



il

no

e

mi



fratelli
la
bufala

pizzaioli emigranti



bufale d'autore

Per festeggiare i primi 15 anni di Fratelli la Bufala, 7 chef di fama nazionale ed internazionale hanno ideato ciascuno una ricetta esclusiva per questo nuovo menù!



Tartara di mozzarella di bufala su spritz di pomodoro <i>ricetta di Pietro Parisi</i>	mozzarella di bufala a cubetti con fagioli, pomodorini, sedano e crostini di pane, servita su salsa di pomodoro, tabasco, arancia, limone e Martini dry e decorata con zenzero fritto	9,50
Pappardelle al ragù bianco di bufalo <i>ricetta di Fabio Bisanti</i>	pappardelle al ragù bianco di carne* di bufalo** con caciobufala	9,00
Zuppa di farro e lenticchie <i>ricetta di Rosanna Marziale per il nostro menù nel 2009</i>	zuppa di farro e lenticchie con pesto di olive nere	7,50
Risotto alla 4 luppoli con pecorino e noci <i>ricetta di ALMA per Birrificio Angelo Poretti</i>	risotto mantecato nella birra 4 luppoli con pecorino e semifreddo salato alle noci	8,50
Brasato di bufalo alla pizzaiola <i>ricetta di Paolo Barrale</i>	brasato di carne di bufalo alla pizzaiola servito con purè di patate al latte di provola affumicata di bufala e patate* chips	16,50
Filetto di spigola ripieno di mozzarella di bufala <i>ricetta di Patrizia Ronca Acqua Pazza - Ponza</i>	filetto di spigola* ripieno di mozzarella di bufala e crema di alici cotto al vapore in foglia di scarola, servito su crema di scarole	16,50
PicaBuff <i>ricetta di Francesco Fichera</i>	picanha di bufalo o di manzo (secondo disponibilità) laccata al suo fondo bruno in crosta di senape e sesamo servita con misticanza ed insalatina di fagioli	18,50



2003.2018

“i nostri valori sempre con noi”

da mangiare

per cominciare

Bufalata	bocconcino di mozzarella di bufala da 125 gr con contorni* misti della tradizione campana (secondo disponibilità di stagione)	(per 1) 9,50 (per 2) 14,50
Gran piatto di bufala	prodotti di bufala scelti: mozzarella e provola affumicata, ricotta, formaggio blu, salame, bresaola e annutolini (nella versione per 1 persona, mozzarella o provola a scelta)	(per 1) 12,50 (per 2) 21,00
Croccantino alla caprese	fettine di mozzarella in granella di cous cous, fritte e servite con pomodoro, condite con olio extravergine di oliva, sale, basilico ed origano	7,50
Mozzata	mozzarellona di bufala da 500 gr (circa) con pomodorini, rucola, olio extravergine di oliva, sale e origano	15,00
Cuoppo tradizionale	crocchè*, arancini*, pizzette fritte* e verdure pastellate* (peperoni, zucchine, melanzane e carote)	7,50
Scugnizzielli	straccetti di pizza frita con pomodorini, pecorino e basilico	6,50
Bruschette del bruschettiere	bruschette ai 4 gusti secondo la fantasia del bruschettiere, condite con contorni* misti della tradizione campana	6,50
VINTAGE Piramide di provola di bufala	composizione di zucchine e melanzane grigliate, pomodori e provola affumicata di bufala	8,00
Focaccia		2,00

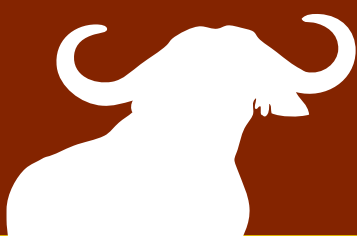
la pasta

Paccheri	paccheri con caponatina di zucchine, peperoni, melanzane, provola di bufala e pomodorini	8,00
Gnocchi di ricotta	gnocchi di ricotta di bufala con pomodorini, basilico e mozzarella	8,00
Scarpariello	fusilloni con salsa di pomodoro, grana, pecorino e peperoncino	8,00
Vermicelloni caciobufala e pepe	rivisitazione della classica cacio e pepe con pasta fresca artigianale e caciobufala	8,00
VINTAGE Pasta e patate con caciobufala	tubettoni con patate, provola di bufala, guanciale e caciobufala, decorati con cialda di parmigiano e polvere di pane al prezzemolo	8,00
VINTAGE Cannelloni salsiccia e friarielli	cannelloni ripieni di salsiccia, friarielli* e ricotta di bufala con provola di bufala e besciamella	9,00
Spaghetti al pomodorino fresco		7,00

NAPOLI • CASERTA • ROMA • MILANO • BOLOGNA • RIM



La carne di bufalo è molto tenera e particolarmente saporita. È più salutare rispetto alle altre carni ed è ricca di sali minerali e proteine oltre ad avere un basso contenuto di grassi.



	Proteine %	Grassi %	Colesterolo mg/100g	Ferro %	Calorie 100g
Bufalo	24	1,5	35	2	130
Manzo	22	19	80	1	280
Struzzo	24	2	63	/	105
Bisonte	21	2,4	71	4	113
Pollo	29	3	80	/	152
Agnello	26	15	92	/	241
Tacchino	22	4,9	68	/	134

il bufalo

Filè	filetto di bufalo o di manzo (secondo disponibilità) da 250 gr, cotto alla griglia servito con patate* chips, crema di pomodori secchi e salsa bernese	18,50
Tagliata	entrecote di bufalo o di manzo (secondo disponibilità) da 250 gr, cotta alla griglia servita con patate* chips, crema di pomodori secchi e salsa bernese	17,50
VINTAGE Bistecca	bistecca di bufalo o di manzo (secondo disponibilità) da 350 gr, cotta alla griglia servita con patate* chips, crema di pomodori secchi e salsa bernese	17,50
Cheddarburger	hamburger* ** di bufalo o di manzo (secondo disponibilità) ripieno di formaggio cheddar da 350 gr, cotto alla griglia e servito con misticanza e patate* chips	14,50
VINTAGE Barbecue	filetto, entrecote, salsiccia e picanha di bufalo o di manzo (secondo disponibilità), cotte alla griglia servite con patate* chips, crema di pomodori secchi e salsa bernese	18,50
Pollo delicato	scaloppina di petto di pollo* servita su crostone di pane con pomodori e mozzarella	8,00
Contorno di stagione		3,50

le insalate

Ciliegina	insalatina mista, bocconcino di mozzarella di bufala da 125 gr, melanzane alla griglia, carote julienne, pomodori e olive nere	8,00
Energizzante	spiedini di pollo* e pezzetti di provola di bufala serviti su insalata mista, uova sode, tonno, scaglie di grana, pomodori e basilico	9,00
Caprese	mozzarella di bufala, pomodori, basilico, origano	9,00
Caesar salad	lattuga romana croccante, petto di pollo* grigliato, salsa Caesar, crostini di pane e scaglie di grana	9,00
Caponatina	tipica fresella napoletana di farina di grano duro condita con pomodorini, mozzarella di bufala, tonno sott'olio, acciughe di Cetara, olive nere e gambi di sedano bianco	8,50

(*) le referenze indicate con asterisco potrebbero essere surgelate o congelate in base alla stagionalità ed alla disponibilità del mercato
(**) il macinato di carne di bufalo/manzo contiene piccole quantità di carne suina

Per conti separati e/o fatture si richiede espressamente di precisare l'esigenza prima dell'ordine
Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio

I prezzi indicati non includono il coperto di **euro**



NI • GENOVA • TRIESTE • SASSARI • ISCHIA • MESTRE • MAI



le pizze

Marinara	pomodoro, aglio e origano	4,50
Margherita	pomodoro, mozzarella e basilico	5,50
Capricciosa	pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi e prosciutto cotto	7,50
Genuina	pomodorini, mozzarella e basilico	6,00
Napoli	pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe di Cetara	7,00
Margaritana	pomodoro, mozzarella e parmigiana di melanzane	7,50
Diavola	pomodoro, mozzarella e salamino piccante	6,50
Casertana	mozzarella, salsicce di bufalo o di suino (secondo disponibilità) e friarielli*	7,50
Mugnanese	mozzarella, salamino piccante e patate*	7,00
Cornetto di bufala	calzone ripieno di emmenthal e mozzarella, servito con prosciutto crudo, rucola e scaglie di grana	9,00
Reale	pomodorini, mozzarella, provola, ricotta e prosciutto crudo	9,00
Wurstel e patatine	wurstel, patatine* e mozzarella	7,00
Aversana	provola, bresaola di bufalo o di manzo (secondo disponibilità), rucola e scaglie di grana	9,00
Ripieno	calzone ripieno di mozzarella, ricotta, salame Napoli e pepe	7,50
Caprese	bocconcino di mozzarella di bufala da 125 gr, pomodorini, basilico ed origano, tutto a crudo	8,50
Quattro formaggi	emmenthal, fontina, asiago e gorgonzola	8,00
Verdummara	mozzarella, melanzane e zucchine grigliate con scaglie di grana	6,50
Cappello di Totò	margherita con cornicione ripieno di ricotta	9,50
Amatriciana	pomodoro, pomodorini, guanciale di maialino nero del sud, cipolla, peperoncino e pecorino	7,50
Pizza del boss	provola, croccchè di patate* e salame Napoli	9,50
Pizza frita	calzone fritto ripieno di mozzarella, ricotta, salame Napoli e pepe	8,50

i dolci e la frutta

Tagliata di frutta	con frutta di stagione	4,50
Ricottina	mousse di ricotta di bufala al limoncello con salse a scelta	4,50
Cheese-cake	dolce alla ricotta di bufala con salse a scelta	4,50
Occhio di bufalo	tortino di cioccolato con cuore fondente servito con gelato alla vaniglia	4,50
Pastiera napoletana	tipico dolce napoletano con ricotta di bufala, grano e canditi	4,50
Babà*	al rum	4,50
Tiramisù		4,50

TA • BARCELLONA • DUBAI • JEDDAH • LONDRA • MIAMI





la storia

Giuseppe, Antonio e Gennaro la Bufala, meglio conosciuti come i “la Bufala brothers”, sono nati ad Eboli, una ridente cittadina dell’hinterland salernitano. Dopo la prematura scomparsa del padre, produttore di mozzarella (è inutile dirlo di bufala), i giovani fratelli la Bufala si trovano di fronte a un bivio esistenziale: continuare l’attività paterna o mollare tutto e partire all’avventura.

Decidono per la seconda opzione.

Ceduta l’azienda paterna e diviso equamente il ricavato, i tre fanno le valigie e decollano verso una nuova vita.

Giuseppe, dai più detto “Pippo”, il primogenito, il cui sogno è aprire un ristorante, si trasferisce a New York e trova lavoro come pizzaiolo in un ristorante italiano. Antonio dagli amici detto “Totò”, si trasferisce invece a Madrid, dove apre una scuola di Flamenco.

Gennaro, il più giovane, il cui sogno è quello di fare il pittore pur non avendo mai preso in mano un pennello, si trasferisce a Parigi, dove trova lavoro come guardiano notturno in un’autorimessa. Gli anni passano e Pippo fa fortuna aprendo una grande pizzeria a New York. Totò lo segue a ruota e apre la più grande pizzeria di Madrid. Nel 2000 anche Gennaro decide di aprire una pizzeria a Milano, senza rinunciare alla pittura.

I fratelli recuperano l’attività paterna e si mettono in società con Gennaro dando vita nel 2003 al marchio “Fratelli la Bufala”. Dopo aver aperto anche a Tokyo riscuotendo un clamoroso successo, decidono di realizzare il sogno di una vita tornando in Campania. Per presentarsi hanno deciso di adottare una tecnica di marketing molto nota in Giappone. Gennaro continuò a dipingere ed alcuni suoi capolavori sono esposti nei locali.

www.fratellilabufala.com

Per offrirti un servizio migliore, per info o per idee scrivi a Gennaro la Bufala: clienti@fratellilabufala.com

FRATELLI LA BUFALA È CONTRO OGNI SPRECO

Non riesci a consumare per intero il tuo pasto? Chiedi al cameriere di confezionartelo per portarlo via