



GIARDINO TORRE  
**MENU**  
CAFFETTERIA





# GIARDINO TORRE MENU CAFFETTERIA



|                           |
|---------------------------|
| ACQUA AROMATIZZATA 3.00 € |
| CAFFÈ ESPRESSO 2.50 €     |
| CAPPUCCINO 3.00 €         |
| CAPPUCCINO SOIA 3.50 €    |
| CAFFÈ GINSENG 3.00 €      |
| CAFFÈ DECA 3.00 €         |
| CAFFÈ SHAKERATO 3.00 €    |

|                                   |
|-----------------------------------|
| CAFFÈ DOPPIO 5.00 €               |
| CAFFÈ AMERICANO 3.50 €            |
| CAFFÈ ORZO 3.00 €                 |
| LATTE NOBILE 2.50 €               |
| LATTE SOIA 3.00 €                 |
| CAFFÈ LECCESE 3.50 €              |
| CIOCCOLATA CALDA<br>DAMMAN 4.00 € |

## BIBITE

|                                     |
|-------------------------------------|
| ACQUA NAT. 50 cl. vap. 2.50 €       |
| ACQUA FERRARELLE 50 cl. vap. 2.50 € |
| COCA COLA 33 cl. vap. 3.50 €        |
| SCHWEPES TONICA 4.00 €              |
| SCHWEPES LEMON 4.00 €               |
| COCTAIL BIANCO 4.50 €               |
| CRODINO 4.50 €                      |
| TASSONI 4.00 €                      |
| CHINOTTO 4.00 €                     |
| BITTER ROSSO 4.50 €                 |
| BITTER BIANCO 4.50 €                |
| SUCCHI DI FRUTTA 3.50 €             |
| SUCCHI DELIZIE REALI 4.00 €         |
| SPREMUTA DI AGRUMI 4.00 €           |

## COCKTAIL ANALCOLICI

|                    |
|--------------------|
| MOSCOW MULE 7.00 € |
| DELIZIOSO 7.00 €   |

## COCKTAIL ALCOLICI

|                           |
|---------------------------|
| GIN TONIC 10.00 €         |
| FLOWER BOMB 12.00 €       |
| ROSEMARY PEACH 12.00 €    |
| AMERICANO 10.00 €         |
| NEGRONI 10.00 €           |
| MOSCOW MULE 10.00 €       |
| SPRITZ 9.00 €             |
| LIMONCELLO SPRITZ 10.00 € |
| HUGO SPRITZ 10.00 €       |
| APERTASS 8.00 €           |

## TÈ NERI (4-5 mn) 6.00 €

**BREAKFAST**  
*Miscela di tè neri di Ceylon,  
Assam e Darjeeling.  
Bevanda tonificante*

**DARJEELING**  
*Tè leggero e aromatico  
con note di mandorla*

**VANIGLIA**  
*Tè morbido e leggermente  
dolce con note di biscotti*

**4 FRUITS ROUGES**  
*Miscela di tè neri di Ceylon  
e Cina, aromatizzata  
alla ciliegia,  
fragola, lampone e ribes*

**EARLY GREY  
DETEINATO**  
*Tè nero finemente  
aromatizzato  
al bergamotto calabrese*

**POMME D'AMOUR**  
*Miscela di tè neri  
di Ceylon e Cina,  
con aromi di mela*

## TÈ VERDI (3-4 mn) 6.00 €

**SOLEIL VERT**  
*Tè verde aromatizzato  
con olio essenziale  
di arancia rossa*

**MISS DAMMAN**  
*Una miscela frizzante e piccante  
di tè verde e zenzero con i sapori  
aciduli e fruttati del limone  
e del frutto della passione*

**NUIT A' VERSAILLES**  
*Tè verde profumato  
in un'infusione  
di note vegetali, floreali,  
e fruttate*

**JASMIN**  
*Tè verde al gelsomino*

**GUNPOWDER**  
*“Polvere di cannone”  
per gli occidentali,  
“Perle di tè” per i cinesi.  
Vivace e astringente,  
offre una tazza fresca  
e dissetante.*

**TÈ BIANCO**

## TISANE

**OOLONG**  
( 4-5 mn) 6.00 €  
**OOLONG CARAMEL  
AU BEURRE SALE'**  
*Tè oolong  
al caramello salato,  
dal gusto goloso  
e molto particolare*

**ROOIBOS**  
( 4-5 mn) 6.00 €

**CARCADET**  
(6 mn) 6.00 €

## TISANE (6 mn) 6.00 €

**BALI**

**DU BERGER**  
*Delicata, profumata e aromatica,  
fusione di fiori di tiglio, verbena,  
citronella, menta e fiori d'arancio*

**TILLEUL**  
*Miscela classica di fiori di tiglio,  
fresca, con note legnose e fiorite*

**VERBENA**  
*Infuso rinfrescante e profumato  
al gusto fruttato della verbena*

**CAMOMILLE**  
*Pianta perenne coltivata  
nelle zone temperate d'Europa,  
infuso che rilascia profumi  
di cedro e ananas*





## GIARDINO TORRE MENU CAFFETTERIA

### DOLCI

---

TORTINA AL LIMONE 3.00 €

---

TORTINA AL CIOCCOLATO 3.00 €

---

SELEZIONE CROSTATA 4.00 €

---

NEWYORK CHEESECAKE 6.00 €

---

TORTA CAPRESE 6.00 €

---

TORTA ALLA NOBILE 6.00 €

---

### SORBETTI

(solo nel periodo estivo)

---

SORBETTO  
ALLA MANDORLA  
5.00 €

---

SORBETTO  
AL LIMONE, ZENZERO  
E BASILICO  
5.00 €

---



## GIARDINO TORRE MENU BISTROT







## PER INZIARE

### UOVO MORBIDO PANATO,

CARCIOFINI, CREMA DI PISELLI E  
MOUSSE DI RICOTTA

*Un uovo dal cuore fondente, avvolto da una panatura dorata e adagiato su una vellutata di piselli del nostro orto. La soffice mousse di ricotta locale completa il tutto, regalando un armonioso contrasto di sapori e consistenze.*

14.00 / (1,3,9,13,14)

### FRITTURA MISTA DI PRIMAVERA

ALLA NAPOLETANA

*Un mix croccante di verdure primaverili in pastella leggera, ispirato alla tradizione partenopea: fiori di zucca, carciofi, zeppoline e altre delizie dell'orto. Una celebrazione della frittura come rito di convivialità e piacere genuino.*

13.00 (1,2,3,6,6,9,14)

### ANTIPASTO MISTO DELL'ORTO

*Un arcobaleno di verdure di stagione, selezionate dal nostro orto e preparate per esaltarne al meglio il sapore autentico. Ogni assaggio racconta la passione per la terra e la nostra filiera corta.*

12.00 / (1,2,3,6,9,11,12,13,14)

### QUICHE DI VERDURE

CON SALSA  
AL PARMIGIANO REGGIANO

*Una base di sfoglia fragrante, farcita con verdure fresche di stagione. La salsa al Parmigiano Reggiano DOP, prodotta da caseifici artigianali, aggiunge una nota cremosa e regala un tocco di nobile intensità.*

10.00 / (1,2,3,6,9,14)

## CONTORNI

### CONTORNI DELL'ORTO

(1,2,7,12,14) € 6.00

\* I prodotti evidenziati potrebbero essere stati surgelati all'origine o aver subito processo di abbattimento in loco. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione esposta in sala.





## PRIMI

### ZITE ALLA GENOVESE (CLASSICA NAPOLETANA)

*Un piatto cardine della cucina partenopea: ziti spezzati avvolti in un sugo denso e saporito, frutto della lunga cottura di carne e cipolle dell'orto. La lenta preparazione e la materia prima selezionata fanno di questa ricetta un capolavoro intramontabile.*

15.00 (3,12,13)

### \*RISOTTO ASPARAGI, POMODORINI CONFIT E BURRATA

*Riso di filiera corta unito alla dolcezza degli asparagi appena colti, arricchito da pomodorini confit che donano profumo e una gradevole nota di acidità, il tutto reso cremoso dalla burrata artigianale.*

*Un inno alla primavera e alla freschezza, in cui ogni chicco sprigiona l'essenza della natura.*

18.00 / (3)

### PASTA FRESCA, PISELLI, GUANCIALE E PECORINO

*Tagliatelle fatte in casa con semole biologiche, arricchite da piselli novelli del nostro orto, guanciale croccante e poi impreziosite dal pecorino locale. Un piatto che profuma di campagna tradizione, nel pieno rispetto della stagionalità.*

13.00 / (3,9,13,14)

## SECONDI

### \*POLIPETTI ALLA LUCIANA E SCAROLE

*Polipetti cotti con pomodorini, olive e capperi secondo la ricetta storica del quartiere di Santa Lucia. Un classico che fonde i sapori del mare con la scarola del nostro orto, in una sintesi di genuinità e cultura.*

20.00 / (4,5,13)

### BRACIOLA DI SCOTTONA, AVVOLTA IN PANCETTA CON PORRO FONDENTE E BESCIAMELLA

*Bracirole di scottona ottenute da carni di allevamenti attenti al benessere animale, avvolte nella pancetta per un tocco croccante. Il porro dell'orto diventa fondente, mentre la besciamella completa il piatto con una cremosità delicata e avvolgente.*

(1,2,3,13) / 18.00

### POLPETTE DI BACCALÀ E PATATE CON AGRETTI E SALSA DI LIMONE

*Baccalà selezionato unito alla morbidezza delle patate, lavorati in gustose polpette e accompagnati da agretti freschi. La salsa al limone dona la giusta nota agrumata, esaltando l'autenticità degli ingredienti.*

16.00 (3,5,14)

## DOLCI

### TORTA ALLA NOBILE | CHEESECAKE | TORTA CAPRESE 6.00

\* I prodotti evidenziati potrebbero essere stati surgelati all'origine o aver subito processo di abbattimento in loco. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione esposta in sala.

Coperto 2,00

Coperto 2,00





# MENU PIZZERIA

La carta delle pizze propone la storica **Mastunicola**, probabilmente la prima pizza in assoluto, bianca, preparata con strutto, pecorino, pepe e basilico.

Segue la classica **Marinara**, il pasto dei pescatori di Santa Lucia che ritornavano dal mare: in origine con aglio, acciughe, capperi e olive, oggi proposta con pomodoro san Marzano, pomodoro del piennolo del Vesuvio e pomodorino giallo, aglio, origano e olio evo.

La **Margherita** in duplice versione, con Antichi Pomodori di Napoli, del presidio Slow Food (su disponibilità), basilico e fiordilatte di Agerola, e in una versione più antica che recupera la ricetta della salsa di pomodoro di Ippolito Cavalcanti, Duca di Buonvicino.

Ogni mese, gli ortaggi e le verdure di stagione dell'Orto del giardino Torre, sono i protagonisti della "Pizza del Mese".

Gli impasti del maestro Salvatore de Rinaldi sono realizzati con farine selezionate macinate a pietra, tipo 0 e tipo 1, provengono dalla filiera italiana certificata, seguendo sempre l'antica e tradizionale ricetta della pizza verace napoletana.

Il lievito madre, lavorato con passione, seguendo i tempi naturali di lievitazione, aggiunge la leggerezza e la fragranza ai sapori di un tempo.

Su richiesta, è possibile gustare anche la pizza senza glutine e senza lattosio, realizzata in ambiente protetto da contaminazione, rispettando le fasi di lavorazione, e mantenendone inalterati il gusto e la fragranza.



GIARDINO TORRE

## le PIZZE

### MASTUNICOLA

*Strutto, Pecorino, Parmigiano,  
Pepe, Basilico, Olio Evo*

€ 9,00

### MARINARA

*Pomodoro San Marzano, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio,  
Pomodorino Giallo del Vesuvio, Aglio, Origano, Olio Evo*

€ 9,00

### MARGHERITA DEL GIARDINO TORRE

*Antico Pomodoro di Napoli, Fiordilatte Sorrento,  
Parmigiano Reggiano, Basilico, olio evo*

€ 12,00

### MARGHERITA ANTICA RICETTA DEL RE

*Pomodori Secchi, Strutto, Scamorza Affumicata,  
Olio Evo, Gocce di Basilico, parmigiano*

€ 12,00

### DOC VERACE

*Pomodoro del Piennolo, Pomodorini Datterini,  
Mozzarella di Bufala, Parmigiano Reggiano,  
Basilico, olio evo*

€ 14,00

### PIZZA DEL MESE

*con ortaggi e verdure di stagione  
dell'Orto del Giardino Torre*

€ 15,00

### CALZONE

*Scarola riccia, capperi, olive, pecorino,  
provola affumicata, olio evo*

€ 15,00

**APERTURA: VENERDI, SABATO E DOMENICA**

Su richiesta, tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto **senza glutine** e **senza lattosio** e in base alla disponibilità, con impasto di farina integrale o impasto di farina ai 9 cereali.





## LE BIRRE

BIRRA PERONI  
33 cl. / 4.00 €

BIRRA PERONI  
GRAN RISERVA DOPPIO  
MALTO 50 cl. / 6.00 €

BIRRA PERONI  
GRAN RISERVA  
BIANCA 50 cl. / 6.00 €

## LE BIRRE ARTIGIANALI

BIRRIFICIO ITALIANO

FINESTERAE CHIARA  
5% vol / 6.00 €

ASTEROID 56013 AMBRATA  
6,6% vol / 6.50 €

TIPOPILS CHIARA  
5,2% vol / 6.00 €

BIBOCK AMBRATA  
6,2% vol / 6.50 €

ALMOND AMBRATA  
7% vol / 6.50 €

TIPOPILS CHIARA  
5,2% vol / 6.00 €



## AMARI

NOCINO DI SAN GIOVANNI  
*Antica ricetta con noci,  
cannella, noce moscata  
e fiori di garofano in infusione*  
5.00 €

AMARO SKANDERBERG  
*Amaro degli Arberesh,  
infuso di erbe aromatiche  
e aromi naturali, ottimo fine pasto  
gusto morbido*  
5.00 €

AMARO SAN MARCO  
*Infuso di piante officinali,  
in alcool di ottima qualità  
e acqua di sorgente.  
Ottimo fine pasto o come aperitivo*  
5.00 €

AMARO TONICO  
CON ERBE SVEDESI  
*Liquore a base di infuso di  
erbe con macerato di Teriaca Veneta*  
4.00 €

AMARO DEL CAPO  
5.00 €

AMARO JAGEIRMEISTER  
5.00 €

AMARO JEFFERSON  
6.00 €

## LIQUORI

MENTUCCIA DELL'APPENNINO  
*Liquore a base di infuso di Mentuccia,  
ottimo fine pasto o pausa rinfrescante*  
5.00 €

SAMBUCA VECCHIA  
*Distillato di fiori di sambuco e anice,  
ottimo accompagnato al caffè*  
6.00 €

SAMBUCA RHUM  
*Sambuca Vecchia unita al rhum,  
ottimo per pausa rilassante  
o accompagnata a cioccolato*  
6.00 €

HYPOCLAS  
*Liquore a base di spezie,  
fine pasto, bevanda evocativa*  
6.00 €

LIMONCELLO  
DELIZIE REALI  
5.00 €







# VINI

GIARDINO TORRE

## BOLLICINE

---

CASA SETARO  
PIETRAFUMANTE CAPRETTONE  
METODO CLASSICO  
30 €

---

TENUTA DEL MERIGGIO  
BRUT MONTEMILETTO  
28 €

---

I BORBONI  
ASPRINIO BRUT  
35 €

---

## BIANCHI

---

LA SIBILLA FALANGHINA  
CAMPI FLEGREI  
LA SIBILLA 2023  
30 €

---

VADIAPERTI  
FIANO DI AVELLINO 2023  
35 €

---

VADIAPERTI  
GRECO DI TUFO 2023  
35 €

---

IL VERRO  
PALLAGRELLO BIANCO 2022  
30 €

---

TENUTE SELLA RIESLING  
PIEMONTE 2023  
30 €

---

## ROSÈ

---

CENATIEMPO ROSATO  
EPOMEIO 2023  
30 €

## ROSSI

---

BOSCO DEI MEDICI  
POMPEI ROSSO 2023  
30 €

---

IL VERRO  
PALLAGRELLO  
NERO 2022  
30 €

---

TENUTA DEL MERIGGIO  
CAMPI TAURASINI 2018  
40 €

---

TENUTA DEL MERIGGIO  
TAURASI 2018  
45 €

---

TENUTE SELLA NEBBIOLO  
COSTE DELLA SESIA 2023  
30 €

---

---

VINO A CALICE  
7 €





## SHOP DELIZIE REALI

---

BISCOTTI ARTIGIANALI  
290 gr. / 5.00 €

---

YOGURT NOBILE  
140 gr. / 3.00 €

---

FETTE BISCOTTATE  
180 gr. / 4.00 €

---

CONFEZIONE TÈ  
24 FILTRI / 16.50 €

---

PRODOTTI SOTT'OLIO  
DELIZIE REALI 7.00 €

---

PASSATA DI POMODORO  
DELIZIE REALI 2.50 €

---

MARMELLATA DI ARANCE  
DELIZIE REALI 7.00 €

---

MARMELLATA DI MANDARINI  
DELIZIE REALI 7.00 €

---

MARMELLATA DI LIMONI  
DELIZIE REALI -5.50 €

---

---

CONFETTURA DI MELACOTOGNA  
DELIZIE REALI 7.00 €

---

CONFETTURA  
DI MELA ANNURCA 5.50 €

---

CONFETTURA  
DI FRAGOLA 5.50 €

---

SUCCO DI FRUTTA  
DELIZIE REALI 4.00 €

---

BOX MARMELLATA  
LOGO DELIZIE REALI 2.00 €

---

BOTTIGLIA LIMONCELLO  
DELIZIE REALI 18.00 €

---

TOVAGLIETTA  
DELIZIE REALI 5.00 €

---

SHOPPER DI CARTA  
DELIZIE REALI 3.00 €

---

