



il tegamino

EUSTACHI

pizzeria e cucina napoletana

DOVE LA TRADIZIONE INCONTRA LA QUALITA' !



SEGUICI SU INSTAGRAM !

Perché QUALITA' ?

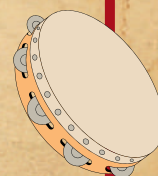
La nostra cucina propone piatti tipici e novità, prestando la massima attenzione alla freschezza, la genuinità e la qualità dei prodotti.

La selezione viene svolta con pazienza e amore, in modo da rendere unica e inimitabile la vostra esperienza culinaria, conferendole il giusto sapore!



Perché TRADIZIONE ?

Ripercorrere i valori tradizionali. Questo è l'obiettivo del nostro ristorante, attraverso i piatti e le ricette che da sempre caratterizzano la cucina italiana ed in particolare quella napoletana, unica nel suo genere. La pizza, la parmigiana, gli gnocchi, tutto si fonde e prende vita all'interno della nostra location rustica ed accogliente !



PER COMINCIARE...

DEGUSTAZIONE TEGAMINO

Tutta l'essenza della nostra cucina è racchiusa qui, nella degustazione dei nostri piatti più originali, tipici della cucina tradizionale napoletana:
Assaggio di provola di bufala, mozzarella di bufala, parmigiana di melanzane, friarielli freschi e focaccia fatta in casa. (x4) € 22,00



ANTIPASTO DELLA CASA

(Parmigiana di melanzane fatta in casa e mozzarella di bufala campana) € 14,00

TAGLIERE TEGAMINO

Gustoso mix di affettati e formaggi della casa € 16,00

BUFALA E CRUDO € 13,00

BRESAOLA, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA € 13,00

MISTO TEGAMINO

Il perfetto mix delle nostre frittture più richieste: 2 montanare, 2 polentine, 2 arancini*, 2 crocché* € 12,00

CROCCHÉ* (6 pz) € 7,00

MONTANARA (2 pz) € 6,00

ARANCINI* (6 pz) € 7,00

FIORI DI ZUCCA (4 pz) € 8,00

MOZZARELLA IN CARROZZA € 10,00

POLENTINE (8 pz) € 6,00

VERDURE FRESCHE PASTELLATE E FRITTE € 8,00



Scansiona il QR code e non perderti il video preparazione dei nostri insuperabili fiori di zucca

Coperto € 2,00

* Alcuni prodotti potrebbero essere congelati

Le nostre bruschette...

LA CLASSICA (2 pz)

(Pomodorini, basilico, aglio, origano) € 8,00

NDUJA (2 pz)

(Bufala e nduja di Spilinga) € 10,00

VEGAMINO (2 pz)

(Crema di friarielli, pomodorini gialli e rossi del Piennolo e noci) € 10,00

PAESANA (2 pz)

(Provola di bufala, pomodori secchi e salsa al basilico) € 10,00

CANTABRICO (2 pz)

(Bufala e acciughe del Cantabrico) € 10,00



Le focacce...

FOCACCIA LISCIA

(con origano o rosmarino) € 4,00

FOCACCIA N.1

(con pomodoro, origano, basilico, grana, bufala fresca) € 11,00

FOCACCIA N.2

(con verdure alla griglia, rucola, pomodorini) € 11,00

FOCACCIA N.3

(con prosciutto crudo e bufala) € 13,00

FOCACCIA N.4

(con bresaola, rucola, pomodorini, scaglie di grana) € 13,00



Cosa significa "bruschetta" ?

Il termine "bruschetta" deriva dal verbo del dialetto laziale "bruscare". La parola, entrata poi nel dizionario Treccani, significa "bruciare" o "abbrustolire", riconducibile cioè alla modalità di preparazione delle fette di pane.

I NOSTRI TEGAMINI



VIAGGIO NELLA TRADIZIONE...!

La storia del tegamino è intrisa di tradizione, semplicità e amore per la cucina casalinga. Originario della cucina italiana, il tegamino rappresenta uno dei modi più antichi e affascinanti di preparare e servire i piatti. Nasce negli ambienti rustici e contadini italiani, con l'obiettivo di ottenere il massimo risultato, utilizzando esclusivamente ingredienti genuini.



