

Albergo  Mafalda



Ristorante - Pizzeria



**MENÙ**

# FRITTI

E SFIZIOSE

# STUZZICHERIE

DAL SAPORE UNICO



**POLPETTE DI CARNE \*\***

€ 3,50

**POLPETTE DI MELANZANE \*\***

€ 3,50

**POLPETTE MISTE \*\***

€ 4,50

**PATATE CONTADINE \* CON SALSA CHEDDAR \*\***

€ 4,00

**PATATINE FRITTE \*\***

€ 3,50

**MONTANARINE VARI GUSTI \*\***

€ 5,00

# PIZZE ROSSE

CLASSICHE GUSTOSE E SEMPLICI



**MARINARA**

€ 5,00

Farina tipo "0"\*\*, pomodoro, aglio, origano, olio evo, basilico e sale.

**MARGHERITA**

€ 6,00

Farina tipo "0"\*\*, pomodoro, fior di latte\*\*, , olio evo, basilico e sale.

**CAPRI**

€ 7,00

Farina tipo "0"\*\*, pomodoro, mozzarella di bufala\*\*, olio evo, basilico e sale.

**SALAME**

€ 6,50

Farina tipo "0"\*\*, pomodoro, fior di latte\*\*, salame\*\*, olio evo, basilico e sale.

**NAPOLETANA**

€ 6,50

Farina tipo "0"\*\*, pomodoro, fior di latte\*\*, acciughe\*\*, olio evo, basilico e sale.

**CARDINALE**

€ 6,50

Farina tipo "0"\*\*, fior di latte\*\*, pomodoro, prosciutto cotto\*\*, olio evo, basilico e sale.

**DIAVOLA**

€ 6,50

Farina tipo "0"\*\*, pomodoro, fior di latte\*\*, salame piccante\*\*, olio evo, basilico e sale.

**SALSICCIA FRESCA**

€ 6,00

Farina tipo "0"\*\*, pomodoro, fior di latte\*\*, salsiccia fresca\*\*, olio evo, basilico e sale.

**PORCINI**

€ 7,50

Farina tipo "0"\*\*, pomodoro, fior di latte\*\*, porcini\*, olio evo, basilico e sale.

**PARMA**

€ 9,00

Farina tipo "0"\*\*, pomodoro, fior di latte\*\*, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano di REG.\*\*, olio evo, basilico e sale.

**WURSTEL E PATATINE**

€ 6,50

Farina tipo "0"\*\*, fior di latte\*\*, pomodoro, wurstel\*\*, patatine\*, olio evo, basilico e sale.

# FRESINE

COTTE RIGOROSAMENTE

# AL FORNO

PER UN PROFUMO INVITANTE



**FRESINA MARGHERITA**

€ 4,00

Farina 0\*\*, pomodoro, fior di latte\*\*, olio evo, basilico.

**FRESINA BIANCA AL SALAME**

€ 4,00

Farina 0\*\*, fior di latte\*\*, salame\*\*, olio evo, basilico.

**FRESINA BUFALINA**

€ 5,00

Farina 0\*\*, mozzarella di bufala\*\*, pachino, olio evo, basilico.

**FRESINA PRIMAVERA**

€ 6,00

Farina 0\*\*, fiordilatte \*\*, pachino , rucola , prosciutto crudo\*\*, parmigiano REG.\*\*, olio evo.

**COTTO E FUNGHI**

€ 7,00

Farina tipo "0"\*\*, fior di latte\*\*, pomodoro, prosciutto cotto\*\*, funghi champignon, olio evo, basilico e sale.

**TONNO E CIPOLLA**

€ 6,50

Farina tipo "0"\*\*, fior di latte\*\*, pomodoro, tonno\*\*, cipolla, olio evo, basilico e sale.

**SILANA**

€ 6,50

Farina tipo "0"\*\*, pomodoro, fior di latte\*\*, salame\*\*, funghi champignon, olio evo, basilico e sale.

**ROMANA**

€ 6,00

Farina tipo "0"\*\*, fior di latte\*\*, pomodoro, acciughe\*\*, capperi\*\*, olio evo, basilico e sale.

**BOSCAIOLA**

€ 8,50

Farina tipo "0"\*\*, fior di latte\*\*, pomodoro, porcini\*, salsiccia fresca\*\*, olio evo, basilico e sale.

**ORTOLANA**

€ 8,00

Farina tipo "0"\*\*, fior di latte\*\*, pomodoro, melanzane, zucchine, patate lesse, olio evo, basilico e sale.

**CALABRESE DOP**

€ 8,50

Farina tipo "0", pomodoro, fior di latte\*, n'duja, cipolla caramellata all'uscita del forno, caciocavallo \*\*DOP, olio evo, basilico e sale

**CAPRICCIOSA**

€ 8,50

Farina tipo "0"\*\*, fior di latte\*\*, pomodoro, prosciutto cotto\*\*, funghi champignon, carciofi, olive nere, olio evo, basilico e sale.

**4 STAGIONI**

€ 8,50

Farina tipo "0"\*\*, fior di latte\*\*, pomodoro, prosciutto cotto\*\*, funghi champignon, carciofi, salame\*\*, olive nere, olio evo, basilico e sale.

**CALZONE CLASSICO**

€ 9,00

Farina tipo "0"\*\*, fior di latte\*\*, pomodoro, prosciutto cotto\*\*, funghi champignon, olio evo, basilico e sale.

# PIZZE

## SPECIALI

# BIANCHE

LEGGERE E PRELIBATE



### BIANCANEVE

€ 6,00

Farina tipo "0"\*\*, fior di latte\*\*, olio evo, basilico e sale.

### N'DUJA

€ 10,00

Farina tipo "0"\*\*, fior di latte\*\*, olive verdi\*\* porcini\*, burrata\*\*, olio evo, n'duja\*\*, basilico e sale.

### ZUCCHINE E GAMBERETTI

€ 10,00

Farina tipo "0"\*\*, fior di latte\*\*, zucchine, gamberetti\*, olio evo, basilico e sale.

### AFFUMICATA

€ 8,50

Farina tipo "0"\*\*, fior di latte\*\*, scamorza affumicata\*\*, speck, rucola, olio evo, basilico e sale.

### "MAFALDA"

€ 11,00

Farina tipo "0"\*\*, fior di latte\*\*, scamorza affumicata\*\*, patate lesse, olive nere, pancetta, cipolle rosse, melanzane, acciughe\*\*, salame\*\*, origano, olio evo, basilico e sale.

### PRATO VERDE

€ 11,50

Farina tipo "0"\*\*, fior di latte\*\*, pomodoro Pachino, salmone affumicato\*, rucola, scaglie di Parmigiano Reg. \*\* olio evo e sale.

### REGINELLA

€ 6,50

Farina tipo "0"\*\*, fior di latte\*\*, pomodoro Pachino, olio evo, basilico e sale.

### BUFALINA

€ 8,00

Farina tipo "0"\*\*, mozzarella di bufala\*\*, pomodoro Pachino, olio evo, basilico e sale.

### PRIMAVERA

€ 10,50

Farina tipo "0"\*\*, base cotta con fior di latte\*\* e pomodoro Pachino.

– all'uscita del forno: prosciutto crudo, rucola, scaglie di parmigiano REG. \*\* olio evo, sale.

### 4 FORMAGGI

€ 8,50

Farina tipo "0"\*\*, fior di latte\*\*, fantasia di formaggi\*\*, olio evo, basilico e sale.



LA MARGHERITA È LA PIZZA ORDINATA DAI VERI INTENDITORI. NOI LA PROPONIAMO IN GUSTI DIVERSI FACENDO ESPLODERE AL PALATO IL GUSTO DEI POMODORINI PIÙ ECCELLENTE DEL MADE IN ITALY. I NOSTRI IMPASTI SONO PREFERMENTATI DALLE 48 ALLE 72 ORE A TEMPERATURA CONTROLLATA CON LE PIÙ INNOVATIVE TECNOLOGIE DELLA PANIFICAZIONE. INOLTRE VI CONSIGLIAMO DI ASSAGGIARE LA NOSTRA "PIZZA PALINO", IDEALE PER L'ASPORTO MA SFIZIOSA AL TAVOLO, DA GUSTARE BIGUSTO TRA LE TANTE PROPOSTE DEL NOSTRO MENÙ.

Le eventuali aggiunte richieste dal cliente possono variare da € 0,50 a € 2,50. Inoltre invitiamo la nostra clientela a gustare la burrata d.o.p. Pugliese "Sabelli" €

# PIZZE

## SPECIALI

# GOURMET

SUCCULENTE E STUZZICANTI



### CANNOLO MAFALDA BIGUSTO

€ 12,00

Farina tipo "0"\*\*, pomodoro, fior di latte\*\*, salame\*\*, porcini\*, pachino, rucola, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano REG. \*\*, bocconcini di bufala\*\*, olio evo, basilico e sale.

### MARGHERITA BIONDA

€ 8,50

Farina tipo "0"\*\*, datterini gialli del Vesuvio, fior di latte\*\*, provola\*\* affumicata campana, olio evo, basilico e sale.

### CETARA

€ 8,50

Farina tipo "0"\*\*, datterini gialli del Vesuvio, fior di latte\*\*, alici di Cetara\*\*, olio o, basilico, origano e sale.

### MORTAZZA

€ 12,00

Farina "0"\*\*, fior di latte\*\*, mortadella, granella di pistacchio di Bronte\*\*, burrata\*\*, crema di pistacchio\*\*, sale, basilico, olio evo.

### PISTACCHIOSA

€ 11,50

Farina tipo "0"\*\*, crema di pistacchio\*\*, fior di latte\*\*, scamorza affumicata\*\*, granella di pistacchio di Bronte\*\*, pancetta affumicata, olio evo, basilico e sale.

### ZUCCOSA

€ 11,50

Farina tipo "0"\*\*, crema di zucca\*\*, fior di latte\*\*, scamorza affumicata\*\*, pancetta affumicata, olio evo, basilico e sale.

### TIROLESE

€ 13,00

Farina tipo "0"\*\*, fior di latte\*\*, crema di pistacchio\*\*, scamorza affumicata\*\*, speck, burrata D.O.P. \*\*, granella di pistacchio\*\*, sale, basilico, olio evo.

### PIZZA TARTUFATA

€ 13,00

Farina "0"\*\*, crema di tartufo\*\*, fior di latte\*\*, datterini gialli, bocconcini di bufala\*\*, salsiccia fresca, funghi porcini, olio evo, basilico, sale.

### PIZZA CHEF

€ 13,00

Farina "0"\*\*, fior di latte\*\*, fiori di zucca, salmone affumicato\*\*, burrata D.O.P.\*\*, granella di pistacchio\*\*, olio evo, basilico, sale.

### PIZZA TROPEANA

€ 13,00

Farina "0"\*\*, fior di latte\*\*, pesto di basilico\*\*, Pachino, cipolla di Tropea, tonno Callipo\*, olio evo, basilico, sale.

### Ò PASSATIEMP

€ 11,50

Farina tipo "0", mozzarella di bufala\*, fiori di zucca, salsiccia fresca, all'uscita del forno scaglie di parmigiano REG. \*, olio evo, basilico e sale.

### Ò CALZON MASCALZONE

€ 11,00

Farina tipo "0", fior di latte\*, salame, all'uscita del forno, pomodori secchi, caciocavallo\*\*, olio evo, basilico e sale.



