

CHI SONO

AL MARE HO LEGATO LA MIA VITA. O FORSE È LA MIA VITA CHE SI È LEGATA AL MARE.

MARCO FERRARA NASCE A SALERNO IL 30 APRILE 1987, IL SUO PERCORSO LAVORATIVO INIZIA ALL'ETÀ DI 16 ANNI ENTRANDO NEL MONDO DELL'ANIMAZIONE TURISTICA, CHE SARÀ FONDAMENTALE PER LA SUA CRESCITA PROFESSIONALE E LO ACCOMPAGNERÀ IN QUESTO PERCORSO LAVORATIVO. LO STARE IN MEZZO ALLA GENTE E VIAGGIARE PER OLTRE 11 ANNI LO PORTERANNO POI A CONOSCERE LA COMPAGNA DELLA SUA VITA, CAMBIANDO RADICALMENTE STILE DI VITA, CITTÀ E SOPRATTUTTO LAVORO. LA PASSIONE DELLA CUCINA TRAMANDATA DI PADRE IN FIGLIO LO PORTERÀ AD APRIRE NEL 2014 CON ALCUNI AMICI DI VECCHIA DATA UN PUB A MERCATO SAN SEVERINO (SA) DOVE MATURERÀ ESPERIENZA E VOGLIA DI CONTINUARE SU QUESTA STRADA. LOCATION FREQUENTATA DA MOLTE PERSONE DELLA PROVINCIA DI AVELLINO CHE LO SPINGONO AD AFFACCIARSI E CONOSCERE LA TERRA IRPINA. SUPPORTATO DALL'ONNIPRESENTE PAPÀ, CON L'AUTO DI ALCUNI CONOSCENTI DECIDE DI AFFITTARE UN LOCALE NEL CENTRO STORICO DI ATRIPALDA. SUCCESSIVAMENTE DECIDE DI TRASFERIRSI IN LOCO CON LA FAMIGLIA, E NEL NOVEMBRE DEL 2016 INIZIA QUESTA NUOVA AVVENTURA. QUESTA VOLTA NON APRENDO UN PUB, MA BENSI FARE QUELLO CHE LA FAMIGLIA HA SEMPRE FATTO, LA CUCINA MARINARA. PORTANDO IL SUO STILE DI CUCINA IN IRPINIA, FONDANDO COSÌ HOSTARIA DEI MATTI, ED È DA QUI CHE COMINCIA IL SUO PERCORSO, DEDICANDO ANIMA E CORPO ALL'ATTIVITÀ PORTANDO OGNI GIORNO IN TAVOLA IL MIGLIOR PESCATO.



Hostaria dei Matti
SPECIALITÀ DEL GOLFO DI SALERNO

LA RISTORAZIONE

NEL MARZO 2020, COME NOTO A TUTTI, IL COVID TRAVOLGE L'INTERO SETTORE, MA MARCO NON SI PIANGE ADDOSSO BENSI DECIDE DI INVESTIRE LE SUE RISORSE IN UN'ALTRA ATTIVITÀ, UNO STREET FOOD MARINARO CHE GLI PERMETTESSE DI LAVORARE QUANTO MENO CON L'ASPORTO E IL DELIVERY. QUESTA SECONDA ATTIVITÀ DENOMINATA SFISHERIA PARTE COME ALTERNATIVA AL RISTORANTE MA BEN PRESTO SI RIVELERÀ UN CONCEPT MOLTO APPREZZATO E CHE OGGI CAMMINA DA SOLO GESTITO MAGISTRALMENTE DAI SUOI FEDELI COLLABORATORI.

NEL MAGGIO 2021 CON LA SUA SPALLA DESTRA, CHEF ANDREA, DECIDONO DI BUTTAR GIÙ UN'IDEA CHE GLI PERMETTESSE DI CREARE UN'ALTERNATIVA AL PESCE, UN CONCEPT INNOVATIVO CHE NON FOSSE PRESENTE IN ZONA. UNA BOTTEGA CON CUCINA DI QUELLE CHE TRATTANO PRODOTTI TIPICI ED È SU QUESTA BASE CHE DECIDONO DI PRENDERE UN NUOVO LOCALE SEMPRE SULLA STESSA STRADA E COMINCIARE COSÌ QUESTA NUOVA AVVENTURA CHE INAUGURERÀ A NOVEMBRE DEL 2021 DENOMINATA PUTEA DEI MATTI. IL LOCALE È DI QUELLI RURALI, STILE INDUSTRIAL, BANCONE ESPOSITIVO E CUCINA A VISTA DOVE REGNANO I PROFUMI DEI SALUMI, DEI FORMAGGI, DELLE CARNI E DEI PIATTI DELLA TRADIZIONALE CUCINA IRPINA, UN VERO È PROPRIO PARADISO DEI BUONGUSTAI. PASSA UN ALTRO INVERNO ED INTANTO SI AVVICINANO LE BELLE

