *Grilled eggplant*

Melanzane a funghetto

| *Mushroom-shaped aubergines*

Peperoni saltati in padella

| *Pan-fried peppers*

Funghi chiodini | *Honey mushrooms*

Rucola | *Arugula*

Cipolla caramellata | *Caramelized onion*

Zucchine alla scapece | *Zucchini alla scapece*

Zucchine grigliate | *Grilled zucchini*

Peperoncini verdi | *Green chillies*

Formaggi | Cheeses

Fior di latte | *Fior di latte*

Mozzarella di bufala | *Buffalo mozzarella*

Provola affumicata | *Smoked provola*

Cheddar | *Cheddar*

Caprino spalmabile

| *Spreadable goat cheese*

Yogurt | *Yogurt*

Gorgonzola DOP | *Gorgonzola DOP*

Special + 2€

Bacon | *Bacon*

Prosciutto Crudo Venticano

| *Venticano Prosciutto*

Stracciatella di mozzarella

| *Iceberg lettuce*

Pancetta nostrana

| *Local Pancetta*

Uova | *Eggs*

Porchetta | *Porchetta*

Pulled pork | *Pulled Pork*

Hamburger di mozzarella

| *Mozzarella Burger*

Wurstel | *Wiener*

Mortadella di Bologna IGP

| *Mortadella from Bologna PGI*

Prosciutto cotto affumicato

| *Smoked cooked ham*

Salse | Sauces

Ketchup | *Ketchup*

Maionese | *Mayonnaise*

Salsa al pepe | *Pepper Sauce*

Salsa BBQ | *BBQ Sauce*

Crema al basilico | *Basil Cream*



LA CARNE

our grilled meat

Entrecôte di Manzetta Polacca <i>Polish beef entrecôte</i>	€ 8,50 all'hg min. 300gr
Entrecôte di Pezzata Rossa <i>Red spotted entrecôte</i>	€ 8 all'hg min. 300gr
Entrecôte di Black Angus Uruguay <i>Black Angus beef entrecôte Uruguay</i>	€ 9 all'hg min. 300gr
Filetto di manzo <i>Beef fillet</i>	€ 9 all'hg min. 200gr
T-Bone di Scottona di nostra selezione <i>T-Bone of Scottona of our selection</i>	€ 7,50 all'hg min. 900gr /1,2Kg
Tomahawk di scottona con patate al forno <i>Beef tomahawk steak with roast potatoes</i>	€ 8 all'hg min. 1Kg /1,2Kg
Tomahawk di maiale e melanzane a funghetto <i>Pork tomahawk with aubergines in a mushroom sauce</i>	18
Ribs di maiale cotto alla birra con patate al forno <i>Beer-cooked pork ribs with baked potatoes</i>	16
Hamburger di Black Angus da 300gr 300g Black Angus burger	15
Uova Eggs	+ 1,5
Bacon Bacon	+ 1,0
Provola Provola Cheese	+ 1,5
Misto di carne con: salsiccia, petto di pollo, trancio di scottona, mini hamburger di scottona, patatine fritte x2 pp <i>Mixed grilled made of: sausage, pork, Scottona steak, mini hamburger, french fries x2 pax</i>	35
Tagliata di nostra Selezione che puoi completare con: <i>Sliced from our selection which you can complete with:</i>	
Rucola, pomodorino e scaglie di grana padano Arugula, cherry tomatoes and shavings of Grana Padano cheese	26
Porcini e provolone del Monaco Porcini mushrooms and provolone del Monaco cheese	28

CONTORNI | Side dishes

Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	6	Insalata mista <i>Mixed salad</i>	4
Melanzane a funghetto <i>Mushroom-shaped aubergines</i>	6	Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	5
Peperoncini verdi <i>Green chillies</i>	6	Patate fritte <i>Fried potatoes</i>	5



