



LA CURVA

Ristorante-Pizzeria

P.zza S. Rocco, 9 - Cerano (NO)

Tel. 0321.721503 | Cell.
349.1062355

CHIUSO LUNEDÌ

PROVA “LA COTTURA NAPOLETANA”

**SCEGLI LA COTTURA
CLASSICA O CON
CORNICIONE ALLA
NAPOLETANA**

**Variazione: Doppio impasto € 2; Chiusa € 2; impasto speciale con farina integrale
o con Kamut o farina multicereali € 2; senza glutine € 4;
stirate € 2/3/4 in base alla farcitura**

**La base della nostra pizza è farina 00, acqua, sale, olio, origano, pomodoro, mozzarella...
Avvisate il personale se non volete uno degli ingredienti sopracitati
il resto lo scegli tu...**

**Il disco base “pizza senza glutine” viene trattato con attenzione evitando contaminazioni, ma
eventuali tracce di farinacei potrebbero essere presenti. Non siamo un ristorante munito di
spazi adibiti ad uso esclusivo per alimenti gluten free.**

LEGENDA ALLERGENI

G = Glutine | L = Latte e derivati | U = Uova | P = Pesce | Cr = Crostacei | Mo = Molluschi
Se = Sedano | So = Soia | Fr = Frutta a guscio | Su = Solfiti | Ar = Arachidi | Ss = Sesamo |
Lu = Lupini

**Informare sempre il personale in caso di allergie o intolleranze. Possibile contaminazione
crociata in cucina.**

Gli allergeni indicati si riferiscono agli ingredienti principali del piatto.

I prodotti contrassegnati con l'asterisco (*) potrebbero essere surgelati o abbattuti all'origine.

MENÙ

PIZZE CLASSICHE

Piatto	<i>Ingredienti principali</i>	Prezzo normale	Prezzo Baby	Allergeni (vedi legenda)
Marinara	<i>pom, aglio</i>	€ 6	€ 5	G
Margherita	<i>pom, moz</i>	€ 7	€ 6	G, L
Napoli	<i>pom, moz, acciughe</i>	€ 8	€ 7	G, L, P
Capperi	<i>pom, moz, capperi</i>	€ 8	€ 7	G, L, Su
Romana	<i>pom, moz, acciughe, capperi</i>	€ 9	€ 8	G, L, P, Su
Doppia Mozzarella	<i>pom, moz doppia</i>	€ 8	€ 7	G, L
Greca	<i>pom, moz, olive, capperi</i>	€ 9	€ 8	G, L, Su
Würstel	<i>pom, moz, würstel</i>	€ 9	€ 8	G, L, Su
Diavola	<i>pom, moz, salame piccante</i>	€ 9	€ 8	G, L, Su
Cotto	<i>pom, moz, prosciutto cotto</i>	€ 9	€ 8	G, L, Su
patatine	<i>pom, moz, patatine fritte *</i>	€ 9	€ 8	G, L, Su
Carciofi	<i>pom, moz, carciofi</i>	€ 9	€ 8	G, L
funghi	<i>pom, moz, funghi *</i>	€ 9	€ 8	G, L, Su
melanzane	<i>pom, moz, melanzane *</i>	€ 9	€ 8	G, L
Zola	<i>pom, moz, gorgonzola</i>	€ 9	€ 8	G, L
Brie	<i>pom, moz, brie</i>	€ 9	€ 8	G, L
Zucchine	<i>pom, moz, zucchine *</i>	€ 9	€ 8	G, L
friarielli	<i>pom, moz, friarielli *</i>	€ 10	€ 9	G, L
Bismark	<i>pom, moz, p.cotto, uovo</i>	€ 10	€ 9	G, L, U, Su
4 Formaggi	<i>pom, moz, zola, brie, fontina</i>	€ 11	€ 10	G, L
Panna Speck	<i>pom, moz, panna, speck</i>	€ 10,50	€ 9,50	G, L, Su
Crudo	<i>pom, moz, prosciutto crudo</i>	€ 10	€ 9	G, L, Su
Speck	<i>pom, moz, speck</i>	€ 10	€ 9	G, L, Su
Gamberetti	<i>pom, moz, gamberetti *</i>	€ 11	€ 10	G, L, Cr, Su
Zola e Zucchine	<i>pom, moz, gorgonzola, zucchine *</i>	€ 10	€ 9	G, L
Vegetariana	<i>pom, moz, peperoni *, melanzane *, zucchine *</i>	€ 10,50	€ 9,50	G, L

Tonno Cipolle	<i>pom, moz, tonno, cipolla</i>	€ 10	€ 9	G, L, P, Su
Scamorza e Salame Piccante	<i>pom, moz, scamorza, salame piccante</i>	€ 10	€ 9	G, L, Su
Pancetta e Olive Nere	<i>pom, moz, pancetta, olive nere</i>	€ 10	€ 9	G, L, Su
Porkins	<i>pom, moz, porchetta</i>	€ 10	€ 9	G, L, Su
Bresaola	<i>pom, moz, bresaola</i>	€ 11	€ 10	G, L, Su
4 Stagioni	<i>pom, moz, funghi *, carciofi, p.cotto, olive, calamaro *</i>	€ 11	€ 10	G, L, Mo, Su
Crudo e Rucola	<i>pom, moz, crudo, rucola</i>	€ 10,50	€ 9,50	G, L, Su
Crudo e Grana	<i>pom, moz, crudo, grana</i>	€ 10,50	€ 9,50	G, L, Su
Lardo	<i>pom, moz, lardo</i>	€ 9	€ 8	G, L, Su
Fontina	<i>pom, moz, fontina</i>	€ 9	€ 8	G, L
Pancetta	<i>pom, moz, pancetta</i>	€ 9	€ 8	G, L, Su
Salame Dolce	<i>pom, moz, salame dolce</i>	€ 9	€ 8	G, L, Su
Rucola	<i>pom, moz, rucola</i>	€ 9	€ 8	G, L
Scamorza	<i>pom, moz, scamorza</i>	€ 9	€ 8	G, L
Acciughe Olive	<i>pom, moz, acciughe, olive</i>	€ 9,50	€ 8,50	G, L, P, Su
Greco Romana	<i>pom, moz, capperi, acciughe, olive</i>	€ 10	€ 9	G, L, P, Su
Olivia	<i>pom, moz, olive nere e verdi</i>	€ 9,50	€ 8,50	G, L, Su
Bufalina	<i>pom, mozzarella di bufala</i>	€ 10	€ 9	G, L
Pancetta e Lardo	<i>pom, moz, pancetta, lardo</i>	€ 10	€ 9	G, L, Su
Prosciutto e funghi	<i>pom, moz, cotto, funghi *</i>	€ 10	€ 9	G, L, Su
Salame Piccante e Carciofi	<i>pom, moz, salame piccante, carciofi *</i>	€ 10	€ 9	G, L, Su
Americana	<i>pom, moz, würstel, patatine *</i>	€ 10	€ 9	G, L, Su
Zola e Salame Piccante	<i>pom, moz, gorgonzola, salame piccante</i>	€ 10	€ 9	G, L, Su
Cotto e Calamari	<i>pom, moz, p.cotto, calamari *</i>	€ 13	€ 12	G, L, Mo, Su
Mais	<i>pom, moz, mais</i>	€ 9	€ 8	G, L
Calamari	<i>pom, moz, calamari *</i>	€ 13	€ 12	G, L, Mo, Su
porcini	<i>pom, moz, porcini *</i>	€ 11	€ 10	G, L, Su
Speck e Brie	<i>pom, moz, speck, brie</i>	€ 10,50	€ 9,50	G, L, Su
Crudo e Scamorza	<i>pom, moz, crudo, scamorza</i>	€ 10,50	€ 9,50	G, L, Su

Capricciosa	<i>pom, moz, carciofi, funghi *, olive, p.cotto, calamaro *</i>	€ 11	€ 10	G, L, Mo, Su
Zingara	<i>pom, moz, capperi, acciughe, olive, peperoni *, salame</i>	€ 11	€ 10	G, L, P, Su
Bresaola e Grana	<i>pom, moz, bresaola, grana</i>	€ 11,50	€ 10,50	G, L, Su
Bufala Pomodorini e Rucola	<i>pom, moz di bufala, pomodorini, rucola</i>	€ 11	€ 10	G, L, Su
Zucchine e Gamberetti	<i>pom, moz, zucchine *, gamberetti *</i>	€ 11,50	€ 10,50	G, L, Cr, Su
Crudo Rucola e Grana	<i>pom, moz, crudo, grana, rucola</i>	€ 11	€ 10	G, L, Su
Frutti di Mare	<i>pom, moz, frutti di mare misti *</i>	€ 13	€ 12	G, L, Mo, Cr, Su
porcini e Grana	<i>pom, moz, porcini *, grana</i>	€ 12	€ 11	G, L, Su
Crudo e porcini	<i>pom, moz, crudo, porcini *</i>	€ 12	€ 11	G, L, Su
Tirolo	<i>pom, moz, speck, porcini *</i>	€ 12	€ 11	G, L, Su
Biancaneve	<i>mozzarella (bianca)</i>	€ 8	€ 7	G, L

PIZZE SPECIALI

Piatto	Ingredienti principali	Prezzo normale	Prezzo baby	Allergeni (vedi legenda)
Fierr	<i>panna, salmone, rucola, grana (senza pom)</i>	€ 12	€ 11	G, L, P, Su
Margherita Fiordilatte	<i>pom, fior di latte, basilico, grana</i>	€ 10	€ 9	G, L
Mister Porck	<i>pom, moz, porchetta, porcini *</i>	€ 12	€ 11	G, L, Su
Bora	<i>pom, moz, crudo, pomodorini, grana, rucola</i>	€ 11,50	€ 10,50	G, L, Su
Architetto	<i>pom, moz, bufala, crudo, pomodorini, grana, rucola</i>	€ 12,50	€ 11,50	G, L, Su
Mare e Monti	<i>pom, moz, misto mare *, rucola, porcini *</i>	€ 14	€ 13	G, L, Mo, Cr, P, Su
Fantasia	<i>a scelta dello chef</i>	€ 12	€ 11	variabile
Zanella	<i>pom, moz, cotto, calamari *, salame piccante</i>	€ 13,50	€ 12,50	G, L, Mo, Su
La Sasy	<i>capricciosa + salame piccante</i>	€ 11,50	€ 10,50	G, L, Mo, Su
Bello Sguardo	<i>pom, moz, 2 uova</i>	€ 11	€ 10	G, L, U, Su
Chioschetto	<i>pom, moz, panna, cotto, mais</i>	€ 10,50	€ 9,50	G, L, Su

Ramona	<i>pom, moz, cotto, gorgonzola, spinaci *</i>	€ 10,50	€ 9,50	G, L, Su
Limortacci	<i>pom, moz, mortadella, salame piccante, peperoni *</i>	€ 10,50	€ 9,50	G, L, Su
Parmigiana	<i>pom, moz, melanzane *, grana in cottura</i>	€ 10	€ 9	G, L, Su
Mucki	<i>pom, moz, gamberoni fritti *, aglio</i>	€ 14	€ 13	G, L, Cr, Su
Cattò	<i>cotto, panna, crocchette *, mozzarella</i>	€ 12	€ 11	G, L, Su
Raggio di Sole	<i>pom, moz, uovo, asparagi *, grana in cottura</i>	€ 11	€ 10	G, L, U, Su
Mignotton	<i>pom, moz, crudo, burrata, olive tagg., pomodori secchi, acciughe</i>	€ 15	€ 14	G, L, P, Su
Mignotton Super	<i>pom, moz, crudo, burrata + filetti acciuga in uscita</i>	€ 16	€ 15	G, L, P, Su
Ruokko	<i>bianca, pesto, burrata, pistacchi, mortadella, balsamico, basilico</i>	€ 16	€ 15	G, L, Fr, Su
Valdostana Doc	<i>bianca, doppio cotto, fontina DOP in uscita</i>	€ 12	€ 11	G, L, Su

CALZONI

Piatto	Ingredienti principali	Prezzo	Allergeni (vedi legenda)
Calzone Normale	<i>pom, moz, cotto</i>	€ 9,50	G, L, Su
Calzone Farcito	<i>pom, moz, p.cotto, carciofi, funghi *, olive</i>	€ 10,50	G, L, Su
Calzone Napoletano	<i>pom, ricotta, salame piccante</i>	€ 10,50	G, L, Su
Calzone Cotto e funghi	<i>pom, moz, p.cotto, funghi *</i>	€ 10,50	G, L, Su
Calzone ai Formaggi	<i>pom, moz, formaggi misti</i>	€ 11,50	G, L, Su
Calzone Speck Brie	<i>pom, moz, speck, brie</i>	€ 11	G, L, Su
Calzone friarielli	<i>pom, moz, friarielli *</i>	€ 10,50	G, L, Su
Calzone Scamorza Salame	<i>pom, moz, scamorza, salame</i>	€ 10,50	G, L, Su
Calzone Crudo e Bufala	<i>crudo, mozzarella di bufala</i>	€ 12	G, L, Su
Calzone Terrone	<i>friarielli *, salame piccante, scamorza</i>	€ 12	G, L, Su

FOCACCE

Piatto	<i>Ingredienti principali</i>	Prezzo normale	Prezzo baby	Allergeni (vedi legenda)
Focaccia	<i>focaccia classica</i>	€ 6	€ 5	G
Focaccia al Crudo	<i>focaccia, prosciutto crudo</i>	€ 9,50	€ 8,50	G, Su
Focaccia al Lardo	<i>focaccia, lardo</i>	€ 8,50	€ 7,50	G, Su
Focaccia friarielli Salamino e Scamorza	<i>focaccia, friarielli *, salamino piccante, scamorza affum.</i>	€ 10,50	€ 9,50	G, L, Su
Focaccia friarielli e Salsiccia	<i>focaccia, friarielli *, salsiccia</i>	€ 10	€ 9	G, Su
Focaccia Crudo Rucola e Grana	<i>focaccia, crudo, rucola, grana</i>	€ 10,50	€ 9,50	G, L, Su
Focaccia Cocktail di gamberi e Rucola	<i>focaccia, gamberi *, rucola</i>	€ 14	€ 13	G, Cr, Su
Focaccia Carpaccio di Polpo o Piovra e Rucola	<i>focaccia, polpo/piovra *, rucola</i>	€ 17	€ 16	G, Mo, Su

ANTIPASTI *Di mare*

Piatto	Ingredienti principali	Prezzo	Allergeni
Misto di mare (piatto unico/antipasto x2)	<i>carpaccio polpo *</i> , <i>insalata di mare</i> , <i>cocktail gamberetti *</i>	€ 29	Mo, Cr, Su
Insalata di mare	<i>Polpo *</i> , <i>totano*</i> , <i>calamari</i> , <i>cozze*</i> , <i>vongole</i> , <i>gamberi *</i> , <i>mazzancolle *</i> , <i>surimi</i> , <i>seppia</i>	€ 15	Mo, Cr, Su
Carpaccio di polpo su rucola	<i>Polpo *</i> , <i>rucola/insalatina</i>	€ 19	Mo
Cocktail di gamberetti classico	<i>Gamberetti *</i> , <i>salsa cocktail</i>	€ 11	Cr, U, Su
Polpo patate	<i>polpo *(~200g)</i> , <i>patate novelle lessate</i>	€ 19	Mo

ANTIPASTI *Di terra*

Piatto	Ingredienti principali	Prezzo	Allergeni
Antipasto rustico la Curva	<i>selezione salumi</i> , <i>formaggi</i> , <i>gnocco fritto</i>	€ 20	G, L, Su
Bresaola su rucola e scaglie di grana	<i>bresaola</i> , <i>rucola</i> , <i>grana</i>	€ 15	L, Su
Caprese di Bufala con prosciutto crudo	<i>mozzarella di bufala</i> , <i>pomodoro</i> , <i>crudo</i>	€ 15	L
Gnocco fritto con lardo/mortadella DOP/pancetta agliata	<i>gnocco fritto</i> , <i>salumi</i>	€ 11	G, Su
Gnocco fritto speck o crudo	<i>gnocco fritto</i> , <i>speck o crudo</i>	€ 14	G, Su
Zeppole fritte	<i>zeppole fritte (~280/320g)</i>	€ 5	G, Su

PRIMI Di mare

Piatto	Ingredienti principali	Prezzo	Allergeni
Zuppa di pesce della Curva	Branzino *, scampi , gamberoni *, polpo* calamari *, totano *, cozze , vongole , pom	€ 20	G, Mo, Cr, P, Su
Calamarata di mare	pasta calamarata fresca fatta a mano, sugo di pesce	€ 18	G, Mo, P, Su
Spaghetti alle vongole	spaghetti, vongole	€ 18	G, Mo, Su
Spaghetti allo scoglio	spaghetti, gamberi *, scampi , polpo *, calamari *, totano *, seppia, vongole , cozze, pom	€ 18	G, Mo, Cr, P, Su

PRIMI Di terra

Piatto	Ingredienti principali	Prezzo	Allergeni
Pasta alle cime di rapa	orecchiette o trofie fresche artigianali, cime di rapa *	€ 12	G, Su
Pappardelle con vellutata di zafferano e porcini	pappardelle, panna, zafferano, porcini *	€ 18	G, L, Su
Penne con pomodoro e ricotta fresca	penne, pomodoro, ricotta fresca	€ 13	G, L, Su
Trofie con pesto, scamorza affumicata e burrata	trofie, pesto, scamorza, burrata	€ 16	G, L, Fr, Su
Penne all'arrabbiata	penne, pomodoro, aglio, peperoncino	€ 10	G, Su
Spaghetti della Zia	spaghetti, aglio, olio, peperoncino, acciughe, noci tostate	€ 12	G, P, Fr, Su

SECONDI Di mare

Piatto	Ingredienti principali	Prezzo	Allergeni
Gamberoni alla piastra (6/9 pz)	<i>gamberoni alla piastra *</i>	€ 20	Cr
Fritto misto	<i>Calamari *, totano *, gamberoni fritti *</i>	€ 20	G, Mo, Cr, Su
Calamari fritti	<i>Calamari *, totani *, anelli e ciuffi *</i>	€ 16	G, Mo, Su
Misto mare piatto freddo (x2)	<i>carpaccio polpo *, insalata di mare, cocktail gamberetti *</i>	€ 29	Mo, Cr, Su
Impepata di cozze	<i>Cozze , pepe nero</i>	€ 13	Mo, Su
Cozze alla marinara	<i>cozze, pomodoro, aglio</i>	€ 14	Mo, Su
Zuppa di pesce della Curva	<i>Branzino *, scampi , gamberoni *, polpo* calamari *, totano *, cozze , vongole , pom</i>	€ 20	Mo, Cr, P, Su

SECONDI Di terra

Piatto	Ingredienti principali	Prezzo	Allergeni
Tagliata di filetto/controfiletto	<i>filetto/controfiletto, rucola, grana, ristretto balsamico</i>	€ 25	L, Su
Filetto/controfiletto al pepe verde	<i>carne, pepe verde, zucchine* grigliate o patatine *</i>	€ 25	L, Su

CONTORNI

Piatto	Ingredienti principali	Prezzo	Allergeni (vedi legenda)
Salamella con patatine	<i>salamella, patatine fritte *</i>	€ 11	G, Su
2 Würstel alla griglia con patatine	<i>würstel, patatine fritte *</i>	€ 11	G, Su
patatine fritte	<i>patatine fritte *</i>	€ 5	G, Su
Verdure grigliate	<i>verdure di stagione grigliate</i>	€ 8	—
asparagi saltati	<i>asparagi * saltati in padella</i>	€ 8	—
Pomodorini, Rucola e Grana	<i>pomodorini, rucola, grana</i>	€ 8	L
Spinaci al burro	<i>Spinaci *, burro</i>	€ 8	L
Cime di rapa	<i>cime di rapa *</i>	€ 8	—

DOLCI

Piatto	Ingredienti principali	Prezzo	Allergeni (vedi legenda)
Torte della mamma (Caprese, Pastiera, Ricotta e cioccolato)	<i>torte artigianali tradizione campana</i>	€ 8	G, L, U, Fr, Su
Panna cotta	<i>crema di gianduia o frutti di bosco*</i>	€ 7	L, Fr, Su
Cannoli di ricotta fresca vaccina	<i>cannolo, ricotta, frutta candita, cioccolato, mandorle/nocciole caramellate</i>	€ 7	G, L, U, Fr, Su
Dolci al cucchiaio a base di ricotta	<i>ricotta, gianduia, mandorle, nocciole, frutti di bosco *</i>	€ 7	L, Fr, Su
Ricottamisù	<i>ricotta, biscotti, crema</i>	€ 7	G, L, U, Su
Pizza alla nutella con panna	<i>pizza, nutella, panna</i>	€ 10	G, L, Fr, So, Su
Meringata *	<i>meringa, crema gianduia, frutti di bosco *</i>	€ 7	U, Fr, Su
Sorbetto al limone liscio *	<i>sorbetto al limone *</i>	€ 6	Su
Sorbetto al limone affogato con liquore/crema *	<i>Sorbetto *, liquore o crema di melone</i>	€ 8	Su
Profiteroles al cioccolato (2 palle)	<i>bignè, panna, cioccolato</i>	€ 7	G, L, U, Su

BEVANDE

½ L Acqua Naturale o Frizzante € 2

Lattine (Cola, Aranciata, Gassosa, ecc..) € 4

¼ L Vino Rosso, Bianco € 4,50

½ L Vino Rosso, Bianco € 7

1 L Vino Rosso, Bianco € 13

Vino in bottiglia bianco, rosso a partire da (prezzo specifico indicato sulla bottiglia) €20

Birra alla spina piccola (20-25 cl.) — € 4,50

Birra alla spina pinta (oltre 50 cl.) — € 6,50

Moretti / Poretti o simili (66 cl.) — € 5

Birre speciali (es. *Paulaner, Franziskaner ecc...*) — € 6

Heineken (66 cl.) — € 6

Campari — € 4,50

Crodino — € 4

Spritz (*Aperol o Campari o Select*) — € 6

Liquori, amari, grappe, digestivi — € 4

Caffè — € 2

Caffè corretto — € 2,50

Caffè d'orzo — € 2,50

Caffè decaffeinato — € 2,50

Thè caldo — € 3

Coperto — € 2

Coperto con servizio speciale — € 3,50