

# ARCADE

*da Simone*

## LA NOSTRA STORIA

NEL 2018 NASCE **ARCADE**, IL FIORE ALL'OCCHIELLO DELLA PIZZA NAPOLETANA CONTEMPORANEA NEL CUORE DI UNA DELLE PIÙ BELLE CITTÀ EUROPEE.

*LA NOSTRA PIZZA, E' FRUTTO DI UN'ATTENTA SELEZIONE DEGLI INGREDIENTI COME LA FARINA "INTERA" CHE, GRAZIE AD UN NATURALE SISTEMA DI MACINA, CONSERVA TUTTE LE PARTI NOBILI DEL GRANO ED INSIEME AL NOSTRO PREFERMENTO PERMETTE LO SVILUPPO DI AROMI UNICI ED UN ALTA DIGERIBILITA'.*

*UTILIZZIAMO SOLO FIOR DI LATTE CAMPANO PROVENIENTE DALLA "LATTERIA SORRENTINA" E POMODORO SAN MARZANO D.O.P.*

**LE NOSTRE PIZZE VENGONO TUTTE CONDITE CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, PARMIGIANO REGGIANO E BASILICO**

## ABOUT US

**ARCADE** WAS BORN IN 2018 AND QUICKLY BECAME ONE OF THE MOST FAMOUS NEAPOLITAN PIZZERIA IN ONE OF THE MOST BEAUTIFUL CITY OF EUROPE.

*OUR PIZZA IS THE RESULT OF A CAREFUL SELECTION OF INGREDIENTS SUCH AS "WHOLE FLOUR" WHICH THANKS TO A NATURAL MILLING SYSTEM, PRESERVES ALL THE NOBLE PARTS OF THE GRAIN AND TOGETHER WITH OUR FERMENT, ALLOWS ALL THE AROMAS TO DEVELOP AND KEEP THE HIGH DIGESTIBILITY.*

*WE ONLY USE FIOR DI LATTE MOZZARELLA FROM CAMPANIA NEAR TO NAPLES FROM THE "LATTERIA SORRENTINA" AND SAN MARZANO TOMATOES*

**ALL OUR PIZZA ARE SERVED WITH OLIVE OIL, PARMIGIANO CHEESE AND FRESH BASIL**



# ARCADE

da Simone

## GLI APERITIVI

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| <b>HENDRICK'S GIN TONIC / LEMON</b> | <b>15</b> |
| <b>ABSOLUT VODKA TONIC / LEMON</b>  | <b>15</b> |
| <b>HUGO SPRITZ</b>                  | <b>14</b> |
| <b>APEROL SPRITZ</b>                | <b>14</b> |
| <b>CAMPARI SPIRTZ</b>               | <b>14</b> |
| <b>NEGRONI CLASSICO</b>             | <b>15</b> |
| <b>NEGRONI SBAGLIATO</b>            | <b>14</b> |
| <b>CAMPARI SODA / ORANGE</b>        | <b>13</b> |
| <b>WHISKY COLA</b>                  | <b>16</b> |

## SOFT DRINKS

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| <b>SAN PELLEGRINO 50cl</b>         | <b>6</b>  |
| <b>SAN PELLEGRINO 100cl</b>        | <b>10</b> |
| <b>PANNA NATURALE 50cl</b>         | <b>6</b>  |
| <b>PANNA NATURALE 100cl</b>        | <b>10</b> |
| <b>COCA COLA 33cl</b>              | <b>5</b>  |
| <b>COCA COLA ZERO 33cl</b>         | <b>5</b>  |
| <b>ESTATHE PESCA / LIMONE 25cl</b> | <b>5</b>  |
| <b>GAZZOSA TOMARCHIO 27.5cl</b>    | <b>6</b>  |
| <b>CHINOTTO TOMARCHIO 27.5cl</b>   | <b>6</b>  |
| <b>ARANCIATA TOMARCHIO 27.5</b>    | <b>6</b>  |
| <b>SAN BITTER / CRODINO 10cl</b>   | <b>6</b>  |

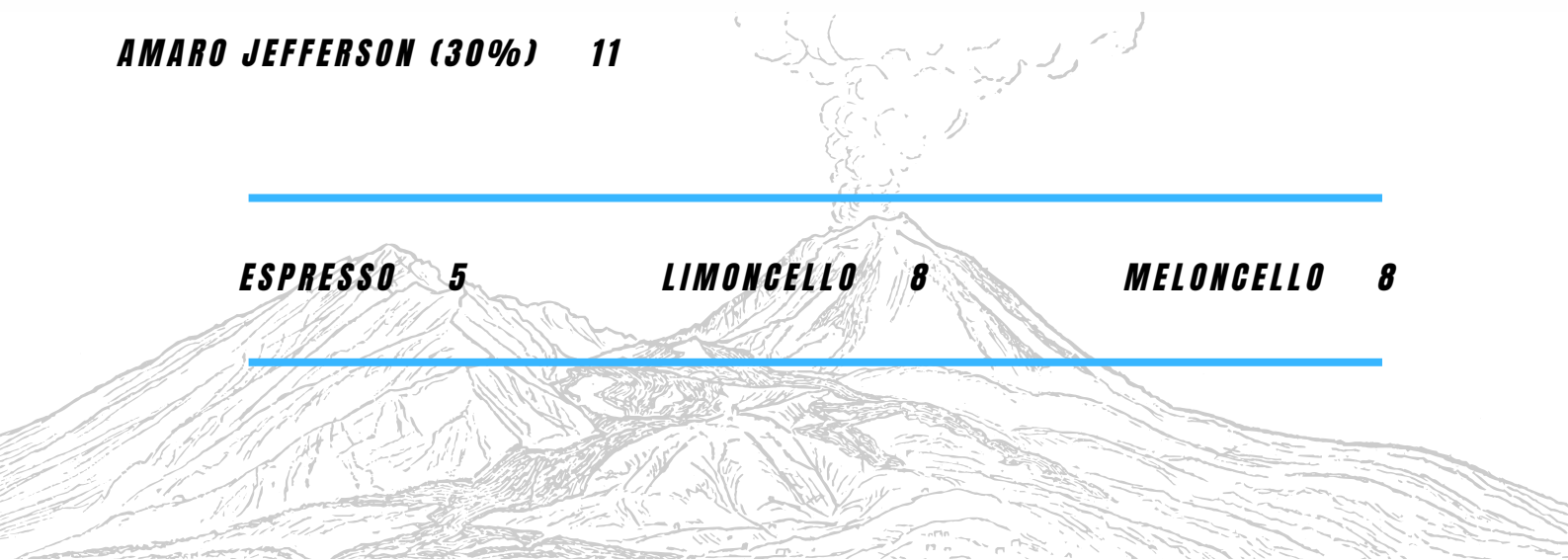
## LIQUORI & AMARI 4CL

|                              |           |                             |          |
|------------------------------|-----------|-----------------------------|----------|
| <b>AMARO AVERNA (30%)</b>    | <b>8</b>  | <b>SAMBUCA (40%)</b>        | <b>9</b> |
| <b>AMARO 05 (35%)</b>        | <b>9</b>  | <b>MARTINI BIANCO (15%)</b> | <b>9</b> |
| <b>AMARO AMARA (30%)</b>     | <b>11</b> | <b>MARTINI ROSSO (15%)</b>  | <b>9</b> |
| <b>AMARO JEFFERSON (30%)</b> | <b>11</b> |                             |          |

**ESPRESSO 5**

**LIMONCELLO 8**

**MELONCELLO 8**



# ARCADE

da Simone

## LE NOSTRE FIRME

### **POLPETTE AL RAGÙ 14**

Polpette di Manzo saltate in pomodoro di San Marzano D.O.P.

*Beef meatballs cooked in San Marzano tomatoes*

### **CUOPPO DI PESCE 29**

Classico napoletano servito con frittura di Gamberi e Calamari

*Neapolitan classic fried Prawns and Squids*

## ANTIPASTI

### **IL NOSTRO TAGLIERE 30**

Selezione di salumi e formaggi italiani, Mozzarella di bufala D.O.P.

Olive Taggiasche

*Our cured meat and cheese selection,*

*Buffalo mozzarella and Taggiasche*

*Olives*

### **BRUSCHETTA ARCADE 17**

Bruschetta all'italiana con stracciatella di Bufala D.O.P e pomodorini freschi

*Classic Italian bruschetta with Buffalo stracciatella cheese and cherry tomatoes*

### **CRUDO & BURRATA 25**

Prosciutto crudo di Parma 20 mesi e Burrata pugliese D.O.P.

*Cured Parma ham aged 20 months and Apulian burrata cheese*

## IL FRITTO DELLA CASA

### **ZEPPOLE & PROVOLONE DEL MONACO 12**

Fried donuts with Provolone del Monaco cheese

### **PATATINE FRITTE AL TARTUFO 10**

Truffle french fries served with Parmigiano cheese and persley

### **MARITO & MOGLIE 8**

Coppia di Montanara: Pomodoro San Marzano D.O.P. e Parmigiano Reggiano

*Fried donut with fresh San Marzano tomatoes with Parmigiano cheese*

### **MOZZARELLA IN CARROZZA 12**

Deep fried crunchy mozzarella

## I NOSTRI CROCCHÉ'

*The most famous Neapolitan potato croquettes*

### **CROCCHÉ' DI PATATE 10**

*Classic potatoes croquette*

### **MORTADELLA, STRACCIATELLA E PISTACCHIO 13**

Mortadella ham, Stracciatella cheese and pistachio

### **SALSICCIA, STRACCIATELLA AFFUMICATA, FRIARIELLI E TARALLO NAPOLETANO 13**

Neapolitan sausage, Smoked stracciatella cheese, Broccoli and Neapolitan biscuit

## INSALATE

### **MIX SALAD 9**

*Mixed salad*

### **INSALATA VERDE 8**

*Green salad*

### **MILLE E UNA BUFALA 18**

Caprese con Mozzarella di bufala  
*Caprese salad with Buffalo mozzarella cheese*

# ARCADE

da Simone

## PIZZE SPECIALI

### **LA 1090 Chilometri 26**

*Provola affumicata, Pepe nero e Zest di limone di Sorrento  
Smoked mozzarella cheese, Black pepper and Lemon zest from Sorrento*

### **'NGOPP E QUARTIER 30**

*Fior di latte, Salame napoli e Provolone del Monaco D.O.P.  
Fior di latte mozzarella, Sweet salami and Provolone cheese*

### **APEROL 27**

*Pomodoro San Marzano D.O.P., prosciutto Parmacotto, Gorgonzola, Spianata piccante e Fior di latte  
San Marzano tomatoes, Parmacotto ham, Gorgonzola cheese, Spicy salami and Fior di latte mozzarella*

### **ARCADE 2018 36**

*Pomodoro San Marzano D.O.P. Fior di latte, Pacchetelle del Vesuvio, Rucola, Prosciutto di Parma 20 mesi, Scaglie di Parmigiano Reggiano e Burrata pugliese  
San Marzano tomatoes, Fior di latte mozzarella, fresh Vesuvius tomatoes, Parma ham 20 months, Parmigiano cheese flakes and Apulian burrata cheese*

### **MORTAZZA TUA 34**

*Mortadella bolognese IGP, Fior di latte, Pesto di pistacchio, Burrata pugliese D.O.P. E Granella di pistacchio  
Mortadella ham, Fior di latte mozzarella, Pistachio pesto, Apulian burrata and Pistachio grain*

### **COSTIERA 28**

*Pomodoro San Marzano D.O.P. Pacchetelle del Vesuvio gialle e rosse, Mozzarella di bufala D.O.P e Zest di limone  
San Marzano tomatoes, Yellow and red Vesuvius tomatoes, Buffalo mozzarella and Lemon zest*

### **CANTABRICO 29**

*Pomodoro San Marzano D.O.P. Pacchetelle del Vesuvio gialle e rosse, Alici del Cantabrico e Pomodorini semidry  
San Marzano tomatoes, Vesuvian yellow and red tomatoes, Anchovies and Sundried tomatoes*

### **NERANO 30**

*Vellutata di zucchini, Fior di latte, Provolone del Monaco D.O.P. Chips di zucchini  
Zucchini cream, Fior di latte mozzarella, Provolone cheese and crispy zucchini*

### **CORSO SECONDIGLIANO 30**

*Fior di latte, Prosciutto di Parma 20 mesi, Straciatella e Tarallo napoletano  
Fior di latte mozzarella, Parma ham 20 months, Straciatella cheese and Neapolitan biscuit*

### **'A DUMMENICA E MATINA 28**

*Pomodoro San Marzano D.O.P. Polpette di manzo fritte e Straciatella  
San Marzano tomatoes, Beef meatballs and Straciatella cheese*

## PIZZE CLASSICHE

### **MARGHERITA 20**

Pomodoro San Marzano D.O.P. e Fior di latte  
*San Marzano tomatoes and Fior di latte mozzarella*

### **MARINARA 19**

Pomodoro San Marzano D.O.P. Origano e Aglio  
*San Marzano tomatoes, Origan and Garlic*

### **DIAVOLA 23**

Pomodoro San Marzano D.O.P. Fior di latte e Spianata calabrese piccante  
*San Marzano tomatoes, Fior di latte mozzarella, Spicy Calabrian salami*

### **BUFALINA 26**

Pomodoro San Marzano D.O.P. e Mozzarella di bufala  
*San Marzano tomatoes and Buffalo mozzarella*

### **CAPRICCIOSA 27**

Pomodoro San Marzano D.O.P. Fior di latte, Salame napoli, Parmacotto, Champignon, Carciofi e Olive taggiasche  
*San Marzano tomatoes, Fior di latte mozzarella, Sweet salami, Parmacotto ham, Champignon mushrooms, Artichokes and Taggiasche olives*

### **ORTOLANA 26**

Pomodoro San Marzano D.O.P. Fior di latte, Verdure miste al forno  
*San Marzano tomatoes, Fior di latte mozzarella and mixed veggies*