POMPEICENTRALE

POMPEICENTRALE

POMPEICENTRALE

CENTRALE



POMPEICENTRALE

POMPEICENTRALE

POMPEICENTRALE

CENTRALE

IL MARE IN STAZIONE

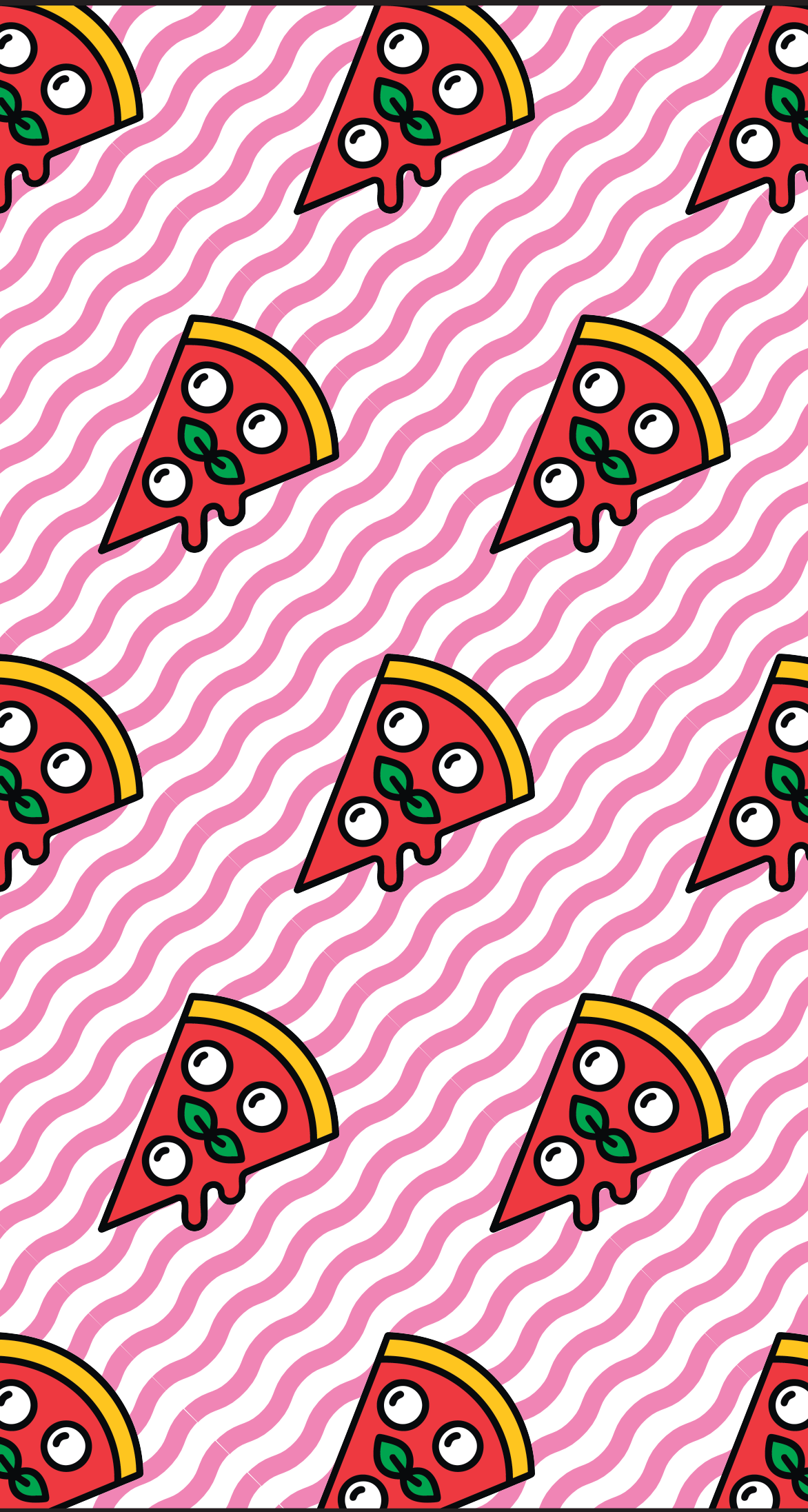
seconds seafoods courses

- | | |
|--|----|
| Gambero croccante in crosta di cocco, crema di melanzane, ketchup di pomodoro datterino e fuso di bufala
 <i>Crispy coconut-crusted prawn, eggplant cream, Datterino tomato ketchup, and melted buffalo mozzarella.</i> | 12 |
| Baccalà fritto su sugo alla livornese e crostini di pane
 <i>Fried salt cod served with a Livorno-style sauce and croutons</i> | 18 |
| Trancio di salmone scottato su insalata di rucola, noci e pomodoro secco <i>Seared salmon steak on a bed of rocket, walnuts and sun-dried tomatoes</i> | 18 |
-

