



LOMBARDI
A S. CHIARA
pizza e cucina dal 1922

Le Fritture

Crocchè di patate € 2,5
Ripieno di provola di Agerola, salame, Grana Padano,
pepe, prezzemolo

Arancino di riso € 3
Ripieno di provola di Agerola, carne macinata, piselli,
pomodoro, Grana Padano

Frittatina di bucatini classica € 3
Ripieno di besciamella, provola di Agerola,
carne macinata, piselli

Montanara € 4,5
Ragù napoletano, Grana Padano, basilico

Mozzarella in carrozza € 5
Crostoni di fiordilatte, uova, ricotta, prosciutto cotto

Cuoppo € 12
Frittura di pesce tradizionale (variabile per disponibilità)



Le Specialità di Lombardi

Bocconcini di mare € 6
Morbido stuzzichino di patate e baccalà avvolto da una panatura croccante

Frittatina Lombardi € 5
Interpretazione contemporanea del tradizionale timballo di bucatini rivisto in base ai prodotti di stagione

La Cardinale € 12
Don Luigi la serviva, nell'attesa della pizza, quando il casaro portava la burrata fresca (si consiglia per due persone)

Gli Antipasti

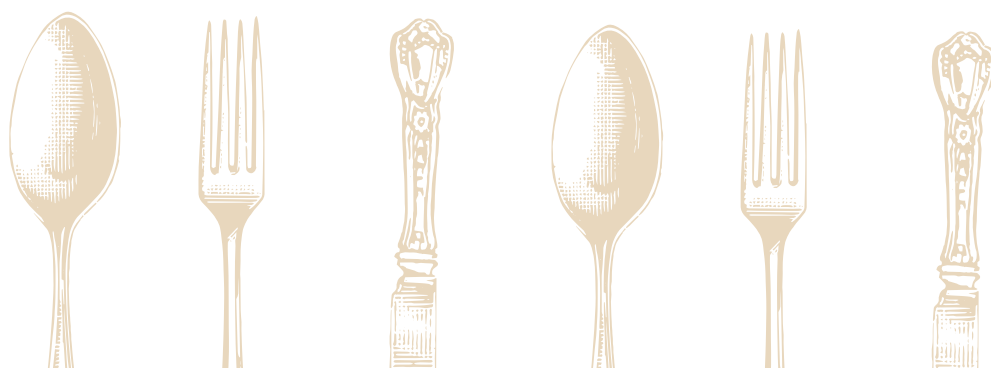
Parmigiana € 9
Melanzane, fiordilatte, pomodoro, Parmigiano Reggiano DOP, olio extravergine di oliva

Polpettine di melanzane € 9
Melanzane, provola di Agerola, Grana Padano, pangrattato, uova, prezzemolo

La Bufala € 10
Mozzarella di bufala DOP con verdure di stagione

Baccalà € 12
Baccalà al forno, provola di Agerola, scarole, pinoli, olive nere, olio extravergine di oliva

Sautè di frutti di mare € 15
Frutti di mare misti



La Storia passa per Napoli

I Primi

Pasta e patate € 11

Pasta di semola di grano duro, patate, provola di Agerola affumicata, guanciale, sedano, carote, cipolle di Montoro, olio extravergine di oliva

Scarpariello € 11

Pasta di semola di grano duro, pomodorini del Piennolo rossi, burro chiarificato, parmigiano Reggiano DOP, pecorino romano, aglio, basilico, olio extravergine di oliva

Genovese € 13

Pasta di semola di grano duro, carne di manzo, stufato di cipolle di Montoro, sedano, carote, olio extravergine di oliva

Ragù € 13

Pasta di semola di grano duro, pomodoro San Marzano DOP, carne di manzo, carne di maiale, olio extravergine di oliva

Fusilli alla scugnizzo € 15

Pasta fresca, pomodorini del Piennolo, alici di Cetara, pecorino romano, olive nere, peperoncino, prezzemolo, basilico, aglio, olio extravergine di oliva.

Spaghettoni quadrati ai frutti di mare € 18

Pasta di semola di grano duro, frutti di mare misti, vongole, lupini, telline, fasolari, cannolicchi, cozze



I Secondi

Peperone imbottito € 9

Peperoni rossi/gialli, mollica di pane, alici di Cetara, capperi sotto sale, olive nere, aglio, olio extravergine di oliva

Uova in purgatorio € 9

Uova fresche, prosciutto cotto, provola di Agerola, Grana padano DOP, salsa di pomodoro speziata, olio extravergine d'oliva, pepe nero

Polpette al ragù € 11

Polpette di carne tritata di manzo e maiale, pomodoro San Marzano DOP, basilico, olio extravergine di oliva

Polpo alla griglia € 13

Polpo alla griglia con pomodorini del Piennolo confit, olio extra vergine di oliva

Baccalà alla napoletana € 14

Baccalà dissalato, pomodorini del Piennolo, olive nere, capperi, olio extravergine d'oliva



Le Pizze Classiche

Marinara € 6,5

Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, basilico, olio extravergine di oliva

Margherita STG Specialità Tradizionale Garantita € 7,5

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, basilico, olio extravergine di oliva

Provoletta € 8

Pomodoro San Marzano DOP, provola di Agerola, pepe, basilico, olio extravergine di oliva

Diavola € 8,5

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, spianata piccante, ricotta dura di Montella al peperoncino, basilico, olio extravergine di oliva

Bufalina € 9

Pomodorini del Piennolo, mozzarella di bufala, basilico, olio extravergine di oliva

Verace € 9

San Marzano DOP, mozzarella di bufala, olio extravergine di oliva

Piennolo € 9,5

Pomodorini del Piennolo gialli e rossi, fiordilatte, basilico, olio extravergine di oliva



PIZZA

Le Pizze Speciali

Mammarella € 12

Mozzarella di bufala, crema di carciofi, polvere di olive nere, pancetta croccante

Monaca € 12

Provola di Agerola, pomodorini gialli cotti a bassa temperatura, crema di pomodorini gialli, provolone del Monaco, limone

Scarola € 12

Mozzarella di bufala, crema di scarole, pomodorini gialli cotti a bassa temperatura, alici di Cetara, polvere olive nere

Contadina € 12

Provola di Agerola, blu di bufala, pere, noci

Lombardi € 12

Pizza del mese

I Ripieni

Calzone classico € 8,5

Ripieno con fiordilatte, ricotta, prosciutto cotto o salame, pepe nero, olio extravergine di oliva

Calzone rustico € 12

Ripieno con fior di latte, ricotta, blu di bufala, pancetta, riduzione di aceto balsamico e parmigiano reggiano

Calzone italiano € 12

Ripieno con fiordilatte, ricotta, pesto di basilico, pomodorini semi-dry, olio extravergine di oliva

Calzone Fritto € 9

Provola affumicata di Agerola, ricotta di bufala DOP, cicoli di maiale, pepe

Le Pizze nel Ruoto

1922 € 12

Sugo lardiato, polvere di olive nere, origano selvatico, alici di Cetara, olio extra vergine di olive

Scarpariello € 13

Pomodorini del Piennolo rossi, burro chiarificato, parmigiano Reggiano DOP, pecorino romano, aglio, basilico, olio extravergine di oliva

Carrettiera € 14

Provola di Agerola, salsiccia paesana a punta di coltello, friarielli, olio extravergine di oliva

Rustica € 14

Provola di Agerola, patate al forno, salsiccia a punta di coltello, rosmarino, pepe nero

I Contorni

Contorni di stagione € 5

Frutta

Tagliata di stagione € 5

I Dolci

Dolce della casa € 5

Selezione dolci special € 6

Birra alla spina

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

Birre artigianali

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

Vino al calice

Falanghina (Cantine Moio)	€ 4
Aglianico (Cantine Moio)	€ 4
Primitivo (Cantine Moio)	€ 6

Vini

Rosso

Aglianico € 15
Cantine Moio

Ottouve € 20
Gragnano Penisola Sorrentina DOC - Salvatore Martusciello

Moio 57 € 22
Primitivo - Cantine Moio

Blu Onice € 24
Aglianico Irpinia DOC - Società Agricola Nativ

Valpolicella - Ripasso Classico Superiore DOC € 24
Tommasi Viticoltori

Terra d'Eclano € 65
Aglianico Irpinia - Quintodecimo

Rosè

Vetere Paestum IGP € 24
Aglianico Rosato - Azienda Agricola San Salvatore

Visione € 24
Rosato - 2022 - Feudi di San Gregorio

Costa d'Amalfi € 30
Rosato - 2022 - Marisa Cuomo

Vini

Bianco

Falanghina del Beneventano IGP
Cantine Moio

€ 15

Falanghina 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

Bollicine

Trentapioli
Asprinio d'Aversa DOC - Salvatore Martusciello

€ 32

Brut Contadino
Spumante - Picariello

€ 24

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.