PASTA AL FORNO ALLA NAPOLETANA

Direttamente dal cuore delle più antiche tradizioni, gli ziti preparati al forno con pomodoro, ricotta, polpette e mozzarella. € 13,00



ZITI ALLA SICILIANA

Un salto nei sapori della Sicilia. Melanzane fritte, pomodoro, basilico e aggiunta di provola di bufala. Il tutto cotto al forno nel tegamino per preservare i sapori e garantire che si mescolino armoniosamente. € 13,00

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Una celebrazione dell'autentica cucina campana. Preparato con gnocchi di patate avvolti in un sugo di pomodoro, arricchito con mozzarella e basilico fresco, questo piatto offre un viaggio culinario unico nel suo genere. € 11,00



Scansiona il QR code e non perderti il video preparazione dei nostri deliziosi ziti alla siciliana



PASTA E PATATE CON PROVOLA

Un insieme irresistibile di ingredienti genuini sfocia in un classico della cucina italiana. Presentato nel suo tegamino, il piatto mantiene il calore e la fragranza, offrendo un'esperienza di gusto ancora più avvolgente. € 12,00

PROVOLA ALLA PIZZAIOLA

Fette di provola immerse in un gustoso sugo alla pizzaiola, cotto lentamente nel tegamino fino a diventare un mix di sapori filanti. € 11,00



POLIPETTI E PATATE

Immergiti nei colori del mare e della terra. Polipetti* con pomodorini, patate fresche, ripassati nel forno a legna catturano l'essenza della cucina mediterranea. € 17,00

UOVA IN PURGATORIO

Piatto tipico napoletano. I colori di questa ricetta richiamano il purgatorio. Il bianco si riferisce al mantello delle anime e il rosso alle fiamme del fuoco dell'inferno. Le uova si immergono in un sugo di pomodoro, preparato con cipolla ed origano. € 11,00



BACCALA' E PATATE

Direttamente dalla cucina marinara tradizionale. Il nostro soffice baccalà* salato cotto con maestria e le nostre patate fresche creano un equilibrio perfetto di sapore costiero. € 17,00

Non toccate il tegamino..!

QUANDO IL NOSTRO TEGAMINO ARRIVA SUL TAVOLO CON I SUOI PROFUMI E COLORI, SARÀ DIFFICILE RESISTERE ALLA TENTAZIONE DI AFFERRARLO... MA NON TOCCATELO CON LE MANI POTRESTE SCOTTARVI...!

PRIMI PIATTI



PACCHERI ALLA GENOVESE

Paccheri freschi gustosamente abbinati ad una salsa di genovese napoletana preparata con cipolle, carne di manzo e maiale. La cipolla è cotta a lungo per donare al piatto un sapore più delicato. € 12,00

PACCHERI TERRA MIA

Specialità della casa. In questa originalissima ricetta i paccheri freschi sono conditi con un delizioso sugo di cozze, fiori di zucca e provolone del monaco di Sorrento. € 18,00

PACCHERI AL RAGU' NAPOLETANO

Paccheri freschi al dente conditi con il tradizionale ragù napoletano, preparato con carne di manzo e maiale, pomodoro, cipolla e basilico. € 12,00

PACCHERI ALL'ORO DI NAPOLI

Pasta fresca, baccalà*, pomodorini gialli del vesuvio I.G.P., tarallo tipico napoletano € 17,00

SCIALATIELLO CON PIENNULO (D.O.P.)

Pasta fresca arricchita da un sugo di basilico e pomodorini del Piennolo D.O.P., una varietà antica e saporita che cresce sui pendii del Vesuvio, che dona al piatto un gusto inconfondibile. € 11,00

CARBONARA DI FRIARIELLI

Ispirati dalla classica carbonara, sostituendo le uova con il sapore unico dei friarielli, prepariamo uno scialatiello avvolto con crema di friarielli, grana e guanciale croccante € 15,00



LINGUINE CANTABRICO

Piatto che celebra la ricchezza dei sapori provenienti dalle acque del Mar Cantabrico. Le linguine sono condite con un sugo di aglio, olio, acciughe del Cantabrico e granella di pistacchi. € 16,00

SCIALATIELLO SFIZIUSIELLO

Pasta fresca avvolta in un vortice di ingredienti "sfiziosi": crema di friarielli, tocchetti di baccalà fritto e aggiunta di scorza di limone, per un tocco di vivacità. € 17,00



Ragù napoletano, tra storia e tradizione

Anche conosciuto come "O rahù" nel dialetto locale, questo famoso piatto è stato eletto come il "piatto della domenica". Il segreto del suo sapore unico ed inconfondibile è tutto nella sua lunga e lenta cottura, grazie alla quale si prepara un sugo ben amalgamato, che rende il ragù napoletano uno dei piatti più famosi al mondo.

