

anni Fajza



MASAN ELL©

TRADIZIONI NAPOLETANE



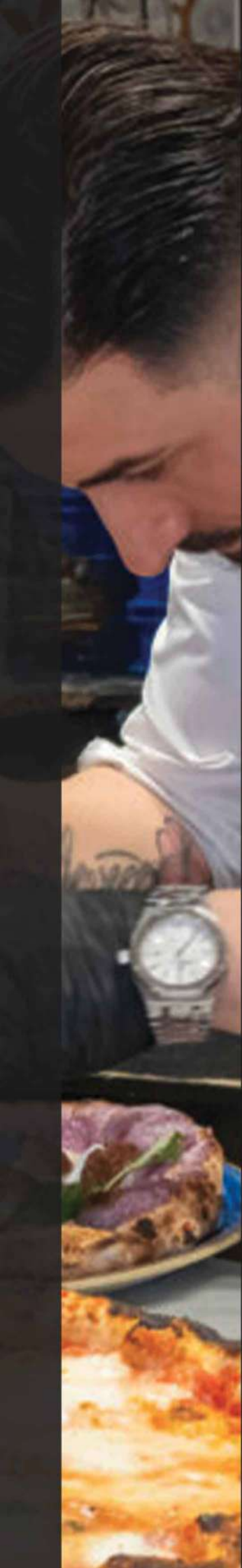
Storia

Tutto ebbe inizio nelle vivaci strade di Napoli, la città che ha visto nascere un giovane sognatore di nome Marco Aquilano.

Fin dalla sua infanzia, il piccolo chef è stato affascinato dalla magia della cucina napoletana. La sua passione innata per i piatti tipici locali — come la pizza Margherita con il suo basilico fresco e la mozzarella fusa, la Pasta e Patate ricca di sapori e le sfogliatelle croccanti e profumate — ha alimentato in lui il desiderio di dedicarsi all'arte culinaria.

Dopo aver terminato la scuola alberghiera a Castel Volturno, Marco avvertì la necessità di esplorare nuovi orizzonti. Decise infatti di intraprendere un'avventura oltre i confini della sua città natale e si trasferì in Germania. In terra straniera, la sua passione per la cucina partenopea non si affievolì; anzi, crebbe ancora di più. Lavorando nei ristoranti tedeschi, Marco mise a punto le sue abilità, apprendendo nuove sfumature gastronomiche.

Dopo un periodo di cinque anni in Germania, lo chef sentì la nostalgia delle proprie radici e decise di fare ritorno in Italia, scegliendo questa volta di stabilirsi a Catania. Qui portò con sé tutto il suo bagaglio di conoscenze, creando un piccolo angolo di Napoli in Sicilia.



Nacque così Masaniello – Tradizioni Napoletane, un luogo dove gli aromi e i sapori autentici di Napoli prendono vita. Masaniello ha portato con sé la vera tradizione campana, dai pomodori San Marzano alla mozzarella di bufala, fino ai piatti iconici come salsiccia e friarielli o la pastiera, il tutto perfezionato grazie ai preziosi consigli del maestro Antonio Zagarella.

Tuttavia, dietro ogni grande successo c'è sempre una fonte di ispirazione. Per Marco, questa fonte è sempre stata suo padre, Giuseppe Aquilano, che ha condiviso con lui l'amore per i fornelli fin da quando era bambino. Il padre dello chef aveva sempre sognato di aprire un ristorante, senza mai averne la possibilità; così Marco ha deciso di farlo al posto suo, portando avanti quel sogno e condividendo la gioia della cucina napoletana con il mondo.

Grazie al sostegno dei suoi affezionati clienti, desiderosi di gustare autentiche prelibatezze napoletane nel cuore di Catania, Masaniello – Tradizioni Napoletane è diventato un luogo iconico.

Benvenuti da Masaniello, dove Napoli si fonde con Catania in un'esplosione di sapore e tradizione.

Marco.