COPERTO € 2,00

# PIZZE NON SOLO SALATE

## GLI SFIZIOSI DESSERT

DI CUI INNAMORARSI

### ANGIOLETTI

Farina tipo "0"\*\*, nutella\*\*, zucchero a velo. (4 pezzi)

### PIZZA ALLA NUTELLA

Farina tipo "0"\*\*, nutella\*\*, zucchero a velo.



€ 5,00

€ 7,00

# DOLCI

## LE MIGLIORI RICETTE DESSERT

SERVITE IN GHIOTTE PORZIONI

### DESSERT DEL GIORNO

Contiene allergeni, rivolgersi al personale.

### TIRAMISU' DELLA CASA

Biscotti, mascarpone\*\*, caffè, panna\*\*, cacao.

### PANNA COTTA

VARI GUSTI, panna\*\*, latte\*\*, cioccolata, caramello, frutti di bosco\*, fragola.

### TARTUFO NERO/BIANCO DI PIZZO (ENRICO)

Per gli ingredienti chiedere al personale; allergene: lattosio.

### SORBETTO AL LIMONE

Per gli ingredienti chiedere al personale; allergene: lattosio.

### TORTINO CON CUORE CALDO

Cioccolato / Pistacchio



€ 4,00

€ 4,00

€ 4,00

€ 5,00

€ 3,50

€ 5,00



Albergo  Mafalda

# M

Trattoria - Pizzeria

SCEGLI IL MEGLIO

**PIZZA**  
A PORTAFOGLIO  
...LA TRADIZIONE SOTTO CASA!



LA REGINA DELLO STREET FOOD

... E TANTE ALTRE RAFFINATE PRELIBATEZZE CULINARIE.

"Le nostre pizze sono cotte in forno a legna, come vuole la tradizione napoletana."



SEGUICI SU:



www.albergomafalda.it

# ANTIPASTI DI MARE

## ANTIPASTO TERRA E MARE

€ 11,00

Soppressata, capicollo, formaggio\*\*, polpette di carne\*\*, bruschetta\*\*, seppie\*, salmone\*\*, polipo\*, cozze\*, olio evo, sedano\*\*.

## CROSTONE DI PANE CON GAMBERONI E PORCINI

€ 11,00

pane\*\*, gamberoni\*, porcini\*, burro\*\*, aglio, olio evo, vino bianco\*, pepe nero, prezzemolo, sale.

## FANTASIA DEL MARINAIO

€ 15,00

Bruschetta\*\*, gamberi\*, polipo\*, seppie\*, cozze\*, vongole\*, alici\*, polpette di pesce\*, salmone\*, olio evo, prezzemolo, limone, sale e pepe nero, sedano\*\*

# PRIMI DI PESCE

## FETTUCCINE ALICI, PACHINO E PANE SAPORITO

€ 10,00

Fettuccine\*\*, alici\*, pane saporito\*\*, pomodori pachino, olio evo, aglio, prezzemolo, sale e pepe nero.

## PACCHERI CON MAZZANCOLLE

€ 11,00

Paccheri\*\*, mazzancolle\*, pachino, salsa di pomodoro, olio evo, aglio, prezzemolo, sale e pepe nero.

## SPAGHETTONE COZZE E VONGOLE

€ 11,00

Spaghettoni\*\*, vongole\*, cozze\*, olio evo, aglio, prezzemolo, sale e pepe nero.

## PRIMI DI PESCE DEL GIORNO

€ 10,00

# SECONDI DI PESCE

## GRIGLIATA MISTA DI PESCE

€ 18,00

Pesce spada\*, tonno\*, seppie\*, gamberoni\*, olio evo, limone, prezzemolo, aglio, sale e pepe nero.

## FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E ALICI

€ 15,00

Gamberi\*, calamari\*, alici\*, farina di semola\*\*, farina tipo "00"\*\*, olio evo, sale e limone.

## TRANCIO DI PESCE SPADA, AL SALMORIGLIO

€ 15,00

Pesce spada\*, olio evo, prezzemolo, limone, sale e pepe nero.