SPAGHETTI CON LE COZZE

Un classico della cucina mediterranea. Realizzato con pasta di Gragnano, cozze fresche e pomodorini del Piennolo D.O.P. € 16,00

SPAGHETTI ALLA NERANO

Omaggio alla tradizione gastronomica e alle strade panoramiche della Costiera Amalfitana. Gli spaghetti sono avvolti in una crema di provolone del monaco e un'aggiunta di zucchine fritte. € 15,00

LINGUINE ALLA LUCIANA

Piatto semplice ma ricco di gusto. Pomodorini e polipetti* danno vita ad un sugo particolare, con l'aggiunta speciale di olive e capperi. € 16,00

SCIALATIELLO CETARA

Piatto autentico con crema di zucchine, zucchine fritte, Piennolo giallo, tarallo napoletano e colatura di alici € 18,00

PACCHERI PULCINELLA

Prelibato piatto che celebra i nostri prodotti più genuini: paccheri con peperoni, melanzane, zucchine, cipolle, pomodoro e basilico. € 15,00

PACCHERI NDUJA

Paccheri conditi con pomodorini del Piennolo e la saporita nduja di Spilinga, arricchiti dall'autentica cipolla rossa di Tropea. € 15,00

ALLERGENI: UNA MAPPA PER UNA SCELTA CONSAPEVOLE

Il nostro ristorante si impegna costantemente nell'offrire a tutti una golosa esperienza culinaria, cercando di soddisfare i palati di ognuno di voi, tutelando la vostra salute. Per questo, di seguito elenchiamo una piccola mappa di quelli che sono gli ingredienti allergeni presenti nei nostri piatti, in modo che ognuno possa fare la giusta scelta e godersi la nostra cucina!
Per ulteriori chiarimenti chiedere al cameriere.



CEREALI



GLUTINE



PESCE



CROSTACEI



UOVA



ARACHIDI



SOIA



LATTE



FRUTTA A GUSCIO



SEDANO



SENAPE



SEMI DI SESAMO



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



LUPINI



MOLLUSCHI

* Alcuni prodotti potrebbero essere congelati

SECONDI PIATTI

PARMIGIANA DI MELANZANE

Sottili fette di melanzane fritte alternate con pomodoro, mozzarella e parmigiano € 11,00

POLIPETTI ALLA LUCIANA

Polipetti* preparati con pomodoro, pomodorini, olive nere e capperi € 17,00

(Contorno consigliato: patate con rosmarino)

POLPETTE AL SUGO

Carne di manzo, pane, uova, grana, pepe e prezzemolo € 12,00 (Contorno consigliato: patate)

SALSICCE E FRIARIELLI

Salsiccia punta di coltello napoletana sale e pepe, accompagnata da friarielli freschi € 15,00

SCAMORZA AI FERRI

Scamorza servita con insalata € 11,00 (Contorno consigliato: patate con rosmarino)

TARTARE DI RICCIOLA

Tartare* agli agrumi con insalata di finocchi e arance € 18,00

BACCALA' ALLA NAPOLETANA

Baccalà* infarinato e fritto ripassato con pomodorini, olive e capperi € 17,00

(Contorno consigliato: scarole)

HAMBURGER DI CHIANINA AL PIATTO

Hamburger di chianina* servita al piatto con insalata e patatine € 16,00

HAMBURGER VEGANO

Beyond meat* servita con verdure grigliate € 15,00

CONTORNI DELLA CASA...

FRIARIELLI SALTATI CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO € 8,00

SCAROLA SALTATA CON AGLIO, OLIO, OLIVE E CAPPERI € 8,00

PATATE CON ROSMARINO € 7,00

PATATINE FRITTE* € 5,50

VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA € 8,00

INSALATA MISTA € 7,00

*** Alcuni prodotti potrebbero essere congelati**

Le insalate...

TEGA SALAD

(Finocchio, rucola, pecorino, speck, noci) € 12,00

CAPRESE

(Mozzarella di bufala e pomodorini) € 12,00

PARTENOPEA

(Pomodori freschi, scarola fresca, olive nere, acciughe, noci) € 12,00

VEGANA

(Insalata mista, verdure alla griglia, noci e salsa al basilico) € 11,00

TROPEA

(Insalata verde, pomodorini, tonno, cipolla rossa di Tropea, olive e capperi) € 12,00

TEGAMINO BURGER



Non solo piatti dalla tradizione!

Anche questo è possibile! Se hai voglia di qualcosa di diverso e non ti senti nel locale adatto, ti sbagli! Il nostro menù è stato creato con cura per soddisfare ogni palato e siamo certi che la praticità dei nostri hamburger sarà una sorpresa tutta da scoprire...!