Antipasti

Misto fritto 10,00€

Crocché, frittatine, mozzarella
in carrozza, montanare

**Zeppole di
alghe di mare** 6,00€

Crocché di patate 4,00€
2 pz

Bruschette 3,00€
Pomodoro, aglio, origano, basilico
2 pz

Frittatina 3,00€
Besciamella, sedano, carote, piselli*,
carne macinata
1 pz

Mozzarella in carrozza 4,00€
2 pz

Patatine fritte * 5,00€

Montanare 3,00€
Pomodoro San Marzano,
mozzarella, basilico, grana
1 pz

Coperto **2,50€**



Pizze Fritte



Ricotta, salame dolce,
provola, pepe, basilico

13,00€

Crema di pistacchio,
mortadella, fior di latte
di Agerola

15,00€



Ricotta, pomodoro San
Marzano, fior di latte di
Agerola, basilico

13,00€

Pomodoro San Marzano,
cicoli, ricotta, provola,
pepe nero, basilico

13,00€

Coperto **2,50€**



Taglieri



Insalate

Insigne (X2 PERSONE) 25,00€
Tagliere di salumi, formaggi

Maradona (X2 PERSONE) 30,00€
Tagliere di salumi,
formaggi, mozzarella di
Bufala

Toledo 12,00€
Mozzarella di Bufala 125 gr, crudo di
Parma, olive verdi

Caracciolo 12,00€
Mozzarella di Bufala 125 gr, verdure
grigliate, pomodorini

Marechiaro 13,00€
Insalata, tonno, pomodorini, mais,
uovo sodo

Mergellina 15,00€
Insalata, verdure grigliate,
bresaola, pomodorini, scaglie di
grana, aceto balsamico

Spacca Napoli 17,00€
Insalata, mozzarella di Bufala,
taralli con mandorle e pepe, crudo
di Parma, olio al tartufo bianco
pregiato

Insalata Popolare 9,00€
Pomodoro, cipolla rossa di Tropea,
basilico, origano e ricotta salata

Coperto **2,50€**



Primi Piatti

13,00€

Sorrentina

Pomodoro San Marzano, basilico,
mozzarella fior di latte

Patate e provola

Patate, provola, ciliegino, sedano, carote,
cipolla

Carbonara

Uovo, guanciale croccante, pecorino

Nerano

Pesto di zucchine, chips di
zucchine, provolone del monaco, menta

Genovese

Carne di manzo, cipolla

Amatriciana

Guanciale, cipolla, pecorino romano,
pomodoro San Marzano

Puttanesca

Olive, capperi, pomodoro San Marzano,
aglio, cipolla

Cacio e Pepe

Pecorino romano, pepe nero

14,00€

Pistacchiosa

Pesto di pistacchio, panna, pancetta

Lasagna al ragù

Ragù di manzo e maiale, besciamella,
pomodoro San Marzano

Coperto **2,50€**



Pizze Bianche



Focaccia 6,00€
Sale, rosmarino, olio EVO

Biancaneve 9,00€
Fior di latte di Agerola, basilico,
olio EVO

4 Formaggi 12,00€
Fior di latte di Agerola,
provola affumicata, gorgonzola,
scaglie di parmigiano

Primavera 11,00€
Panna, fior di latte di Agerola,
prosciutto cotto, mais, basilico,
olio EVO

Vegetariana 12,00€
Fior di latte di Agerola,
melanzane e zucchine grigliate,
pomodoro bruschetta,
basilico, olio EVO

Maialina 12€
Mozzarella, wurste, patatine fritte

Porca patata 15€
Provola, patate al forno,
Porchetta di Ariccia



Pizze Rosse





Marinara 11,00€

Pomodoro San Marzano, alici, olive nere, aglio, origano, olio EVO

Marinara 3 pomodori 14,00€

Pomodoro San Marzano, ciliegino, datterino, origano, aglio, fiori di capperi, alici e olive

Margherita 9,00€

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, basilico, olio EVO

Norma 11,00€

Pomodoro San Marzano, melanzane fritte, ricotta salata, basilico, olio EVO

Capricciosa 12,00€

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, funghi, uovo, origano, olio EVO

Diavola 12,00€

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, salame piccante, olive nere, cipolletta, olio EVO



Parmigiana 12,00€

Pomodoro San Marzano,
fior di latte di Agerola, melanzane fritte,
prosciutto cotto, uovo, scaglie di parmigiano

Pata Pizza 11,00€

Pomodoro San Marzano,
fior di latte di Agerola,
wurstel, patatine fritte

Cosacca 10,00€

Pomodoro San Marzano,
basilico, pecorino romano

Provola e pepe 11,00€

Pomodoro San Marzano, provola
affumicata, pepe, basilico

Tonnara 12,00€

Pomodoro San Marzano,
fior di latte di Agerola, tonno, olive nere,
cipolletta, olio EVO



Pizze Speciali

Totò Salsiccia, friarielli, provola affumicata	14,00€
Sophia Loren Pesto finocchietto, sarde, pomodoro San Marzano, mozzarella, mollica condita	14,00€
Amalfi Pesto di rucola, salsiccia, fior di latte di Agerola, cipolletta, chips di patate dolci, basilico	16,00€
Troisi Crema di pistacchio, mozzarella, mortadella, granella di pistacchio, stracciatella	16,00€
Sorrento Fior di latte di Agerola, polpettine di carne, patate al forno, topping di patata viola, pecorino romano	16,00€
Bud Spencer Fior di latte di Agerola, patate lesse, salsiccia, olio prezzemolato piccante	13,00€
Capri Fior di latte di Agerola, rucola, salmone affumicato, philadelphia allo zafferano	16,00€