## TRANCIO DI TONNO ROSSO, CIPOLLA ROSSA

€ 15,00

## CARAMELLATA

Tonno\*, cipolla rossa, aceto bianco\*\*, zucchero di canna, olio evo, aglio, sale e pepe nero, limone, prezzemolo.

## FRITTURA DI CALAMARI

€ 12,00

# ANTIPASTI DI TERRA



## ANTIPASTO ALLA "MAFALDA"

€ 8,00

Bruschetta\*\*, prosciutto crudo, capocollo, soppressata, pancetta, formaggio\*\*, polpette miste\*\*, sottoli misti\*\*.

## CACIO SILANO ALLA GRIGLIA

€ 7,00

Formaggio\*\* caciocavallo.

## CRUDO E MOZZARELLA

€ 8,00

Veli di prosciutto crudo, mozzarella fior di latte\*\* 250 gr.

# PRIMI DI CARNE

## SCHIAFFONI ALLA "MAFALDA"

€ 8,50

Schiaffoni\*\*, pomodoro, salsiccia\*\*, caciocavallo\*\*, funghi champignon, olio evo, cipolla, prezzemolo e sale.

## FUSILLI CALABRESI AL FERRETTO

€ 8,50

Fusilli\*\*, pomodoro, salsiccia\*\*, olio evo, cipolla, prezzemolo e sale.

## GNOCCHI DI PATATE DEL CAVALIERE

€ 8,50

Gnocchi di patate\*, N'duja di Spilinga, pachino, ricotta stagionata, basilico.

## PRIMI DI CARNE DEL GIORNO

€ 8,00

# SECONDI DI CARNE

## TAGLIATA DI VITELLONE CON RUCOLA E VELI DI GRANA PADANO

€ 13,00

Tagliata di vitellone, rucola, grana padano\*\*, olio evo, sale.

## FANTASIA DI CARNE ALLA BRACE

€ 13,00

Bistecca di maiale, salsiccia, caciocavallo silano, limone, sale.

## BISTECCA DI VITELLO PODOLICO

€ 15,00

Bistecca di vitello podolico, olio, sale. (con o senza osso)

## SECONDI DI CARNE DEL GIORNO

€ 10,00

# CONTORNI

## PATATE ARROSTO

€ 4,00

Patate Silane.

## VERDURE GRIGLIATE

€ 4,00

Melanzane, zucchine, radicchio, cipolla, olio evo, sale.

## VERDURA COTTA

€ 4,00

Broccoletti\*, broccoli neri\*, bietola\*, spinaci\*, cicoria\*.

## INSALATE VARIE

€ 3,50

# MENÙ TIPICO

A BASE DI

## BACCALÀ

RICETTE DELLA TRADIZIONE



- PETALI DI BACCALÀ ALL' AGRO CON CHICCHI DI MELOGRANO
- BASTONCINI DI BACCALÀ CROCCANTI
- CARPACCIO DI BACCALÀ
- TORTINO DI BACCALÀ AL FORNO
- FILETTO DI BACCALÀ ALLA GRATICOLA
- INVOLTINO VERZA CON RISO E BACCALÀ
- POLPETTE DI BACCALÀ IN BRODO VEGETALE
- CAMELLA DI BACCALÀ AL CARTOCCIO
- SALATIADDRI AL SUGO DI BACCALÀ
- LAGANA CON CECI E BACCALÀ
- PACCHERI CON BACCALÀ E N'DUJA
- RAVIOLO DI BACCALÀ CON PACHINO DI BELMONTE
- BACCALÀ ALLA ZINGARA
- BACCALÀ NDOSSITO CON VERZA
- BACCALÀ FRITTO CON PEPERONI CRUSCHI CROCCANTI

N.B.: si precisa che il menù tipico a base di bacca è disponibile durante i mesi invernali, da Ottobre a Marzo, va richiesto al momento dell'ordinazione, e/o anche su prenotazione. Il prezzo del menù varia in base alle quantità e qualità delle portate scelte.