Il nostro pane è preparato al momento e tutti i nostri panini sono serviti con insalata e patatine!



BURGER N.1

(Hamburger* di chianina, provola e friarielli) € 18,00

BURGER N.2

(Hamburger* di chianina, guanciale, scamorza affumicata e insalata) € 18,00

BURGER N.3

(Hamburger* di chianina, provola e parmigiana di melanzane) € 18,00

*** Alcuni prodotti potrebbero essere congelati**

Da anni il nostro locale si dedica con passione e impegno alla creazione di pizze, con ricette autentiche e ingredienti freschi e artigianali. Tutte le nostre pizze possono essere preparate sia con impasto classico sia con impasto integrale



PIZZE SPECIAL

su tutte le pizze viene data una spolverata di formaggio grana grattugiato

FIORI

(Provola di bufala, ricotta di cestino, fiori di zucca freschi, formaggio grana e pepe) € 15,00

PROVOLA E PEPE

(Pomodoro, mozzarella di bufala affumicata e pepe) € 12,00



VERDE MARE

(Crema di friarielli, provola di bufala, tocchetti di baccalà* fritto e scorzette di limone) € 16,00

NDUJA

(Pomodoro, fior di latte, nduja di Spilinga, crema di bufala e cipolla rossa di Tropea) € 15,00



CANTABRICO

(Mozzarella di bufala, acciughe del Cantabrico e granella di pistacchi) € 16,00

VESUVIANA

(Mozzarella, pomodorini del piennolo D.O.P., basilico e formaggio grana) € 11,00

POSITANO

(Crema di zucchine, provola di bufala e fettine di limone fresche tagliate al momento) € 14,00



Come viene preparata la nostra
Positano ?
Scansiona il QR code e scoprillo !

GOLFO

(Pomodoro, pomodorini del piennolo, cozze fresche saltate con aglio e prezzemolo, tarallo napoletano) € 14,00

PARMIGIANA SPECIAL

(Pomodoro, mozzarella, parmigiana di melanzane fatta in casa e basilico) € 13,00

ORTOFRITTA

(Pomodoro, fior di latte, melanzane, zucchine e peperoni, fritti al momento) € 14,00

CETARA

(Fior di latte, ricotta di cestino, scorzetta di limone, acciughe e colatura di alici) € 16,00

AMATRICIANA

(Pomodoro, fior di latte, guanciale di Amatrice e scaglie di pecorino Toscano) € 14,00

PROVOLONE

(Fior di latte, zucchine fritte al momento e scaglie di provolone del Monaco di Sorrento) € 14,00

LE PIZZE "TAMBURELLI"

Mangia al ritmo giusto con le nostre pizze a forma di tamburello !

SCAROLA

(Fior di latte, scarola saltata con olive e capperi) € 12,00

RAGU'

(Ragù napoletano, fior di latte e formaggio grana) € 13,00

GENOVESE

(Genovese napoletana, mozzarella di bufala e formaggio grana) € 13,00

PARTENOPE

(Salsiccia, mozzarella e friarielli) € 13,00



LE NOSTRE "BORDO RIPIENO"

BORDO FRIARIELLI

(Pomodorini del Piennolo D.O.P., mozzarella di bufala, pomodorini gialli del Vesuvio) € 15,00

BORDO RICOTTA

(Pomodoro, pomodorini del Piennolo D.O.P., mozzarella di bufala, formaggio grana e basilico) € 14,00

BORDO MOZZARELLA E SALAME DOLCE

(Pomodoro, fior di latte e parmigiana di melanzane fritta) € 15,00



LE CLASSICHE...

MARINARA

(Pomodoro, aglio, origano, basilico) € 5,50

MARGHERITA

(Pomodoro, mozzarella, basilico) € 7,00

BUFALA

(Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico) € 11,00

NAPOLI

(Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) € 9,00

ROMANA

(Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano, olive nere) € 10,00

DIAVOLA

(Pomodoro, mozzarella, salame piccante) € 9,00

CARDINALE

(Pomodoro, mozzarella, salame dolce napoletano) € 9,00

CALABRESE

(Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle di Tropea, olive nere) € 12,00

PROSCIUTTO E FUNGHI

(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi) € 10,00



CARCIOFI

(Pomodoro, mozzarella, carciofi, olive nere) € 10,00

SOLE IN TERRA

(Pomodorini gialli del Vesuvio I.G.P., mozzarella di bufala e formaggio grana) € 11,00

GHIOTTA

(Mozzarella, pomodoro, salame napoletano, ricotta, pepe e formaggio grana) € 11,00