Merola Crema di zucca, fior di latte di Agerola, salsiccia, cipolletta, olive nere	14,00€
Bufala Mozzarella di bufala, ciliegino, pancetta	13,00€
Nisida Fior di latte di Agerola, speck, gorgonzola, pere, noci e miele	16,00€
Procida Fior di latte di Agerola, funghi porcini, ciliegino, crudo di parma, scaglie di grana	17,00€
Ischia Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, rucola, ciliegino, bresaola, scaglie di grana	16,00€
Pino Daniele Fior di latte di Agerola, crema di tartufo, crudo di parma, olio al tartufo bianco pregiato	16,00€
Scampia Provola, gorgonzola, cipolletta, olive, pepe nero, basilico	13,00€



Pizza Casatiello Provola, salame, cotto, uovo, pepe nero, pecorino romano e provolone	14,00€
Vomero Crema di pistacchio, funghi porcini, patate al forno, pomodorini confit, prosciutto crudo, mozzarella	17,00€
Fumé Crema di zucca, provola affumicata, guanciaie, amaretti, crema di pecorino	15,00€
Ortolana Melanzane, zucchine, peperoni, funghi, mozzarella fior di latte, pomodorini confit	14,00€
La Contadina Piennolo, basilico, mozzarella di bufala, capocollo di suino nero casertano	14,00€



Dolci



6,00€

Babà

Sfogliatella riccia

Tiramisù

Pastiera napoletana

Zeppole di Masaniello
alla Nutella

Delizie al limone



Coperto **2,50€**



Bevanode

3,00€

Coca Cola vetro 33cl

Coca Cola Zero vetro 33cl

Fanta vetro 33cl

Sprite vetro 33cl

Chinotto vetro 33cl

Tè pesca vetro 33cl

Tè limone vetro 33cl

Bad Dog 33cl

2,50€

Acqua naturale 1lt

Acqua frizzante 1lt

Coperto **2,50€**



Liquori Vini Birre

Moretti - 33cl	3,00€
Heineken - 33cl	3,00€
Messina Cristalli di Sale - 33cl	5,00€
Cérès - 33cl	5,00€
Tennent's - 33cl	5,00€
Corona - 33cl	5,00€
Paul-Bricius - 75cl Bianca/Rossa	15,00€
Birra dello Stretto - 33cl	5,00€

26,00€

Vini bianchi 0,75cl

Chardonnay

Fiano

Frappato

Vino locale rosso 1 lt

16,00€

Prosecco

18,00€

Spumante

15,00€

3,00€

Amaro

Grappa

Limoncello

Meloncello

Coperto 2,50€



Cocktail

6,00€

LONG ISLAND

Gin, vodka, rum, triple sec,
succo di limone, coca cola

SEX AND THE BEACH

Vodka, liquore alla pesca,
succo d'arancia, succo di ribes

MOJITO

Rum bianco, foglie di menta,
succo di lime, zucchero di
canna, soda

BLUE HAWAIIAN

Rum bianco, blue curacao
succo d'ananas, crema di
cocco

CUBA LIBRE

Rum bianco, coca cola,
fetta di limone

VODKA LEMON

Vodka liscia, lemon soda,
schweppes, limone

CAIPIROSKA

Ghiaccio tritato, vodka fragola,
lime, sciroppo di fragole,
zucchero di canna

GIN FIZZ

Gin, succo di limone,
sciroppo di zucchero, soda

COSMOPOLITAN

Soda, succo di mirtillo, succo
di lime, mirtilli, lime

PIÑA COLADA

Succo d'ananas, rum,
sciroppo di cocco

ANGELO AZZURO

Gin, cointreau, blue curacao

NEGRONI

Gin, martini, bitter campari,
arancia

NEGRONI SBAGLIATO

Spumante, martini, bitter
campari, arancia

APEROL SPRITZ

Aperol, soda, spumante

MARGARITA

Zucchero, tequila, triple sec,
lime

Coperto **2,50€**

Tradizione

Masaniello – Tradizioni Napoletane nasce dalla passione di Marco Aquilano, chef napoletano cresciuto tra i sapori autentici della sua terra. Dopo aver affinato le sue abilità culinarie in Germania, Marco decide di tornare in Italia, portando a Catania il cuore della cucina partenopea.

Con ingredienti genuini come il pomodoro San Marzano e la mozzarella di bufala, e piatti iconici come la pizza Margherita, la pasta e patate e la pastiera, Masaniello celebra ogni giorno l'incontro tra Napoli e Sicilia.



Contatti

+39 345 234 4019

www.masaniellotradizioninapoletane.it



Via Pietro Antonio Coppola, 62/64/66, 95131 Catania CT