# SPECIALITÀ DI BACCALÀ

...E TANTE ALTRE RAFFINATE  
PRELIBATEZZE CULINARIE

COPERTO € 2,00

# BIBITE

LISCE E GASSATE

## SOFT DRINK

E ACQUE MINERALI

ACQUA MINERALE 1 LT

€ 2,00

ACQUA MINERALE 0,50 LT

€ 1,00

ACQUA FERRARELLE 1 LT

€ 2,00

ACQUA FERRARELLE 0,50 LT

€ 1,00

COCA COLA IN VETRO CL 33

€ 3,00

COCA ZERO IN VETRO CL 33

€ 3,00

FANTA ARANCIATA IN VETRO CL 33

€ 3,00

# BIRRE ALLA SPINA

PORETTI 4 LUPPOLI – 0,40 CL

€ 4,50

PORETTI 4 LUPPOLI – 0,20 CL

€ 2,50

# BIRRE IN BOTTIGLIA

ICHNUSA NON FILTRATA - 0,50 CL

€ 5,00

STELLA ARTOIS - 0,66 CL

€ 4,00

NASTRO AZZURRO - 0,66 CL

€ 3,50

PAULANER - 0,50 CL

€ 5,00

LEFFE BLONDE - 0,33 CL

€ 5,00

LEFFE ROUGE - 0,33 CL

€ 5,00

BIRRA BECK'S - 0,33 CL

€ 3,00

STELLA ARTOIS - 0,33 CL

€ 3,50

# VINI

LA CANTINA

## IMBOTTIGLIATI

CANTINE LIBRANDI E IAZZOLINO

PROSECCO "V 8 BRUT"

€ 18,00

VINO BIANCO "CRITONE"

€ 20,00

VINO BIANCO "PECORELLO BIO" CAMPOVERDE

€ 20,00

VINO ROSATO "TERRE LONTANE"

€ 20,00

VINO ROSATO "LUMARE"

€ 21,00

VINO ROSSO "DUCA S. FELICE"

€ 24,00

VINO ROSSO "BELFRESCO"

€ 20,00

VINO ROSSO DELLA CASA

# ANGOLO BAR

CAFFÈ

€ 1,50

AMARI VARI

€ 2,50

GRAPPE BIANCHE E BARRICATE

€ 3,00

APERITIVI

€ 4,00

APEROL SPRITZ

€ 5,00

AMARO UNDERBERG

€ 5,00

AMARO JEFFERSON

€ 3,50

LIMONCELLO

€ 3,00

**TABELLA RISCHIO ALLERGENI.** Per ciò che concerne la presenza di allergeni ai sensi del Re. UE 1169/2011 si dichiara che la ALBERGO MAFALDA di Cicirelli Erminio con sede in C.da Macchia Tavola, 18 - 87010 Torano Castello (CS), somministra alimenti che contengono i seguenti allergeni:

VERIFICA	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X	
<u>Uova e prodotti a base di uova</u>	X	
Pesce e prodotti a base di pesce	X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X	
Sola e prodotti a base di sola	X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X	
<u>Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni/acagiu/pecan del brasile/ del Queensland, pistacchi e prodotti derivati)</u>	X	
Sedano e prodotti a base di sedano	X	
Senape e prodotti a base di senape	X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg	X	
Lupini e prodotti a base di lupini	X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X	

(\*) In assenza di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.

(\*\*) I prodotti sottolineati contengono uno o più allergeni o in tracce derivanti dal processo di lavorazione.

**COPERTO € 2,00**



SCEGLI IL TUO MENÙ



Inquadra il QR code con il tuo smartphone  
per scegliere il menù che più ti soddisfa.



(+39) 0984.504296  
(+39) 328.495.5495



[www.albergomafalda.it](http://www.albergomafalda.it)



[albergomafalda@libero.it](mailto:albergomafalda@libero.it)

Seguici anche su:

