



MASANJELLO

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

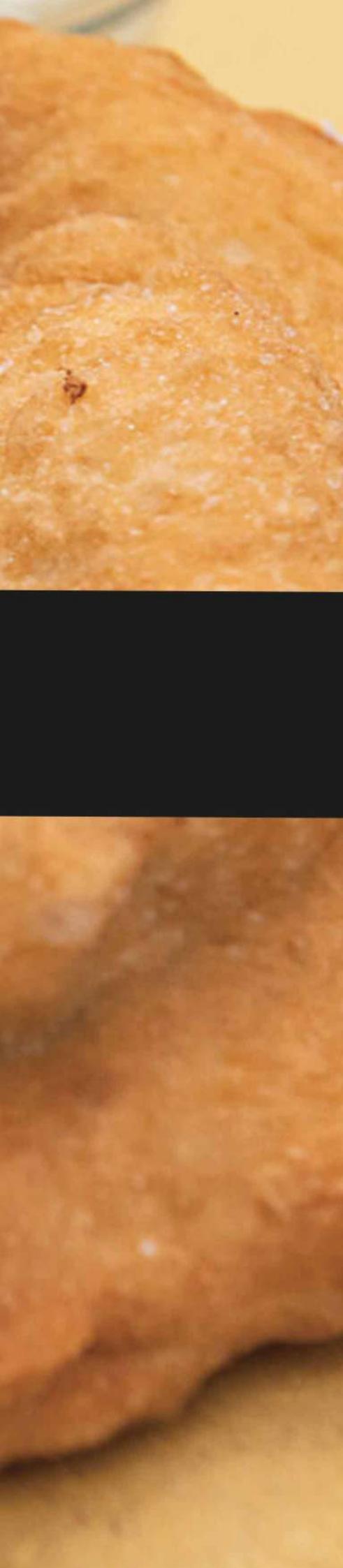


<b>Misto fritto</b>	10,00€
Crocché, frittatine, mozzarella in carrozza, montanare	
<b>Zeppole di alge di mare</b>	6,00€
<b>Crocché di patate</b> 2 pz	4,00€
<b>Bruschette</b> Pomodoro, aglio, origano, basilico 2 pz	3,00€
<b>Frittatina</b> Besciamella, sedano, carote, piselli*, carne macinata 1 pz	3,00€
<b>Mozzarella in carrozza</b> 2 pz	4,00€
<b>Patatine fritte *</b>	5,00€
<b>Montanare</b> Pomodoro San Marzano, mozzarella, basilico, grana 1 pz	3,00€

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



A RUOTA DI CARRO' (EXTRA-LARGE) CON UN SUPPLEMENTO DI € 2,00

<b>Focaccia</b>	6,00€
Sale, rosmarino, olio EVO	
<b>Biancaneve</b>	9,00€
Fior di latte di Agerola, basilico, olio EVO	
<b>4 Formaggi</b>	12,00€
Fior di latte di Agerola, provola affumicata, gorgonzola, scaglie di parmigiano	
<b>Primavera</b>	11,00€
Panna, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, mais, basilico, olio EVO	
<b>Vegetariana</b>	12,00€
Fior di latte di Agerola, melanzane e zucchine grigliate, pomodoro bruschetta, basilico, olio EVO	
<b>Maialina</b>	12€
Mozzarella, wurste, patatine fritte	
<b>Porca patata</b>	15€
Provola, patate al forno, Porchetta di Ariccia	

Coperto **2,50€**

# Pizze Rosse



A RUOTA DI CARRO' (EXTRA-LARGE) CON UN SUPPLEMENTO DI € 2,00

**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 cappero, 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

Coperto **2,50€**





A RUOTA DI CARRO' (EXTRA-LARGE) CON UN SUPPLEMENTO DI **€ 2,00**

**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

Coperto **2,50€**

# Pizze Speciali



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

Coperto **2,50€**



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

Coperto **2,50€**



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

Coperto **2,50€**



Dolci

6,00€

Babà

Sfogliatella riccia

Tiramisù

Pastiera napoletana

Zeppole di Masaniello  
alla Nutella

Delizie al limone



Coperto 2,50€

# Bevande



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€**

Birre

Vini

Liquori



<b>Moretti</b> - 33cl	3,00€
<b>Heineken</b> - 33cl	3,00€
<b>Messina Cristalli di Sale</b> - 33cl	5,00€
<b>Cérès</b> - 33cl	5,00€
<b>Tennent's</b> - 33cl	5,00€
<b>Corona</b> - 33cl	5,00€
<b>Paul-Bricius</b> - 75cl Bianca/Rossa	15,00€
<b>Birra dello Stretto</b> - 33cl	5,00€
	26,00€
<b>Vini bianchi 0,75cl</b>	
Chardonnay	
Fiano	
Frappato	
<b>Vino locale rosso 1 lt</b>	16,00€
Prosecco	18,00€
Spumante	15,00€
	3,00€
<b>Amaro</b>	
Grappa	
Limoncello	
Meloncello	Coperto <b>2,50€</b>

# 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](http://www.masaniellotradizioninapoletane.it)

