



**LOMBARDI**  
**A S. CHIARA**  
*pizza e cucina dal 1922*

# Fried

**Crocchè di patate** € 2,5

Fried smash potatoes stuffed with smoked mozzarella cheese, salami, parmesan cheese, pepper and parsley

**Arancino di riso** € 3

stuffed with traditional ragù sauce (1), smoked mozzarella cheese, minced meat, peas, parmesan and basil.

**Frittatina di bucatini classica** € 3

Durum wheat pasta stuffed with béchamel sauce, smoked mozzarella cheese, minced meat and peas

**Montanara** € 4,5

Fried pizza dough, Neapolitan ragù (1), parmesan cheese, basil

**Mozzarella in carrozza** € 5

Small white bread sandwich passed in flour and egg together stuffed with fior di latte cheese, ricotta cheese, ham and then deep fried

**Cuoppo** € 12

Traditional fried fish, variable for availability



# Lombardi Special Fries

**Bocconcini di mare** € 6  
Soft appetizer of potatoes and cod wrapped in a crispy breading

**Frittatina Lombardi** € 5  
Contemporary interpretation of the traditional timbale of bucatini revised according to seasonal products

**La Cardinale** € 12  
Don Luigi served it, waiting for the pizza, when the cheesemaker brought the fresh burrata (it is recommended for two people)

## Starters

**Polpettine di melanzane** € 9  
aubergines, provola cheese from Agerola, grana padano cheese PDO, basil

**Parmigiana** € 9  
Aubergines, fiordilatte cheese, tomato, Parmigiano Reggiano cheese PDO, extravirgin olive oil

**La Bufala** € 10  
Buffalo mozzarella cheese with seasonal vegetables

**Baccalà** € 12  
Baked cod, provola cheese from Agerola, escarole, pine nuts, black olives, extra virgin olive oil

**Sautè di frutti di mare** € 15  
Mixed seafood

1 **Ragù** *Traditional pork and beef meat tomato sauce*  
2 **EVO** *Extra vergin olive oil*  
3 **DPO** *Protected denomination of origin*



*Sanctoria passera per Napoli*

## First Courses

- Pasta e patate** € 11  
Durum wheat semolina paste, potatoes, smoked Agerola provola cheese, bacon, celery, carrots, onions from Montoro, extra virgin olive oil
- Scarpariello** € 11  
Durum wheat semolina pasta, red Piennolo tomatoes, clarified butter, Parmigiano Reggiano PDO, Pecorino Romano, garlic, basil, extra virgin olive oil
- Genovese** € 13  
Durum wheat semolina pasta, beef, stew onions from Montoro, celery, carrots, extra virgin olive oil
- Ragù** € 13  
Durum wheat semolina pasta, San Marzano PDO tomato, beef, pork, extra virgin olive oil
- Fusilli alla scugnizzo** € 15  
Fresh pasta, cherry tomatoes of Piennolo, Cetara anchovies, Roman perorino cheese, black olives, chili, parsley, basil, garlic, extra virgin olive oil.
- Spaghettoni al guazzetto di mare** € 18  
Square spaghetti, seafood, crustaceans and molluscs



## Second Courses

### Peperone imbottito

€ 9

Red/yellow peppers, bread crumbs, Cetara anchovies, capers in salt, black olives, garlic, extra virgin olive oil

### Uova in purgatorio

€ 9

Fresh eggs, ham, provola di Agerola, Grana padano PDO, spicy tomato sauce, extra virgin olive oil, black pepper

### Polpette al ragù

€ 11

Minced beef and pork meatballs, San Marzano PDO tomato, basil, extra virgin olive oil

### Polpo alla griglia

€ 13

Grilled octopus with cherry tomatoes from Piennolo confit, extra virgin olive oil

### Baccalà alla napoletana

€ 14

Desalted cod, cherry tomatoes of Piennolo, black olives, capers, extra virgin olive oil





## Classic Pizzas

**Marinara** € 6,5

San Marzano PDO tomato (3), garlic, oregano, basil, EVO oil (2)

**Margherita STG Specialità Tradizione Garantita** € 7,5

San Marzano PDO tomato (3), fiordilatte, basil, EVO oil (2)

**Provoletta** € 8

San Marzano PDO tomato (3), smoked mozzarella cheese, pepper, basil, EVO oil (2)

**Diavola** €8,5

San Marzano PDO tomato(3), fiordilatte, pepperoni, spicy ricotta cheese, basil, EVO oil (2)

**Bufalina** € 8,5

Piennolo cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil, EVO oil(2)

**Verace** € 9

San Marzano PDO tomato(4), buffalo mozzarella, EVO oil (2)

**Piennolo** € 9,5

Yellow and red Piennolo cherry tomatoes, fiordilatte, basil, EVO oil (2)



PIZZA

# Stuffed Pizzas

**Calzone classico** € 8,5

Stuffed-pizza with fiordilatte, ricotta, cooked ham or salami, pepper, EVO oil (2)

**Calzone rustico** € 12

Filling with fiordilatte cheese, buffalo blue cheese, bacon, reduction of balsamic vinegar and parmesan cheese

**Calzone italiano** € 12

Stuffed-pizza with fiordilatte, ricotta, basil pesto, semi-dry tomatoes, EVO oil (2)

**Fried Calzone** € 9

Smoked provola cheese from Agerola, buffalo ricotta cheese PDO, pork cicoli, pepper

# Special Pizzas

**Mammarella** € 12

Buffalo mozzarella, artichoke cream, black olive powder, crispy bacon

**Monaca** € 12

Provola cheese from Agerola, yellow tomatoes cooked at low temperature, cream of yellow cherry tomatoes, provolone cheese del Monaco, lemon

**Girasole** € 12

Cream of yellow tomatoes, anchovies from Cetara, black garlic, black olive powder, wild oregano

**Scarola** € 12

Buffalo mozzarella, escarole cream, yellow tomatoes cooked at low temperature, Cetara anchovies, black olive powder

**Contadina** € 12

Provola cheese from Agerola, buffalo blue cheese, pears, walnuts

**Lombardi** € 12

Pizza of the months

## I Rutielli (Round Pan Pizzas)

**1922** € 12  
Lard sauce, black olive powder, wild oregano, Cetara anchovies, extra virgin olive oil

**Scarpariello** € 13  
Piennolo red tomatoes, clarified butter, Parmigiano Reggiano PDO, Pecorino Romano, garlic, basil, extra virgin olive oil

**Carrettiera** € 14  
Provola cheese from Agerola, country sliced sausage, friarielli, extra virgin olive oil

**Rustica** € 14  
Provola di Agerola, baked potatoes, sliced sausage, rosemary, black pepper

## Side Dishes

Seasonal side dish € 5

## Fruit

Seasonal fruit € 5

## Desserts

Homemade cake € 5

Special sweet selection € 6



## Draft Beers

---

Ichnusa chiara 0,20cl.	€ 3,5
Ichnusa chiara 0,40cl.	€ 5
Moretti Rossa 0,20cl.	€ 4
Moretti Rossa 0,40cl.	€ 5,5

## Craft Beers

---

<b>Schneider Mein Aventinus</b> Weiss - 33 cl - 8,3%	€ 5,5
<b>Achel Blonde</b> Trappista - 33 cl - 6,0%	€ 6
<b>Bush Blonde</b> Strong Ale - 33 cl - 10,5%	€ 6
<b>Bloemenbier</b> Strong Ale - 33 cl - 7,0%	€ 6,5
<b>Rochefort</b> Trappista - 33 cl - 11,3%	€ 7
<b>Westmalle Tripel</b> Trappista - 33 cl - 9%	€ 9

## Wines by the glass

---

<b>Falenghina</b> (Cantine Moio)	€ 4
<b>Aglianico</b> (Cantine Moio)	€ 4
<b>Primitivo</b> (Cantine Moio)	€ 6

# Wine list

---

## Red

**Aglianico**  
Cantine Moio

€ 15

**Ottouve**  
Gragnano Penisola Sorrentina DOC - Salvatore Martusciello

€ 20

**Moio 57**  
Primitivo - Cantine Moio

€ 22

**Blu Onice**  
Aglianico Irpinia DOC - Società Agricola Nativ

€ 24

**Valpolicella - Ripasso Classico Superiore DOC**  
Tommasi Viticoltori

€ 24

**Terra d'Eclano**  
Aglianico Irpinia - Quintodecimo

€ 65

## Rosè

**Vetere Paestum IGP**  
Aglianico Rosato - Azienda Agricola San Salvatore

€ 24

**Visione**  
Rosato - 2022 - Feudi di San Gregorio

€ 24

**Costa d'Amalfi**  
Rosato - 2022 - Marisa Cuomo

€ 30

# Wine list

---

## White

**Falaghina del Beneventano IGP**  
Cantine Moio

€ 15

**Falaghina del Cilento IGP**  
Azienda Agricola San Salvatore

€ 20

**Bechar**  
Fiano di Avellino DOCG - Cantine Vincenzo Caggiano

€ 24

**Gewurztraminer DOC**  
Alto Adige - Colterenzio

€ 24

**Terra d'Uva**  
Greco di Tufo - Benito Ferrara

€ 28

**Giallo d'Arles – Greco di Tufo**  
Cantina Quintodecimo

€ 55

## Sparkling wine

**Trentapioli**  
Asprinio d'Aversa DOC - Salvatore Martusciello

€ 24

**Brut Contadino**  
Spumante - Picariello

€ 32

**Dubl**  
Spumante Brut Rosato Metodo Classico - Feudi Di San Gregorio

€ 40

**Corte dei Roberto**  
Spumante Metodo Classico 24 mesi

€ 32

I nostri piatti sono preparati con prodotti d'eccellenza  
provenienti da fornitori selezionati quali:

---

- Farina "Molino Pizzuti" Tipo 00 e Tipo 0 - 5 cereali
  - Fiordilatte di Agerola "Caseificio Agerolatte"
- Mozzarella, provola, ricotta di bufala DOP "Caseificio La Marchesa"
- Olio extra vergine di oliva irpino "Oleificio Gargiulo"
- Pomodoro San Marzano DOP "Casa Marrazzo"
- Pomodoro del piennolo DOP "Azienda Agricola TerraViva"

**\*Prodotto d'eccellenza abbattuto a bordo.**

Gentile Cliente, la invitiamo a segnalare al nostro maître eventuali allergie o intolleranze alimentari prima dell'ordinazione, lo chef sarà lieto di proporre preparazioni alternative. Si precisa che, durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11: Pesce e prodotti a Base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.