### **PROSCIUTTO E FUNGHI 23**

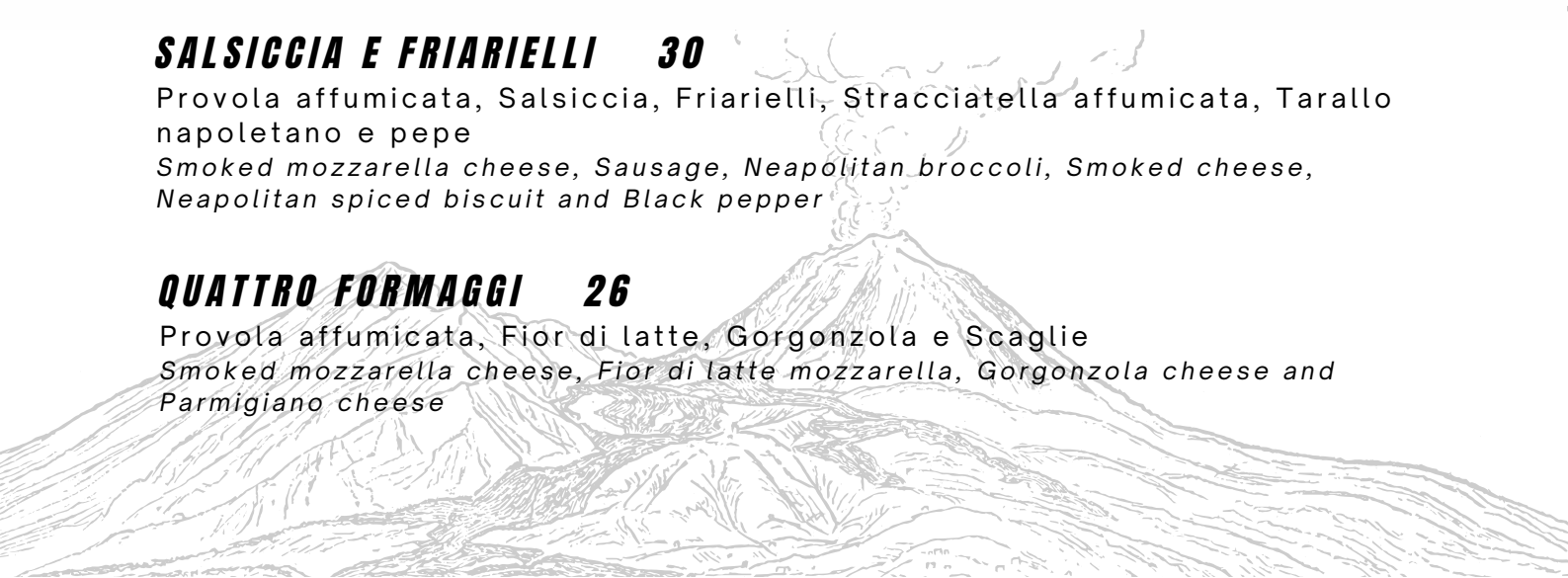
Pomodoro San Marzano D.O.P. Fior di latte, Parmacotto e Champignon  
*San Marzano tomatoes, Fior di latte mozzarella, Parmacotto ham, mozzarella and Champignon mushrooms*

### **SALSICCIA E FRIARIELLI 30**

Provola affumicata, Salsiccia, Friarielli, Stracciatella affumicata, Tarallo napoletano e pepe  
*Smoked mozzarella cheese, Sausage, Neapolitan broccoli, Smoked cheese, Neapolitan spiced biscuit and Black pepper*

### **QUATTRO FORMAGGI 26**

Provola affumicata, Fior di latte, Gorgonzola e Scaglie  
*Smoked mozzarella cheese, Fior di latte mozzarella, Gorgonzola cheese and Parmigiano cheese*



# ARCADE

da Simone

## DOLCI DELLA CASA

### **TIRAMISÙ CLASSICO 12**

With fresh eggs

### **TIRAMISÙ AL PISTACCHIO 13**

With Pistachio

### **TORTINO AL CIOCCOLATO 12**

Warm hand-made chocolate cake with Vanilla ice cream

### **TORTINO AL PISTACCHIO 13**

Warm hand-made chocolate cake with Pistachio

### **CANNOLO SICILIANO CON RICOTTA 13**

Classic Sicilian biscuit with Goat ricotta cheese

### **CANNOLO SICILIANO CON PISTACCHIO 13**

Classic Sicilian biscuit with Goat ricotta cheese with Pistachio

### **STRACCHETTI FRITTI CON PISTACCHIO O NUTELLA 16**

Deep fried sweet stripes with Pistachio or Nutella cream

### **GELATO DELLA CASA 6**

Stracciatella, Vaniglia, Cioccolato Fragola, Limone, Pistachio  
Stracciatella, Vanilla, Chocolate Strawberry, Lemon, Pistachio

## Menu Kids



### **BABY PASTA AL POMODORO 12**

Pasta or Spaghetti with tomatoes sauce

### **BABY MARGHERITA 12**

Classic margherita pizza

### **BABY PIZZA CON PROSCIUTTO 15**

Classic margherita pizza with ham

### **BABY NUGGETS CON PATATITE FRITTE 12**

Chicken nuggets with french fries

