



# NONNA NANNINA

osteria e pizzeria  
contadina

*Tutti quanti siamo un po' contadini  
quando mangiamo*



## Ristoranti dell'alleanza

Da febbraio 2016 Slow Food  
ha riconosciuto il nostro  
operato inserendoci tra  
le osterie e pizzerie dell'alleanza

### I "Presidi Slow Food"

sono comunità di Slow Food che lavorano ogni giorno per salvare dall'estinzione razze autoctone, varietà di ortaggi e di frutta, pani, formaggi, salumi, dolci tradizionali... Si impegnano per tramandare tecniche di produzione e mestieri. Si prendono cura dell'ambiente.

Valorizzano paesaggi, territori, culture.



osterie d'Italia  
2021



GAMBERO ROSSO



I RISTORANTI  
E VINI D'ITALIA



# AperiSidio



€ 5,00

Tutti i nostri cocktail sono accompagnati da un entrée di benvenuto a base di prodotti di eccellenza a Presidio Slow Food

- ➔ **Spritz Costa d'Amalfi**  
(6 cl. Prosecco, 4 cl. Limoncello di Amalfi, spruzzata di soda)
- ➔ **Spritz Veneziano**  
(6 cl. Prosecco, 4 cl. Aperol, spruzzata di soda)
- ➔ **Negroni**  
(3 cl. Gin, 3 cl. Campari, 3 cl. Vermouth Rosso)
- ➔ **Americano**  
(3 cl. Bitter Campari, 3 cl. Vermouth Rosso, spruzzata di soda)
- ➔ **Cocktail Martini**  
(6 cl. Gin, 1 cl. Vermouth Dry, scorza limone, ghiaccio)
- ➔ **Mojito**  
(4,5 cl. Rum Bianco, 2 cl. lime, spruzzata di soda, zucchero di canna bianco e menta)

---

coperto € 1,50

NB:

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11



# Per Cominciare



- ➔ **Il Mare Chef** € 16,00  
Degustazione di 3 mini portate di antipasti di mare a sorpresa alla maniera dello Chef
- ➔ **Terra d' A...Mare** € 12,00  
Mozzarella di bufala campana con pomodori secchi e acciughe di Cetara
- ➔ **Frijenn Magnann** € 10,00  
Frittatina di pasta, croccché di patate, palla di riso, montanara classica
- ➔ **Casadduoglio** € 18,00  
Selezione di salumi e formaggi della migliore filiera casearia e norcina campana
- ➔ **Retrò** € 15,00  
Classico antipasto prosciutto crudo, mozzarella di bufala, bruschetta di pane della casa con pomodorini del piennolo del Vesuvio e olio extra vergine di oliva
- ➔ **Le polpette di Nonna Nannina** € 9,00  
Piatto tradizionale secondo ricetta di famiglia

---

coperto € 1,50

NB:

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11



# La Pasta



- ➔ **Colatura** € 14,00  
Spaghettoni trafilati al bronzo con colatura tradizionale di alici di Cetara, doppio pomodorino del Piennolo e olive caiazzane
- ➔ **Conventuale** € 14,00  
Storico spaghetti quadrato con acciughe, noci sorrentine e pecorino sannita
- ➔ **Birboni** € 14,00  
Antica pasta integrale con pomodorino corbarino, capperi, olive caiazzane e biscotto di grano della casa
- ➔ **Scarpariello a modo mio** € 12,00  
Paccheri con pomodorini del Piennolo, cacioricotta del Cilento, basilico e pepe
- ➔ **Nerano** € 14,00  
Vermicelloni con zucchine fritte, basilico e lattarone agerolese
- ➔ **La Totanara** € 16,00  
Paccheri con sugo Genovese di cipolle ramate e totani rossi cotto lentamente per 8 ore e fonduta di formaggio lattarone
- ➔ **Scialatielli allo Scoglio** € 18,00  
Scialatielli della casa fatti a mano (*antica ricetta amalfitana*) con vongole, cozze, calamaretti, gamberetti e pomodorini del Piennolo

---

coperto € 1,50

NB:

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11



## dal Mare

### i secondi



- ➔ **O' Murzillo** € 18,00  
Filetto di baccalà in olio cottura profumato alle erbe mediterranee accompagnato daratatouille di verdure di stagione
- ➔ **La Cala delle Janare** € 18,00  
Bocconcini di tonno in crosta di polenta taragna scottadito con composta di cipolle aromatizzate alla menta e limone
- ➔ **O' Cuoppo di Mare** € 18,00  
Fritto misto di pesce con calamari, gamberetti, pesce azzurro e pescato di rete

## la Carne

- ➔ **Agnello** € 16,00  
Costine di agnello marinate alle erbe di montagna cotte alla scottadito e accompagnate con verdure di stagione
- ➔ **Vitello** € 5,50 *all'etto*  
Bistecca alla griglia
- ➔ **La Tagliata** € 16,00  
Tagliata di manzo alla griglia con rucola e pomodorini

## dall'Orto

### piatti unici

- ➔ **La Parmigiana** € 10,00  
Melanzane con sugo di Antichi Pomodori di Napoli, fiordilatte, basilico e cacioricotta
- ➔ **A' Ciambotta** € 10,00  
Verdure miste di stagione fritte in agrodolce con pomodoro San Marzano, olive e capperi
- ➔ **Dal Casaro** € 18,00 *Bufala e non solo...*
- ➔ **I Contorni di Stagione** € 4,00

Selezione di formaggi di **bufala, pecorini e vaccini** frutto di una ricerca prima e di una collaborazione poi, con aziende agricole italiane presso le quali abbiamo avuto l'opportunità di scoprire e conoscere ***l'eccellente tecnica casearia e tutta la filiera produttiva, dai pascoli alla stagionatura dei prodotti***

Insalata mista  
Patate fritte  
Verdure secondo stagionalità

coperto € 1,50

NB:

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11



# Degustazione



Solo per tavolo intero, menù non divisibili. SOLO CENA



## **"Nonna Nannina"**

€ 25,00 *per 3 portate bevande escluse*

### ***Le polpette di Nonna Nannina***

Piatto tradizionale secondo ricetta di famiglia

### ***La Genovese***

Pasta tipo candele con ragù bianco di cipolle e carne

### ***La salsiccia***

A metodo artigianale a punta di coltello scottata con provola e foglie di limone



## **Chef fai tu!**

€ 45,00 *bevande escluse*

Una degustazione di **7 assaggi** per conoscere la nostra cucina con dolce incluso

---

NB:

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

coperto € 1,50



# Pizze Stagionali



Primavera - Estate 2021

- **Bacello** € 10,00  
Fior di latte, piselli freschi, cipollina fresca, pancetta rustica e Olio EVO
- **Orto d'Estate** € 8,00  
Fior di latte, melanzane, zucchine, pomodorini, Olio EVO
- **Grigliata** € 9,00  
Fior di latte, melanzane grigliate, pancetta rustica Olio EVO
- **Tonnacchiella** € 11,00  
Fior di latte, tonno, patate schiacciate, cipolla caramellata, Olio EVO
- **Metelliana** € 11,00  
Focaccia con all'uscita pomodorini freschi, bufala di Paestum, basilico, mascotto sbriciolato al finocchietto
- **Fava** € 10,00  
Fior di latte, fave, pancetta rustica, scaglie di grana padano, Olio EVO
- **Nerano** € 10,00  
Fior di latte, zucchine, provolone del Monaco, pepe, Olio EVO
- **Sciurilla Amalfitana** € 11,00  
Fior di latte, fiori di zucca, pomodorini, alici di cetara, zeste di limone
- **Baccalà** € 14,00  
Fior di latte, baccalà, peperone crusco patate lesse, Olio EVO e origano
- **Costiera** € 12,00  
Fior di latte, pomodorini, rucola, crudo di Parma, scaglie di grana Olio EVO
- **Lilli sole mio** € 11,00  
Fior di latte, pomodorini gialli, pancetta rustica Olio EVO
- **Pizzicarella** € 12,00  
Fior di latte, nduja, salsiccia al finocchietto, Champion e Olio EVO
- **Saporita** € 11,00  
Fior di latte, salsiccia al finocchietto, rucola, pomodorini e scaglie di grana padano
- **Fiore di Napoli** € 11,00  
Fior di latte, fiori di zucca, ricotta di bufala, salame Napoli, pepe

---

coperto € 1,50

NB:

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11



# Pizze Classiche Rosse



- ➔ **Napoletana** € 6,00  
Pomodoro, aglio dell'Ufita, origano, basilico, Olio EVO
- ➔ **Marinara** € 7,00  
Pomodoro, alici di Cetara, origano, aglio dell'Ufita, capperi, olive, basilico, Olio EVO
- ➔ **Regina Margherita Tradizionale** € 5,00  
Pomodoro, basilico, fior di latte, Olio EVO
- ➔ **Margherita DOP** € 7,00  
Pomodoro, Bufala, basilico, Olio EVO
- ➔ **Scopara** € 10,00  
*Dalla richiesta di Francuccio u' scuparo in una pizzeria dell'Annunziata di Cava, pizza che fu poi messa a menù riscuotendo enorme successo*  
Base rossa con poco pomodoro, salsiccia, prosciutto cotto, fior di latte, pepe, peperoncino, grana in entrata, olio in cottura, origano
- ➔ **Corbarino** € 10,00  
Pomodorinoi di Corbara, basilico, fior di latte, grana padano, Olio EVO  
*pizza base bianca*
- ➔ **Scarpariello** € 8,00  
Sugo tradizionale Scarpariello esaltato con Grana Padano, fior di latte basilico, Olio EVO in uscita
- ➔ **Diavola** € 8,00  
Pomodoro, Salame Napoli, fior di latte, basilico, Olio EVO
- ➔ **Diavola di Castelpoto** € 10,00  
Pomodoro, salsiccia semipiccante di Castelpoto, fior di latte, basilico, Olio EVO

---

coperto € 1,50

NB:

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11





# Pizze Classiche Bianche



- ➔ **Nonna Nannina** € 12,00  
Pesto artigianale di basilico, pomodorini datterini, Grana Padano, fior di latte, basilico, Olio EVO in uscita
- ➔ **Mortazza** € 9,00  
Bianca con fior di latte ed Olio EVO, mortadella IGP Bologna e granella di pistacchio in uscita
- ➔ **Mammarella** € 8,50  
Patate al forno con rosmarino, fior di latte, speck dell'Alto Adige, basilico, Olio EVO
- ➔ **5 Formaggi** € 10,00  
5 formaggi differenti: Fior di latte, Gorgonzola, provola, basilico in uscita Grana Padano, Cacioricotta Cilentana
- ➔ **Crudo di Venticano** € 12,00  
Bianca con in uscita: Rucola, Crudi di Venticano (Av) affinato in grotta a Langhirano, Grana Padano, Olio EVO
- ➔ **Calabra** € 10,00  
Porcini, rucola, nduja calabra, noci, fior di latte
- ➔ **Cetarese** € 11,00  
Datterino giallo di Palomonte, alici dell'azienda Ittical Cetara di Cava de' Tirreni, basilico, origano, fior di latte
- ➔ **San Gaetano** € 11,00  
pancetta rustica, ricotta stemperata, fior di latte, basilico  
in uscita: pomodorini essiccati al sole (produzione esclusivamente dedicata alla cucina di Nonna Nannina)
- ➔ **Tonnarella** € 11,00  
Cipolla ramata di Montoro caramellata, patate schiacciate, fior di latte, basilico in uscita: Tonno lasa\*  
*\*abbiamo il vanto di avere a Salerno il primo produttore di tonno in vaso vetro di origini Cetaresi, si trovano a Cologna di Peliczano.* | [www.iasa.it](http://www.iasa.it)

---

coperto € 1,50

NB:

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11



## I nostri esclusivi Sigari®



- **Sigari Cavesi** € 6,00  
Impasto fritto di pasta di pizza allungata a mo' di Sigaro con pomodorini, rucola e scaglie
- **Sigari Toscanelli** € 7,00  
Impasto fritto di pasta di pizza allungata a mo' di Sigaro ricoperti da cipolla ramata caramellata, tonno IASA, origano, basilico
- **Sigari Garibaldini** € 8,00  
Impasto fritto di pasta di pizza allungata a mo' di Sigaro ricoperti da pomodorini, tonno IASA, origano, basilico



Memoria storica della città di Cava de' Tirreni, l'antico Opificio conosciuto come **Manifattura Tabacchi**, è stato per la città e per molti luoghi d'Italia, motivo di vanto. L'antica tradizione sigaraia, risalente ai primi decenni del 1800, è proseguita fino ai giorni nostri con notevoli riconoscimenti; noi ne manteniamo vivo il ricordo citando la creazione dei due sigari tra i più conosciuti sul territorio nazionale il **"Toscanello"** e il **"Garibaldi"**.

Oggi, attraverso la nostra cucina, teniamo viva la memoria di luoghi e tradizioni che hanno contraddistinto la città di **Cava de' Tirreni**.

---

coperto € 1,50

NB:

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11



# Tabella ALLERGENI



Se sei alla tavola di Nonna Nannina per goderti la nostra cucina ma hai delle **allergie e/o intolleranze alimentari**, segnalalo al nostro personale e **chiedi informazioni sui nostri piatti e sulle nostre bevande**. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

ALLERGENE	ESEMPI
 <b>Glutine</b>	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
 <b>Crostacei e derivati</b>	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
 <b>Uova e derivati</b>	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc
 <b>Pesce e derivati</b>	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
 <b>Arachidi e derivati</b>	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi, olio da frittura
 <b>Soia e derivati</b>	latte, tofu, spaghetti, etc.
 <b>Latte e derivati</b>	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
 <b>Frutta a guscio e derivati</b>	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
 <b>Sedano e derivati</b>	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
 <b>Senape e derivati</b>	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
 <b>Semi di sesamo e derivati</b>	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
 <b>Solfiti e anidride solforosa</b>	<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2.</b> Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
 <b>Lupino e derivati</b>	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salami, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
 <b>Molluschi e derivati</b>	canestrello, canalicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

NB:

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11