PACCHIANA

(Mozzarella, salsiccia punta di coltello, patate con rosmarino) € 11,00

ZOLA E NOCI

(Mozzarella, zola, noci, formaggio grana e basilico) € 11,00

FUME'

(Mozzarella, scamorza, speck e zucchine) € 12,00

4 STAGIONI

(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, salame Napoli) € 11,00

RUSTICA

(Pomodoro, mozzarella, salame piccante, ricotta) € 11,00

SAPORITA

(Pomodoro, mozzarella, speck, pecorino) € 11,00

ORTOLANA

(Pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine) € 11,00

FRITTA CLASSICA

(Pomodoro, mozzarella, ricotta, pepe, cicoli) € 12,00

FRITTA DI SCAROLE

(Scarole saltate con olive e capperi, mozzarella) € 12,00

4 FORMAGGI

(Mozzarella, zola, scamorza, brie, grana) € 11,00

VULCANO

(Mozzarella, scamorza affumicata, salame piccante, funghi champignon) € 12,00



LO SAPEVI ?

La "pizza fritta" nasce nel secondo dopoguerra con il nome di "pizza oggi a otto". Il nome deriva dalla possibilità di mangiarla "oggi" e pagarla dopo otto giorni. In un periodo come quello era un ottimo modo per garantire a tutti la possibilità di mangiare una pietanza semplice ma super gustosa

RUCOLA

(Pomodoro, mozzarella, rucola, grana a scaglie) € 10,00

FANTASIA

(Panna, pomodoro, mozzarella, pomodorini, brie, basilico) € 11,00

TEGAMINO

(Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodorini) € 13,00

CAPRICCIOSA

(Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, funghi champignon, carciofi, olive nere, origano) € 11,00

CALZONE CLASSICO

(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, formaggio grana) € 11,00

CALZONE NAPOLETANO

(Pomodoro, mozzarella, ricotta, pepe, salame napoletano) € 11,00

LE "VEGAMINO"

NORI

(Pomodoro, pomodorini del piennolo del Vesuvio, fior di capperi al naturale, olive di Gaeta, aglio e alga Nori) € 14,00

VEGAMINO

(Crema di friarielli, pomodorini gialli e rossi del Piennolo del Vesuvio, noci) € 14,00

ARRECANATA

(Pomodoro lunga cottura, patate al forno, pomodori secchi, salsa al basilico, origano e pepe) € 13,00

VE' GUSTA

(Crema di zucchine, pomodorini gialli del Piennolo del Vesuvio, zucchine fritte al momento e scaglie di Mandorla) € 14,00

BORBONICA

(Pomodoro, pomodorini del Piennolo, melanzane fritte al momento, scaglie di mandorla) € 14,00



BEVANDE

ACQUA € 2,00

FANTA € 3,50

CHINOTTO € 3,50

SCHWEPES € 3,50

SUCCO ARANCIA € 3,50

COCA-COLA € 3,50

COCA ZERO € 3,50

SPRITE € 3,50

THE' PESCA € 3,50

THE' LIMONE € 3,50

LE NOSTRE BIRRE

BIONDA PICCOLA (SPINA) € 4,00

BIONDA MEDIA (SPINA) € 5,00

ROSSA PICCOLA (SPINA) € 5,00

ROSSA MEDIA (SPINA) € 6,00

BOTTIGLIA 33 CL: € 4,50

**(CERES - BECKS - CORONA - NASTRO - NASTRO ANALCOLICA -
GLUTEN FREE - ICHNUSA - ICHNUSA NON FILTRATA)**

VINI

CALICE VINO (BIANCO/ROSSO) € 7,00

in base alla selezione della settimana

BOLLICINE CALICE € 8,00

(Prosecco - Spumante - Spumante rosè)

VINO BIANCO/ROSSO DELLA CASA

(1/4 €5,00 0,5 l €8,00 1 l €13,00)



IL NOSTRO RISTORANTE

***IL TEGAMINO È UNA PIZZERIA E CUCINA NAPOLETANA
CHE APRE A MILANO NEL 2007
CON L'INTENTO DI TRASMETTERE
LA TRADIZIONE CULINARIA NAPOLETANA.
ATTRAVERSO PIZZE DI TUTTI I GENERI E PIATTI TIPICI,
SI È GUADAGNATO DA SUBITO L'AFFETTO DELLE PERSONE CHE
LO PROVAVANO E CHE ANCORA OGGI CONTRIBUISCONO
A RENDERE SEMPRE PIÙ ECCEZIONALE
L'ESPERIENZA ED I VALORI
CHE IL NOSTRO RISTORANTE VUOLE COMUNICARE !***

