



Hotel & Ristorante



Hotel Saturday
Circuito Internazionale Napoli
Via Sarno Palma, 80036 Palma Campania (Na)
+39 081 96 82 29 - +39 388 35 23 127
info@hotelsaturday.it
www.saturdayhotel.it

La proposta del nostro Chef Pasquale Napolitano è figlia del suo percorso lavorativo, fatto di esperienza in ristoranti con cucina Gourmet, Fusion e Contemporanea. La sua idea di menù legato alle stagioni ha lo scopo di fondere le sue esperienze culinarie con la cucina tradizionale partenopea, esaltando i prodotti tipici che la nostra terra ci offre. Da questo nasce il nostro menù invernale.

"Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha mangiato bene".

Saturday Hotel

GLI SFIZI

Cuoppo di Mare <i>(Frittelle, Calamaretti, Gamberetti, Alici, Acquetelli)</i>	€ 12,00
Cuoppo di Terra <i>(Crocché, Arancini, Frittatine, Frittelle, Scagnozzi, Bruschette)</i>	€ 10,00
Tris di Montanare	€ 7,00

GLI ANTIPASTI DI MARE

Insalata di mare scomposta	€ 18,00
Abbraccio di Venere <i>(Tentacoli di Polipo marinato alle Erbette, scottato ed intrecciato con Gambero su Scarola ripassata, Zabaione salato e Tarallo sbriciolato)</i>	€ 16,00
Rocher di Mozzarella <i>(Mozzarella ripiena di Gamberi in crosta di Frutta secca su ristretto di Pomodorini in doppia consistenza)</i>	€ 14,00

GLI ANTIPASTI DI TERRA

Carpaccio di Angus affumicato su Scarolina croccante con Pomodori semi-dry, Champignons, cremoso di Provola e Nocciole tostate	€ 14,00
Grande Assiette di Terra	€ 10,00
Gnudi di Spinaci su fonduta di Formaggio e chips di Pancetta	€ 8,00

Coperto € 3,00 a persona

Saturday Hotel

I PRIMI PIATTI DI MARE

Risotto con Baccalà, riduzione di Datterino giallo, Vongole e cimette di Broccoli	€ 18,00
Gnocchi con Datterini gialli e rossi, Gamberi rosa e Lardo di colonnata essiccato	€ 15,00
Fazzoletto con Mozzarella, Basilico e Pomodoro Secco su cremoso di Melanzane e granella di Spada	€ 14,00

I PRIMI PIATTI DI TERRA

Fagottino ripieno di Genovese su cremoso di Provolone del Monaco e chips di Guanciale	€ 15,00
Fettuccine al ragù di Cinghiale	€ 13,00
Risotto con Porcini e Castagne in cialda di Parmigiano	€ 12,00

Coperto € 3,00 a persona

Saturday Hotel

I SECONDI DI MARE

Spezzatino di Mare nel suo Guazzetto	€ 18,00
Baccalà in tempura su salsa di Pomodorini gialli e rossi con polvere di Olive nere	€ 16,00
Frittura di Pesce	€ 15,00

I SECONDI DI TERRA

Bistecca alla brace all'etto	€ 6,00
Filettino di Angus CBT con riduzione di Aglianico e Verdurine croccanti	€ 18,00
Guancia di Maiale CBT su cremoso di Patate	€ 12,00

Coperto € 3,00 a persona

Saturday Hotel

I CONTORNI

Insalata verde	€ 4,00
Insalata mista	€ 4,00
Patate fritte	€ 4,00
Patate al forno	€ 4,00
Verdure alla brace	€ 4,00

I DESSERT

Frutta di Stagione	€ 6,00
Dolce del Giorno	€ 6,00

Coperto € 3,00 a persona

Saturday Hotel

LE PIZZE ROSSE

Marinara <i>(Pomodoro San Marzano, Aglio, Origano, Olio EVO)</i>	€ 5,00
Napoletana <i>(Pomodoro San Marzano, Aglio, Origano, Alici, Olive nere, Olio EVO)</i>	€ 5,00
Margherita <i>(Pomodoro San Marzano, Fior di Latte Campano, Basilico, Olio EVO)</i>	€ 5,00
Margherita 2.0 <i>(Pomodoro San Marzano, Provola di Agerola, Pepe nero macinato, Olio EVO)</i>	€ 6,00
Capricciosa <i>(Pomodoro San Marzano, Fior di Latte Campano, Prosciutto Cotto, Salame Napoli, Funghi Champignons, Olio EVO)</i>	€ 7,00
Siciliana <i>(Pomodoro San Marzano, Fior di Latte Campano, Salsiccia locale, Melanzane a funghetto, Basilico, Olio EVO)</i>	€ 7,00
Diavola <i>(Pomodoro San Marzano, Fior di Latte Campano, Salame piccante, Basilico, Olio EVO)</i>	€ 6,00
Bella Napoli <i>(Pomodoro San Marzano, Mozzarella di Bufala, Salsiccia locale, Scaglie di Grana Padano DOP 24 mesi, Pesto di Basilico, Olio EVO)</i>	€ 7,00