INSALATONE

Salad

- | | |
|---|----|
| Insalata iceberg, rucola, petto di pollo, pomodorini, scaglie di grana, crostini di pane e verdure alla griglia
 <i>Iceberg lettuce, arugula, chicken breast, cherry tomatoes, parmesan shavings, croutons, and grilled vegetables</i> | 14 |
| Insalata con farro, polpo scottato, zucchine alla scapece, maionese alla menta <i>Salad with spelt, seared octopus, 'zucchine alla scapece', and mint mayonnaise</i> | 16 |
| Insalatona mista, melanzane grigliate, pomodoro secco, maionese, ricotta e crostini di pane <i>Mixed salad, grilled aubergines, dried tomatoes, mayonnaise, ricotta and croutons</i> | 12 |



LE PIZZE TRADIZIONALI

traditional pizza

MARGHERITA

7

Pomodoro, fior di latte, basilico e olio EVO | *Tomato, mozzarella, grana padano cheese DOP, basil, extra virgin olive oil*

MARINARA

7

Pomodoro, origano, olive nere, pomodorini giallo e rosso, basilico e olio EVO | *Tomato, oregano, black olives, red and yellow cherry tomatoes, basil and EVO oil*

PROVOLA E PEPE

7

Pomodoro, provola affumicata, pepe, basilico e olio evo | *Tomato, oregano, black olives, red and yellow cherry tomatoes, basil and EVO*

DIAVOLA

7,5

Pomodoro, fior di latte e salame piccante
| *Tomato, mozzarella and spicy salami*

BELLIZZANA

9

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, olio EVO, basilico, grana padano DOP | *Tomato, DOP buffalo mozzarella from Campania, extra virgin olive oil, basil, DOP Grana Padano*

CAPRICCIOSA

9

Pomodoro, fior di latte, funghi chiodini, salsiccia e all'uscita: polvere di olive nere, cotto arrosto, basilico e olio evo | *Tomato, mozzarella, honey mushrooms, sausage and straight out of the oven: black olive powder, roasted ham, basil and extra virgin olive oil*

POMPEI CENTRALE

9,5

Pomodoro San Marzano Solania, all'uscita: mozzarella di bufala DOP, scaglie di grana padano DOP, basilico e olio EVO | *San Marzano Solania tomatoes, served with DOP buffalo mozzarella, DOP Grana Padano shavings, basil, and extra virgin olive oil*

GOLOSA

9,5

Fior di latte, schiacciata di patate, pesto di basilico, salsiccia, olio EVO | *Fior di latte, mashed potatoes, basil pesto, sausage, extra virgin olive oil*

PARTENOPEA

9,5

Provola affumicata, salame Napoletano, all'uscita tarallo Napoletano, ciuffi di ricotta, basilico e olio EVO | *Smoked provola cheese, Neapolitan salami, Neapolitan tarallo, ricotta cheese, basil, and extra virgin olive oil*

3P

10

Fior di latte, rucola, pomodorini, all'uscita prosciutto Avellinese e scaglie di parmigiano | *Fior di latte, rocket, cherry tomatoes, Avellino ham and parmesan shavings*

LE PIZZE SPECIALI

special pizza

GRAGNANESE

10

Fior di latte, patate al rosmarino, funghi porcini, all'uscita: provolone del Monaco, pancetta, olio evo e basilico | *Fior di latte, rosemary potatoes, porcini mushrooms, and straight out of the oven: provolone del Monaco, pancetta, extra virgin olive oil and basil*

MENAICA

12

Fior di latte, pomodorino datterino giallo; all'uscita: filetti di alici di Menaica, polvere di olive, zeste di limone, basilico e olio evo | *Fior di latte, yellow datterino tomatoes; upon removal from the oven: Menaica anchovy fillets, olive powder, lemon zest, basil, and extra virgin olive oil*

ORO DI LATTICINI

12

Crema di pecorino, fior di latte, parmigiano, all'uscita: musse di gorgonzola, granella di noci, tarallino aromatizzato al rosmarino, miele millefiori | *Cream of pecorino cheese, fior di latte, parmesan, fresh from the oven: gorgonzola cheese, chopped walnuts, rosemary-flavored taralli, wildflower honey*

NERANO

10

Crema di zucchini e mozzarella; all'uscita: mousse di provolone, cialda di parmigiano, olio e basilico | *Cream of zucchinis and mozzarella; upon exiting the oven: fried zucchinis, provolone mousse, parmesan wafer, oil and basil*

ORTOLANA

10

Crema di melanzane, peperoni, zucchini fritte, pomodorini, mozzarella e all'uscita: zest di limone | *Cream of aubergines, peppers, fried courgettes, cherry tomatoes, mozzarella and, when taken out of the oven: lemon zest*

MULIGNANELLA

12

Crema di melanzane, salsiccia, provola e all'uscita: pesto di basilico, pomodorini semi dry, olio e basilico | *Cream of aubergine, sausage, provola and upon removal from the oven: basil pesto, semi-dry tomatoes, oil and basil*

SCARPARELLO

9

Pomodorino del Piennolo giallo e rosso, peperoncini di fiume fior di latte e cacio ricotta | *Yellow and red Piennolo tomatoes, 'Peperoncini di fiume', 'Fior di latte' and ricotta cheese*

ORTO IN FIORE 9

Crema di ricotta, fiore di zucca, salame napoli; all'uscita: nocciole tostate, basilico e olio evo | *Ricotta cream, courgette flowers, Neapolitan salami; to finish: toasted hazelnuts, basil and extra virgin olive oil*

BACIO CAPRESE 10

Pomodoro Sorrento, mozzarella di bufala, rucola, melanzane arrostate, scaglie di grana, basilico e olio evo | *Sorrento tomato, buffalo mozzarella, arugula, roasted aubergines, parmesan shavings, basil and extra virgin olive oil*

PULLED 12

Pulled pork, mozzarella e all'uscita: cheddar e patatine stick alla paprika dolce | *Pulled pork, mozzarella, and upon exiting the oven: cheddar and sweet paprika sticky chips*

SCAROLA 14

Mozzarella e all'uscita: insalata di scarola, filetto di tonno, pomodorini semidry, polvere di olive, olio evo | *Mozzarella and, upon exiting the oven: escarole salad, tuna fillet, semi-dried cherry tomatoes, olive powder, extra virgin olive oil*

PIZZE A RUOTA DI CARRO

"Cartwheel Style" pizza

MARGHERITA 9

Pomodoro, fior di latte, basilico e olio EVO | *Tomato, mozzarella, grana padano cheese DOP, basil, extra virgin olive oil*

MARINARA 8

Pomodoro, origano, aglio, olive nere e pomodorini giallo e rosso basilico e olio Evo | *Tomato, oregano, black olives, red and yellow cherry tomatoes, basil and EVO oil*

PROVOLA E PEPE 9

Pomodoro, provola affumicata, pepe, basilico e olio EVO | *Tomato, oregano, black olives, red and yellow cherry tomatoes, basil and EVO*

3P 12

Mozzarella e all'uscita: prosciutto crudo, rucola, pomodorini, scaglie | *Mozzarella and on the way out: raw ham, rocket, cherry tomatoes, flakes*

LE PIZZE FRITTE

Fried pizzas

CICOLI E RICOTTA

9

Ripieno con Provola affumicata, ricotta di fuscella, cicoli napoletani, pepe grattugiato fresco, pomodoro, grana padano DOP e basilico | *Stuffed with smoked provola, ricotta di fuscella, Neapolitan cracklings, freshly grated pepper, tomato, Grana Padano DOP and basil*

L'ORIENTALE

16

Montanara fritta e al forno con crema di formaggio spalmabile, tartare di salmone, fettine di avocado, alga croccante, salsa teriyaki | *Fried and baked Montanara with spreadable cream cheese, salmon tartare, avocado slices, crispy seaweed, teriyaki sauce*

MONTANARA

7

Montanara fritta e al forno | *Fried and baked Montanara*

RIPIENO AL FORNO

Baked Filling

LA TRADIZIONE

9

Fior di latte, ricotta di bufala, salame artigianale napoletano, pepe grattugiato fresco, grana padano dop e basilico | *Fior di latte, buffalo ricotta, artisanal Neapolitan salami, freshly grated pepper, Grana Padano DOP and basil*

LE PINSE

The "pinse"

IMPASTO A SCELTA | Disponibile in **FARINA BIANCA** o **MULTICEREALI**
CHOICE OF DOUGH | Available in **WHITE FLOUR** or **MULTIGRAIN**

BREZZA MEDITERRANEA

18

Misticanza, tartare di gambero, crema di bufala, zest di limone | *Mixed salad, shrimp tartare, buffalo mozzarella cream, lemon zest*

TONNARA

18

Pesto di basilico, carpaccio di tonno, cipolla marinata, pomodoro secco, fiori di capperi | *Basil pesto, tuna carpaccio, marinated onion, dried tomato, caper flowers*

BUFALA E CARPACCIO

16

Rucola, bufala, carpaccio di manzo, melanzana arrostita | *Arugula, buffalo mozzarella, beef carpaccio, roasted eggplant*

LA BOLOGNESE SICULA

16

Mousse di ricotta, mortadella IGP Bologna, pesto di pistacchio, granella di pistacchio | *Ricotta mousse, PGI Bologna mortadella, pistachio pesto, chopped pistachios*



I NOSTRI DOLCI

our desserts

KRAPFNER DI PIZZA | Completali come gradisci: 6
cioccolato, cioccolato bianco, pistacchio

PIZZA KRAPFNER | Complete them as you like: chocolate, white chocolate, pistachio

CHEESECAKE Bianca | Completala come gradisci: 6
cioccolato bianco, pistacchio, gianduia, frutti di bosco

White CHEESECAKE | Complete it as you like: white chocolate, pistachio, gianduia, berries

CROCCANTE ALL'AMARENA | CRUNCHY CHERRY 6

TARTELLETTA AL LIMONE | LEMON TARTLET 6

TIRAMISÙ | TIRAMISU 6

CREMA CATALANA | CATALAN CREAM 6

MILLEFOGLIE DELLO CHEF con Crema Pasticcera e amarene 6
| CHEF'S MILLEFUILLE with custard and sour cherries

TORTINO AL CIOCCOLATO | CHOCKOLATE CAKE 6

BRIOCHE CALDA Ripiena di gelato al fior di latte | 6
Completala come gradisci: cioccolato bianco, pistacchio, gianduia, frutti di bosco

WARM BRIOCHE Filled with fior di latte ice cream | Complete it as you like: white chocolate, pistachio, gianduia, berries

BIBITE

Drinks

Acqua Ferrarelle o Electa 0,75l 2,50

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta 33cl 3

Il Liquore di Pompei ALLORO '79 3

AMARÒ | Amaro '79 | Jefferson 5

Amari nazionali (Averna, Lucano, Amaro del Capo, etc.) 3
Italian Bitter (Averna, Lucano, Amaro del Capo, etc.)

Digestivi locali (limoncello, finocchietto, mela annurca, etc.) 2
Local digestive (limoncello, Fennel, Annurca Apple, etc.)

Caffè | Coffee 1,5

Servizio e coperto € 2,00 | Service and cover € 2,00

Determinati prodotti possono essere surgelati all'origine
Certain products may be frozen at origin



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Presidia are Slow Food projects that work to protect small-scale producers and to safeguard quality and traditional products.

I Prodotti Selezionati con i Presidi Slow Food | *Products selected with Presidia Slow Food are*

"Cacio ricotta del Cilento" Chiara Amendola I Filadelfi | Loc. Selvitelle Cicerale (SA)
"Alici di Menaica" Donatella Marino | Via Giovanni Romito, Castellabate (SA)



L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alla tradizione di tutto il mondo e che rischiano di scomparire.

Arca del Gusto is a list made of traditional culinary products all over the world that risk to disappear

I Prodotti dell'Arca del Gusto | *Arca del Gusto products that you can find in our menu are*

"Cipolla Ramata di Montoro"
"Provolone del Monaco DOP"



pompeicentrale.it