

# OPERAZIONE SAN GENNARO®



MENÙ





# OPERAZIONE SAN GENNARO



*In questi ultimi anni la ricerca della qualità e della creatività culinaria è una priorità sia per i commensali che per chi vive di cucina.*

*Operazione San Gennaro consapevole di questa necessità e attratto dalle sfide che propone il mercato, propone nuove esperienze di gusto per la pizza nel rispetto della tradizione napoletana divenuta oramai internazionale scegliendo le eccellenze di prodotti e produttori legati al territorio.*

*Un momento di serenità ritagliato nel trantràn della vita di tutti i giorni, per riscoprire un caldo ambiente familiare alla riscoperta di gusto.*

## CLASSIC PIZZAS

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>01. Margherita</b><br><i>San Marzano Tomato, Fiordilatte of Monti Lattari,<br/>Extra Virgin Olive Oil, Basil</i>   | <b>8,50 €</b>  |
| <b>02. Marinara</b><br><i>San Marzano Tomato, Garlic, Oregano, Extra Virgin Olive Oil</i>   | <b>7,00 €</b>  |
| <b>03. Marinara Don Antonio</b><br><i>Datterino Tomato, San Marzano Tomato, Garlic, Oregano,<br/>Pecorino Romano in Flakes, Extra Virgin Olive Oil, Basil</i>                             | <b>8,00 €</b>  |
| <b>04. Diavola</b><br><i>San Marzano Tomato, Fiordilatte of Monti Lattari,<br/>spicy salami, Extra Virgin Olive Oil, Basil</i>  | <b>9,50 €</b>  |
| <b>05. Filetto</b><br><i>Datterino Tomatoes, Fior di latte of Monti Lattari,<br/>Extra Virgin Olive Oil, Basil</i>  | <b>9,50 €</b>  |
| <b>06. Napoli</b><br><i>San Marzano Tomato, Fiordilatte of Monti Lattari, Anchovies,<br/>Capers from Salina, Tagiasche Olives, Extra Virgin Olive Oil, Basil</i>                          | <b>9,50 €</b>  |
| <b>07. Ortolana</b><br><i>San Marzano Tomato, Fiordilatte of Monti Lattari,<br/>Aubergines, Courgettes, Peppers, Extra Virgin Olive Oil, Basil</i>  | <b>9,50 €</b>  |
| <b>08. Salsiccia e Friarielli</b><br><i>Provola di Agerola, Friarielli Napoletani,<br/>Black Casertano Pig sausage,<br/>Extra Virgin Olive Oil, Basil</i>                                 | <b>12,00 €</b> |
| <b>09. Bufalina</b><br><i>San Marzano Tomato, Buffalo Mozzarella Dop,<br/>Extra Virgin Olive Oil, Basil</i>   | <b>12,00 €</b> |
| <b>10. Capricciosa</b><br><i>San Marzano Tomato, Fiordilatte of Monti Lattari,<br/>Wood-fired ham, Mushrooms, Grilled Artichokes,<br/>Tagiasche Olives, Extra Virgin Olive Oil, Basil</i> | <b>11,00 €</b> |
| <b>11. Ripieno al forno</b><br><i>San Marzano Tomato, Ricotta di fuscella, Pepper,<br/>Pecorino Dop, Provola di Agerola,<br/>Salami or cooked ham, Extra Virgin Olive Oil, Basil</i>      | <b>12,00 €</b> |

**Service: 2,00 €**





## PIZZE CLASSICHE

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>01. Margherita</b><br><i>Pomodoro San Marzano, Fiordilatte dei Monti Lattari,<br/>Olio Evo, Basilico</i>  | <b>8,50 €</b>  |
| <b>02. Marinara</b><br><i>Pomodoro San Marzano, Aglio, Origano, Olio Evo</i>   | <b>7,00 €</b>  |
| <b>03. Marinara Don Antonio</b><br><i>Pomodoro Datterino, Pomodoro San Marzano, Aglio, Origano,<br/>Pecorino Romano in Scaglie, Olio Evo, Basilico</i>                                   | <b>8,00 €</b>  |
| <b>04. Diavola</b><br><i>Pomodoro San Marzano, Fiordilatte dei Monti Lattari,<br/>Salame Piccante, Olio Evo, Basilico</i>  | <b>9,50 €</b>  |
| <b>05. Filetto</b><br><i>Pomodori Datterino, Fior di latte dei Monti Lattari,<br/>Olio Evo, Basilico</i>   | <b>9,50 €</b>  |
| <b>06. Napoli</b><br><i>Pomodoro San Marzano dop, Fiordilatte dei Monti Lattari,<br/>Acciughe, Capperi di Salina, Olive tagiasche, Olio Evo, Basilico</i>                                | <b>9,50 €</b>  |
| <b>07. Ortolana</b><br><i>Pomodoro San Marzano, Fiordilatte dei Monti Lattari,<br/>Melanzane, Zucchine, Peperoni, Olio Evo, Basilico</i>   | <b>9,50 €</b>  |
| <b>08. Salsiccia e Friarielli</b><br><i>Provola di Agerola, Friarielli Napoletani,<br/>Salsiccia di Maialino Nero Casertano,<br/>Olio Evo, Basilico</i>                                  | <b>12,00 €</b> |
| <b>09. Bufalina</b><br><i>Pomodoro San Marzano, Mozzarella di Bufala Dop,<br/>Olio Evo, Basilico</i>   | <b>12,00 €</b> |
| <b>10. Capricciosa</b><br><i>Pomodoro San Marzano, Fiordilatte dei Monti Lattari,<br/>Prosciutto cotto a legna, Funghi, Carciofi alla brace,<br/>Olive tagiasche, Olio Evo, Basilico</i> | <b>11,00 €</b> |
| <b>11. Ripieno al forno</b><br><i>Pomodoro San Marzano dop, Ricotta di fuscella, Pepe,<br/>Pecorino Dop, Provola di Agerola,<br/>Salame o Prosciutto cotto, Olio Evo, Basilico</i>       | <b>12,00 €</b> |

**Coperto: 2,00 €**

## SPECIAL PIZZAS

- 12. Cinque Formaggi** 11,00 €  
*Fiordilatte of Monti Lattari, Gorgonzola Dop, Pecorino Dop, Mozzarella di Bufala, Provola di Agerola, Extra Virgin Olive Oil, Basil*
- 13. I tre Pomodori** 12,00 €  
*Piennolo DOP tomato, Red Datterino, Yellow Datterino, Provola di Agerola, Pepper, Extra Virgin Olive Oil, Basil*
- 14. Italia** 12,00 €  
*Piennolo Tomato, Buffalo Mozzarella dop, Rocket, Extra Virgin Olive Oil, Basil*
- 15. Carciofo** 11,00 €  
*Provola di Agerola, wood-fired ham, Grilled Artichoke Wedges, Extra Virgin Olive Oil, Basil*
- 16. Nerano** 11,00 €  
*Fiordilatte Dei Monti Lattari, Stir-fried Zucchini with mint, Pecorino Romano, Extra Virgin Olive Oil, Basil*
- 17. O' Scarpariello** 12,50 €  
*Stir-fried Piennolo del Vesuvio DOP tomato, Provola Di Agerola, Pecorino Romano, Extra Virgin Olive Oil, Basil*
- 18. A Genovese** 12,50 €  
*Tropea Red Onion Ragout, Ragged Beef Meat, Provola di Agerola, Pecorino Romano, Extra Virgin Olive Oil, Basil*
- 19. Pistacchio e Mortadella** 12,50 €  
*Bronte Pistachio Cream, Pistachio Grains, Provola Di Agerola, Mortadella, Extra Virgin Olive Oil, Basil*
- 20. Calabrese** 13,00 €  
*San Marzano DOP tomato, Provola cheese from Agerola, 'Nduja from Spilinga, Tropea red onion, Sausage with knife tip, Extra Virgin Olive Oil, basil*
- 21. Lardiata** 13,00 €  
*Fiordilatte from the Lattari Mountains, Zola, Lardo di Colonnata, Acacia Honey, Sorrento Nuts, Extra Virgin Olive Oil, Basil*
- 22. Burrata** 14,00 €  
*Datterino Tomatoes, Apulian Burrata, Fiordilatte from Monti Lattari, S. Daniele raw ham, Jam or Figs (if available), Extra Virgin Olive Oil, Basil*

**Service: 2,00 €**



## PIZZE SPECIALI

- 12. Cinque Formaggi** 11,00 €  
*Fiordilatte dei Monti Lattari, Gorgonzola Dop, Pecorino Dop, Mozzarella di Bufala, Provola di Agerola, Olio Evo, Basilico*
- 13. I tre Pomodori** 12,00 €  
*Pomodoro del Piennolo dop, Datterino rosso, Datterino giallo, Provola di Agerola, Pepe, Olio Evo, Basilico*
- 14. Italia** 12,00 €  
*Pomodoro del Piennolo, Mozzarella di bufala dop, Rucola, Olio Evo, Basilico*
- 15. Carciofo** 11,00 €  
*Provola di Agerola, Prosciutto cotto a legna, Spicchi di Carciofo arrostiti alla brace, Olio Evo, Basilico*
- 16. Nerano** 11,00 €  
*Fiordilatte Dei Monti Lattari, Zucchine Saltate in padella con menta, Pecorino Romano, Olio Evo, Basilico*
- 17. O' Scarpariello** 12,50 €  
*Pomodoro del piennolo del Vesuvio DOP saltato In padella, Provola Di Agerola, Pecorino Romano, Olio Evo, Basilico*
- 18. A Genovese** 12,50 €  
*Ragù Di Cipolla Rossa Di Tropea, Carne Bovina sfilacciata, Provola di Agerola, Pecorino Romano, Olio Evo, Basilico*
- 19. Pistacchio e Mortadella** 12,50 €  
*Crema Di Pistacchio Di Bronte, Granella di Pistacchio, Provola Di Agerola, Mortadella, Olio Evo, Basilico*
- 20. Calabrese** 13,00 €  
*Pomodoro San Marzano dop, Provola di Agerola, 'Nduja di Spilinga, Cipolla rossa di Tropea, Salsiccia a punta di coltello, Olio Evo, Basilico*
- 21. Lardiata** 13,00 €  
*Fiordilatte dei Monti Lattari, Zola, Lardo di Colonnata, Miele di Acacia, Noci di Sorrento, Olio Evo, Basilico*
- 22. Burrata** 14,00 €  
*Pomodoro Datterino, Burrata Pugliese, Fiordilatte dei Monti Lattari, Prosciutto Crudo S. Daniele, Confettura o Fichi (se disponibili), Olio Evo, Basilico*

**Coperto: 2,00 €**

## FRIED

23. Potato Croquettes	3,00 €
24. Arancino with meat sauce	3,00 €
25. Pasta Fritters	3,00 €
26. Deep-fried pizza strips with rocket, Datterino tomatoes, Pecorino Dop and basil	6,00 €

## DRINKS

Natural Water	2,00 €
Sparkling water	2,00 €
Coca Cola 33cl	3,00 €
Coca Cola Zero 33cl	3,00 €
Fanta 33cl	3,00 €

## DRAUGHT BEERS



Blonde <i>0,20 cl</i>	4,00 €
Blonde <i>0,40 cl</i>	5,50 €

## BOTTLED BEERS

Heineken <i>0,33 cl</i>	4,00 €
Ichnusa unfiltered <i>0,33 cl</i>	5,00 €
Tennent's <i>0,33 cl</i>	5,00 €

Service: 2,00 €







## FRITTI

23. Crocchè di Patate	3,00 €
24. Arancino al Ragù	3,00 €
25. Frittatina di Pasta	3,00 €
26. Straccetti di Pizza Fritti con Rucola, Pomodoro Datterino, Pecorino Dop e basilico	6,00 €

## BIBITE

Acqua Naturale	2,00 €
Acqua Frizzante	2,00 €
Coca Cola 33cl	3,00 €
Coca Cola Zero 33cl	3,00 €
Fanta 33cl	3,00 €

## BIRRE ALLA SPINA



Bionda <i>0,20 cl</i>	4,00 €
Bionda <i>0,40 cl</i>	5,50 €

## BIRRE IN BOTTIGLIA

Heineken	4,00 €
Ichnusa non filtrata	5,00 €
Tennent's	5,00 €

Coperto: 2,00 €

## SWEETS

6,00 €

### OPERAZIONE SAN GENNARO

- 28. Tiramisu**
- 29. Cheese Cake**
- 30. Salame al cioccolato**
- 31. Straccetti alla nutella**

### CASA INFANTE

- 32. Delizia al Limone**  
*Sponge cake soaked in limoncello, filled with custard and topped with lemon Chantilly cream*
- 35. Nutellotto**  
*Chocolate sponge cake filled with Nutella and covered with chocolate chips*
- 37. Profitteroles**  
*Cream puffs with a heart of fresh cream covered in chocolate*
- 39. Bueno**  
*Creamy hazelnut with wafer cream centre*
- 40. Nocciomando Pistacchiato**  
*Hazelnut, almond and pistachio creamy*
- 41. Ricotta e pera**  
*Soft hazelnut biscuit from Campania filled with milk cream and fresh ricotta cheese with pear pieces*

Service: 2,00 €





## DOLCI

6,00 €

### OPERAZIONE SAN GENNARO

**28. Tiramisu**

**29. Cheese Cake**

**30. Salame al cioccolato**

**31. Straccetti alla nutella**

### CASA INFANTE

**32. Delizia al Limone**

*Pan di Spagna inzuppato a limoncello, farcito con crema pasticciera e ricoperto con crema Chantilly al limone*

**35. Nutellotto**

*Pan di Spagna al cioccolato farcito con Nutella e ricoperto con scaglie di cioccolato*

**37. Profitteroles**

*Bignè con cuore di panna fresca ricoperti di cioccolato*

**39. Bueno**

*Cremoso alla nocciola, con cuore di crema wafer*

**40. Nocciomando Pistacchiato**

*Cremoso alla nocciola, mandorle e pistacchio*

**41. Ricotta e pera**

*Morbido biscotto alle nocciole campane farcito con crema di latte e ricotta fresca con pezzettoni di pera*

**Coperto: 2,00 €**

# OPERAZIONE SAN GENNARO



MENÙ  
ITA



MENÙ  
ENG



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