Coperto € 3,00 a persona

Saturday Hotel

LE PIZZE BIANCHE

Parigina <i>(Fior di Latte Campano, Panna, Prosciutto Cotto, Crocchè di patate, Olio EVO)</i>	€ 7,00
Baby <i>(Fior di Latte Campano, Würstel, Patatine fritte, Olio EVO)</i>	€ 6,00
Snack <i>(Fior di Latte Campano, Salsiccia locale, Patatine fritte, Olio EVO)</i>	€ 6,00
Ortolana <i>(Fior di Latte Campano, Melanzane a funghetto, Peperoni saltati, rondelle di Zucchine, Olio EVO)</i>	€ 7,00
Quattro Formaggi <i>(Fior di Latte Campano, Panna, Emmental, Gorgonzola, Olio EVO)</i>	€ 7,00
Primavera <i>(Fior di Latte Campano, Datterini rossi, Crudo di Parma, Rucola, Scaglie di Grana Padano DOP 24 Mesi, Olio EVO)</i>	€ 7,00
Pit Stop <i>(Fior di Latte Campano, Pancetta, Scarola riccia condita, Datterini rossi, Scaglie di Grana Padano DOP 24 mesi, Olio EVO)</i>	€ 7,00
Tropea <i>(Fior di Latte Campano, Tonno, Cipolla rossa di Tropea, Basilico, Olio EVO)</i>	€ 7,00
Tronchetto <i>(Fior di Latte Campano all'interno, topper di Rucola, Crudo di Parma, Datterini rossi, Scaglie di Grana Padano DOP 24 mesi, Olio EVO)</i>	€ 7,00

Coperto € 3,00 a persona

Saturday Hotel

Graziosa <i>(Fior di Latte Campano, Porchetta di Ariccia, Funghi Porcini saltati, Crocchè di Patate, Olio EVO)</i>	€ 7,00
Raffaele <i>(Fior di Latte Campano, Datterino giallo Confit, Salsiccia locale, all'uscita Rucola, Scaglie di Grana Padano DOP 24 mesi, Olio EVO)</i>	€ 8,00
Mimosa <i>(Fior di Latte Campano, Mais, Prosciutto Cotto, Basilico, Olio EVO)</i>	€ 6,00
Saturday <i>(Fior di Latte Campano, Pancetta, Datterini gialli, Basilico, all'uscita Granella di Noci, Olio EVO)</i>	€ 7,00
Tarallo <i>(Fior di Latte Campano, Pancetta, Basilico, all'uscita Tarallo Sugna e Pepe sbriciolato, Pepe nero macinato, Olio EVO)</i>	€ 7,00
Noci rivisitata <i>(Fior di Latte Campano, Crema di Noci, Speck del Trentino Alto Adige, granella di Noci, Stracciata di Bufala Campana, Basilico Olio EVO)</i>	€ 8,00
Bronte <i>(Fior di Latte Campano, Mortadella, Pesto di Pistacchio di Bronte, Stracciata di Bufala, Olio EVO)</i>	€ 7,00
Cacio e Pepe <i>(Fior di Latte Campano, Crema di Cacio e Pepe, Basilico, Olio EVO)</i>	€ 8,00
Focaccia Confit <i>(Facaccia con Origano, Olio EVO e Parmigiano grattugiato, topper di Datterini Rossi Confit, Crudo di Parma, Stracciata di Bufala Campana)</i>	€ 8,00

Coperto € 3,00 a persona

Saturday Hotel

Pizza Mezzo Metro

1 Gusto	€ 13,00
2 Gusti	€ 15,00

Per tavoli numerosi al fine di velocizzare il servizio ed evitare attese è consigliabile ordinare i 1/2 metro.

- Per ogni aggiunta € 0,50.
- Tutte le pizze sono comprese di Parmigiano.

Coperto € 3,00 a persona

Saturday Hotel

BIBITE

Acqua 1 L	€ 2,00
Acqua 0,50 cl	€ 1,00
Pepsi Cola 0,33 cl	€ 2,00
Coca Cola Zero 0,33 cl	€ 2,00
Sprite 0,33 cl	€ 2,00
Fanta Aranciata 0,33 cl	€ 2,00
Pepsi o Coca Cola Zero 1,5 L	€ 3,00
Thè limone o pesca	€ 2,00
Birra Heineken 0,33 cl	€ 2,00
Birra Ichnusa 0,33 cl	€ 3,00
Birra Corona 0,33 cl	€ 4,00
Birra Tennent's 0,33 cl	€ 4,00
Birra Peroni 0,33 cl	€ 2,00
Birra Peroni 0,66 cl	€ 3,50
Birra Nastro Azzurro 0,66 cl	€ 3,50
Birra Heineken 0,66 cl	€ 3,50
Birra Fisher 0,66 cl	€ 5,00
Grappa	€ 3,00
Grappa invecchiata	€ 4,00
Amaro	€ 2,00
Whiskey	€ 5,00
Cocktail	€ 5,00
Caffe	€ 1,00

Coperto € 3,00 a persona

Saturday Hotel

Allergene	Alimenti in cui si trova:
Cereali e derivati (1)	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
Crostacei (2)	gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
Uova (3)	maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati
Pesce (4)	tutti i prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in minima parte
Arachidi (5)	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in minima parte
Soia (6)	latte, tofu, spaghetti
Latte (7)	yogurt, biscotti e torte, gelato e ogni prodotto o alimento in cui venga inserito
Frutta a guscio (8)	mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, pistacchi
Sedano (9)	preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
Senape (10)	salse e condimenti
Sesamo (11)	semi usati per il pane, alcuni tipi di farine
Anidride solforosa (12)	conservate di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
e solfiti (13)	
Lupini (14)	arrosti, salamini, farine e similari che lo contengono
Molluschi (15)	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola