

## UNA NUOVA AVVENTURA...VISTA MARE!

Cari clienti, dopo la felice esperienza di Corso Colombo, passato quest'anno difficile di chiusura, siamo lieti di poterVi ospitare nella splendida cornice degli storici Bagni Olimpia. La qualità che ci ha distinto prima rimarrà immutata, avvalendosi ora della professionalità e fantasia dello Chef e del suo Staff per proposte ancora più accattivanti. La nostra ricerca della qualità è e rimarrà sempre al lavoro per trovare farine senza acidificanti, antifungini, miglioratori e altro genere di raffinzioni che rendono indigeste le pizze, così come non si ferma la ricerca di tutti gli altri prodotti utilizzati. La nostra Italia offre tesori che ci fanno ingolosire ed a cui non possiamo resistere!

Benvenuti quindi nella seconda vita di CUORE....

Benvenuti da Maina&CUORE!

ANDREA BUONAMANO

# SPECIALITA' GARANTITE

LE RICETTE STORICHE APPROVATE

DALL'ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA

**MARGHERITA**.....[euro 6.50](#)

*Pomodoro San Marzano D.o.p., Mozzarella Fiordilatte di Agerola*

***In uscita:*** *Basilico fresco, Olio EVO*

**MARINARA**.....[euro 6.00](#)

*Crema di Pomodoro Arrosto, Pesto di Aglio di Vessalico, Origano Bio*

**NAPOLI**.....[euro 7.50](#)

*Pomodoro San Marzano D.o.p., Origano Bio*

***In uscita:*** *Capperi, Acciughe del Mediterraneo Prima Scelta*

**ROMANA**.....[euro 8.50](#)

*Pomodoro San Marzano D.o.p., Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Origano Bio*

***In uscita:*** *Capperi, Acciughe del mediterraneo Prima Scelta*

## LE RICETTE A BASE POMODORO

### AMATRICIANA.....[euro 10.00](#)

*Pomodoro San Marzano D.o.p. sfumato al vino bianco, pomodorini scottati "A Pacchetelle", cipolla bianca*

***In Uscita:*** *pepe nero, peperoncino Calabrese, Pancetta affumicata Pernigotti, Pecorino Romano D.o.p., Olio EVO*

*Vino suggerito: Rossese R.L.P.....Birra suggerita: Belgian strong*

### AMERIKA.....[euro 8.00](#)

*Pomodoro San Marzano D.o.p., Mozzarella fiordilatte di Agerola, Wurstel Pernigotti di Suino scelto.*

***In uscita:*** *Chips, Ketchup, Olio EVO*

*Bevuta suggerita: Molecola- Cola Italiana km o*

**APPETITOSA**.....[euro 9.50](#)

*Pomodoro San Marzano D.o.p., Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Melanzane scottate con Aglio e Prezzemolo*

**In uscita:** *Speck Artigianale Pernigotti Affumicato nel Fieno e stagionato 6 mesi in grotta, Pecorino Sardo D.o.p.*

*Vino suggerito: Granaccia R.L.P.....Birra suggerita: English Pale*

**BOLOGNESE**.....[euro 10.00](#)

*Pomodoro San Marzano D.o.p., Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Ragù del nostro Chef, Besciamella.*

**In uscita:** *Parmigiano Reggiano D.o.p. 24 mesi, Olio Evo*

*Vino suggerito: Monferrato rosso D.O.C.....Birra suggerita: Belgian Dubbel*

**CALABRESE**.....[euro 10.00](#)

*Pomodoro San Marzano D.o.p, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Aglio di Vessalico*

**In uscita:** *'Nduja Calabrese di Spilinga, friggirelli freschi, Stracciatella, Olio Evo*

*Vino suggerito: Barbera D'Alba D.O.C.....Birra suggerita: Belgian strong*

**CAPRICCIOSA**.....[euro 11.00](#)

*Pomodoro San Marzano D.o.p, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Carciofi, Funghi  
Champignon appena scottati*

**In uscita:** *Prosciutto Cotto Pernigotti, Olive taggiasche, Olio Evo*

*Vino suggerito: Langhe Arneis D.O.C.....Birra suggerita: American Ipa*

**CUOREGIALLO**.....[euro 9.00](#)

*Pomodoro Giallo del Sarno, Mozzarella di Bufala D.o.p.*

**In uscita:** *Basilico fresco in foglia, Sfumata di Parmigiano Reggiano D.o.p. 24 mesi,  
Olio Evo*

*Vino suggerito: Rosè R.L.P.....Birra suggerita: White Ipa*

**CUOREROSSO**.....[euro 9.00](#)

*Pomodoro San Marzano D.o.p. , Mozzarella di Bufala D.o.p.*

**In uscita:** *Basilico fresco in foglia, Sfumata di Parmigiano Reggiano D.o.p., 24 mesi*

*Vino suggerito: Rossese R.L.P.....Birra suggerita: Blond Ipa*

**CUOREVERDE**.....[euro 9.50](#)

*Pomodoro San Marzano D.o.p., Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Peperoni, Melanzane Globo, Zucchine Chiare, Cipolla di Tropea, scottati al forno, Origano Bio*

**In uscita:** *Olio Evo*

*Vino suggerito: Prosecco Valdobbiadene.....Birra suggerita: Special Blanche*

**CUOREVERDE BIS**.....[euro 10.00](#)

*Crema di Zucchine Chiare, Carote scottate, Asparagi, Patate al forno, Pomodorini Gialli del Sarno, Fiori di Zucca*

**In uscita:** *Olive Taggiasche, Olio Evo*

*Vino suggerito: Vermentino R.L.P.....Birra suggerita: White Ipa*

**PALERMITANA**.....[euro 9.50](#)

*Pomodoro San Marzano D.o.p., Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Peperoni scottati*

**In uscita:** Capperi, Acciughe Mediterraneo Prima scelta, Menta Fresca, ( o essicata),  
Olio Evo

Vino suggerito: Gewurztraminer D.O.C.....Birra suggerita: Belgian Strong

**SALENTINA**.....[euro 10.00](#)

Crema di Pomodori Arrosto, Cipolla di Tropea, Origano Bio

**In uscita:** Burrata intera, Acciughe del Mediterraneo Prima Scelta, Olive pugliesi,  
Olio Evo

Vino suggerito: Sirha I.g.p.....Birra suggerita: English Pale

**TOSCANA**.....[euro 9.50](#)

Pomodoro San Marzano D.o.p, Pecorino Romano D.o.p, Olio EVO, pomodorini  
scottati, Salsiccia artigianale

**In uscita:** Pecorino Toscano D.o.p, Olio EVO

Vino suggerito: Chianti D.O.C.G.....Birra: Belgian Strong

## LE RICETTE A BASE FIORDILATTE

**ALBESE**.....[euro 11.00](#)

*Mozzarella Fiordilatte di Agerola*

**In uscita:** *Roastbeef Pernigotti, Tartufo, Dadolata di Sedano fresco, Scaglie di grana padano D.o.p., Olio Evo al Tartufo*

*Vino suggerito: Langhe Nebbiolo D.o.c.....Birra suggerita: Belgian Dubbel*

**AMALFI**.....[euro 14.00](#)

*Mozzarella Fiordilatte di Agerola, pomodorini scottati*

**In uscita:** *Tonno scottato al Sesamo, Rucola, pepe verde, glassa di aceto balsamico*

*Vino suggerito: Falanghina I.g.p.....Birra suggerita: Special Blanche*

**ARTISTICA**.....[euro 9.50](#)

*Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Gorgonzola, Cipolla di Tropea Caramellata,*

**In uscita:** *Salame "Schiacciata piccante calabrese", verdure decorative*

*Vino suggerito: Muller Thurgau D.o.c.....Birra suggerita: Blond Ipa*

**BISMARCK DELLE LANGHE**.....[euro 9.00](#)

*Mozzarella Fiordilatte di Agerola, uovo in padella al burro*

**In uscita:** *Crema di tartufo, Parmigiano Reggiano 24 mesi D.o.p., Olio Evo al Tartufo*

*Vino suggerito: Langhe Nebbiolo.....Birra suggerita: Belgian Amber*

**CASERTANA**.....[euro 9.00](#)

*Crema di friarielli in acqua di bufala, Mozzarella Bufala D.o.p., Salsiccia artigianale*

**In uscita:** *Pecorino Siciliano D.o.p*

*Vino suggerito: Sauvignon Blanc I.g.t.....Birra suggerita: Belgian strong*

**CUOR DI CARCIOFO**.....[euro 11.00](#)

*Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Carciofi, Scamorza affumicata, scalogno*

**In uscita:** *Roastbeef Pernigotti bagnato al vino rosso, Salvia*

*Vino suggerito: Dogliani D.o.c.g. Langhe.....Birra suggerita: Belgian Strong*

**CUOREROSA**.....[euro 11.00](#)

*Crema di Zucchine chiare, Mozzarella Fiordilatte di Agerola*

**In uscita:** *Formaggio fresco splamabile, (Philadelphia), Salmone affumicato, erba cipollina, finitura di pepe rosa*

*Vino suggerito: Rosè Spumante Brut R.L.P. D.o.c.....Birra suggerita: Saison*

**CUORLEGGERO**.....[euro 9.00](#)

*Mozzarella Fiordilatte di Agerola*

**In uscita:** *letto di Rucola, Bresaola Pernigotti I.G.P. Fesa a Cuore, Scaglie di Parmigiano Reggiano D.o.p., Pesto di rucola e formaggetta, glassa di limone*

**GENOVESE D.O.P.** .....[euro 9.00](#)

*Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Prescinseua, ( Il formaggio della focaccia di Recco, n.d.r), Fagiolini scottati*

**In uscita:** *Chips, Pesto di basilico "Calcagno" dello Chef, Pinoli, Basilico fresco in foglia, Olio Evo R.L.P.*

*Vino suggerito: Pigato D.o.c. R.L.P.....Birra suggerita: American pale*

**GENOVA-NAPOLI** .....[euro 10.00](#)

*Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Pomodorino "Lucariello giallo del Sarno", Pomodorino "Spunzillo rosso del Sarno"*

**In uscita:** *Pinoli, Pesto di Basilico "Calcagno" dello Chef, Basilico fresco in foglia, Olio Evo*

*Vino suggerito: Ribolla giallo I.g.t.....Birra suggerita: American pale*

**GIRO A PARMA**.....[euro 11.50](#)

*Base Crema di Zucca, Crema di ricotta e gorgonzola*

**In uscita:** *Crudo di Parma Galloni Etichetta nera 20 mesi, Tartufo, Olio al Tartufo*

*Vino suggerito: Refosco D.o.c.....Birra suggerita: English Pale*

**LOMBARDA**.....[euro 8.50](#)

*Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Mascarpone e Gorgonzola in crema, Pere Williams*

**In uscita:** *Noci, Olio Evo*

*Vino suggerito: Barbera D.o.c.g.....Birra suggerita: Belgian Amber*

**MANTOVANA**.....[euro 11.00](#)

*Base Crema di Zucca, Mozzarella di Bufala D.o.p.*

**In uscita:** *Lardo di Carezzano Pernigotti, Amaretti "Vicenzi", Scaglie di Grana*

*Padano, Olio Evo*

*Vino suggerito: Toscana I.G.T.....Birra suggerita: Saison*

**MORTADELLA**.....[euro 11.00](#)

Mozzarella Fiordilatte di Agerola

**In uscita:** Mortadella Palmieri Favola, Stracciatella, Pesto di pistacchi, Granella di Pistacchio Bronte D.o.p., Glassa di limone

Vino suggerito: Langhe Arneis.....Birra suggerita: White Ipa

**PARMENSE**.....[euro 9.50](#)

Mozzarella Fiordilatte di Agerola

**In uscita:** Crudo di Parma Galloni Etichetta nera 20 mesi, julienne di Parmigiano Reggiano 24 mesi, Crema di Stracchino

Vino suggerito: Bonarda D.o.c.....Birra suggerita: White Ipa

**SOFISTICA**.....[euro 11.00](#)

Mozzarella Fiordilatte di Agerola

**In uscita:** Prosciutto Cotto Pernigotti, Burrata intera, Olio Evo

Vino suggerito: Rosè R.L.P.....Birra suggerita: White ipa

**SOFISTICA SBAGLIATA**.....[euro 11.50](#)

*Mozzarella Fiordilatte di Agerola*

**In uscita:** *Crudo di Parma Galloni Etichetta nera 20 mesi, Burrata intera, Olio Evo*

*Vino suggerito: Ribolla Gialla I.g.t.....Birra suggerita: White ipa*

**TRADIZIONE**.....[euro 9.50](#)

*Crema di friarielli in acqua di bufala, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Prescinseua,  
( Il formaggio della focaccia di Recco, n.d.r)*

**In uscita:** *Lardo di Carezzano Pernigotti, Crema di Castagne*

*Vino suggerito: Vermentino R.L.P.....Birra suggerita: Porter*

**TREVIGIANA**.....[euro 9.00](#)

*Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Salsiccia artigianale, Radicchio, Asiago D.o.p.,*

*Alloro.....In uscita: Olio Evo*

*Vino suggerito: Rossese R.L.P.....Birra suggerita: Pils*

**VALLE DEL SARNO**.....[euro 9.50](#)

*Mozzarella di Bufala D.o.p, Pomodorino "Lucariello giallo del Sarno", Pomodorino "Spunzillo rosso del Sarno"*

**In uscita:** *Basilico fresco in foglia, Olio Evo*

*Vino suggerito: Falanghina I.g.p.....Birra suggerita: White ipa*

**4 BUFALE**.....[euro 10.00](#)

*Mozzarella di Bufala D.o.p, Mozzarella di Bufala affumicata, Fabula, (formaggio in crosta fiorita fatto con latte di Bufala)*

**In uscita:** *Ricotta di Bufala, Olio Evo*

*Vino suggerito: Sauvignon I.g.t.....Birra suggerita: White ipa*