GIORNATE PRIMAVERILI QUINDI DI SEGUITO NEL POCO TEMPO LIBERO A DISPOSIZIONE TORNANO LE PESCALE AL PORTO CON GLI AMICI ED IN RIVA AL MARE SULLE SPIAGGE SALERNITANE ED È PROPRIO IN UNO DI QUESTI MOMENTI DI NOSTALGIA MARINARA CHE SI PARTORISCE L'IDEA DI CERCARE UN PICCOLO LOCALINO MACARI PROPRIO SULLA COSTA OVVIAMENTE BELLISSIMA IDEA MA NON SEMPRE TUTTO È REALIZZABILE PER TANTE VARIABILI COSTI, PERSONALE, ECC IN OGNI CASO INIZIAMO A SONDARE UN PÒ IL TERRITORIO E VISIONIAMO VARI LOCALI FIN QUANDO NON NE ADOCCHIAMO UNO PICCINO NELLA COSTA SUD DI SALERNO, RIONE MERCATELLO, ADIACENTE ALLA STORICA CORNETTERIA NOTTURNA DI QUELLI CHE CI VA GIUSTO UNA CUCINA ED UN BANCO MA CHE PERÒ HANNO LO SPAZIO FUORI ANCHE FRONTE MARE SEMBRA PERFETTO PER REALIZZARE LA NOSTRA SECONDA SEDE DI SFISHERIA, IL NOSTRO STREET FOOD MARINARO CHE NACQUE PER GIOCO DURANTE LA PANDEMIA MA SI PENSAI SEMPRE CON ANDREA, FACCIAMO QUESTA FOLLIA! ED ALLORA PRONTI VIA PARTIAMO PER QUESTA NUOVA AVVENTURA CHE APRIRÀ I BATTENTI A GIUGNO 2022.

IL LOCALE È UNO DI QUELLI ESTIVI, TAVOLI ALL'APERTO E SERVIZIO VELOCE PANINI DI MARE E FRITTURE DI PESCE GUSTATI IN STRADA FRONTE MARE. COMINCIA COSÌ L'ESTATE 2022 TARGATA MARCO DEI MATTI CHE SI RIVELERÀ RICCA DI SODDISFAZIONI PERSONALI. ARRIVA OTTOBRE L'ESTATE È FINITA E SIAMO GIÀ PRONTI PER PROGRAMMARE LA PROSSIMA STAGIONE INVERNALE CARTA DEI VINI, MENÙ DEI LOCALI, ECC QUANDO MI ARRIVA UNA TELEFONATA DI UN VECCHIO AMICO SICILIANO, DI QUELLI CONOSCIUTI NEI VILLAGGI TURISTICI QUANDO FACEVO ANIMAZIONE CHE MI DICE DI ESSERE IN PROCINTO DI TRASFERIRSI IN IRPINIA E QUINDI ANCHE ALLA RICERCA DI UN LAVORO COME CUOCO. PERSONALMENTE SONO APPOSTO CON IL PERSONALE PERÒ ECCO CHE SIAMO PRONTI A PARTORIRE UNA NUOVA IDEA PAZZO SCATENATO!!! ED ALLORA SEMPRE CON IL MIO FIDATO CHEF ANDREA E DOPO AVER CHIACCHIERATO CON QUESTO VECCHIO AMICO SICILIANO DECIDIAMO DI PRENDERE UN ALTRO LOCALE, IL QUINTO SEMPRE AD ATRIPALDA SULLA STESSA STRADA SI STUDIA UNA NUOVA IDEA DICO IO PER IL TIPO DI CUCINA, CI SIAMO! , PORTIAMO IN IRPINIA LA TRADIZIONE SICILIANA MA POTREBBE ESSERE TROPPO RISCHIOSO PUNTARE SOLO SUI PIATTI SICILIANI PERTANTO DECIDIAMO DI ABBINARE UNA DELLE CUCINE PIÙ AMATE DAGLI ITALIANI, LA CUCINA ROMANA IN PAESE SI PARLA, SI PARLA TANTO COME DICO IO SEMPRE NEL BENE O NEL MALE L'IMPORTANTE È CHE SE NE PARLI! ED È COSÌ CHE DECIDO IL NOME DELLA NOSTRA ULTIMA INVENZIONE A TAVERNA DO NCIUCIO E ALLORA PRONTI VIA A SCEGLIERE L'ALLESTIMENTO DEL LOCALE STILE RUSTICO, COLORE E ILLUMINAZIONE MOLTO CALDA, AMBIENTE FAMILIARE E CONVIVIALE PER FAVORIRE PROPRIO LA CHIACCHIERA DEI COMMENSALI E TANTO TANTO VINO ALLA MESCITA EROGATO DIRETTAMENTE DA UNA FONTANELLA DA GIARDINO. TUTTO PRONTO! LOCATION, MENÙ, STAFF SI PARTE DI FRETTA E FURIA PER NON PERDERE IL NATALE CON QUESTA NUOVA AVVENTURA CHE APRIRÀ I BATTENTI A DICEMBRE DEL 2022 CHE DIRE CHE IL 2023 C'È LA MANDI BUONA!!!



Marco dei Matti

Via Belli - Atripalda (AV)

+39 3345031542

www.marcodeimatti.it

ALCUNE IDEE PER IL TUO PRANZO / CENA

PUOI COMINCIARE CON

I FRITTI

ALICI ALLA CILENTANA



2 PZ ALICI NDORATE E FRITTE RIPIENE DI PATATE, PROVOLA, PECORINO, MENTUCCIA, LIMONE

2 PZ ANCHOVIES FRIED WITH POTATOES, CHEESE, MINT, LEMON

€ 5

POLPETTE DI BACCALÀ IN "SAOR"



3 PZ POLPETTE

3PZ RISOLES OF DRIED CODFISH

€ 9

ALICI FRITTE SALE E PEPE



ANCHOVIES FRIED WITH SALT AND PEPPER

€ 10

GAMBERI IN TEMPURA CON MAYO AL WASABI 4PZ



EBY FRY WITH MAYO WASABI

€ 10

BACCALÀ FRITTO CON CHIPS DI PATATE



SALTED COD FRIED WITH POTATOES CHIPS

€ 10

I FREDDI E I CRUDI

TAGLIATA DI SEPPIA CON JULIENNE DI FINOCCHI IN AGRODOLCE



RISSOLE OF DRIED CODFISH

€ 10

INSALATA DI MARE



SEA SALAD

€ 13

INSALATA DI POLPO, PATATE, BURRATA E PESTO DI BASILICO



OCTOPUS SALAD WITH POTATOES, FRESH CHEESE E BASIL

€ 15

INSALATA DI MISTICANZA E PATATE CON ACCIUGHE, OLIVE E TONNO SCOTTATO



MIXED SALAD AND POTATOES SALAD WITH ANCHOVIES, OLIVES AND SEARED TUNA

€ 13

TRIS DI TARTARE ES. GAMBERO ROSSO, SALMONE, TONNO



TRIS TARTAR FISH

€ 18

ALICI MARINATE CON CETRIOLI E MAYO AL BASILICO



MARINATED ANCHOVIES WITH CUCUMBER AND BASIL MAYO

€ 6

DUETTO DI MINIBUN CON FRIARIELLI, TOTANI FRITTI E MAYO AL WASABI



PAIR OF SANDWICHES WITH BROCCOLI, FRIED SQUID AND WASABI MAYO

€ 10

GAMBERI E ARANCIA IN SALSA COCKTAIL



PRAWNS AND ORANGE IN COCKTAIL SAUCE

€ 10

OSTRICHE CON TABASCO E LIME 4 PZ

4PZ OYSTERS WITH TABASCO AND LIME

€ 15



Hostaria dei Matti
SPECIALITÀ DEL GOLFO DI SALERNO

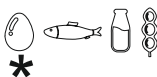
TARTARA DI TONNO CON SESAMO NERO, STRACCIATELLA E GUACAMOLE



€ 12

TARTAR TUNA WITH BLACK SESAME, CHEESE AND GUACAMOLE

TARTARA DI SALMONE CON SESAMO NERO, STRACCIATELLA E MAYO AL CURRY E MANGO



€ 12

TARTAR SALMON WITH BLACK SESAME, CHEESE, CURRY AND MANGO

I CALDI

TOTANI CON PATATE E OLIVE



SQUID WITH POTATOES AND OLIVES

€ 12

POLIPETTI O MOSCARDINI ALLA LUCIANA



OCTOPUS WITH TOMATOES

€ 12

IMPEPATA O SOUTÈ DI COZZE



MUSSELS WITH PEPPERS, GARLIC AND OIL

€ 12

SOUTÈ DI FRUTTI DI MARE CON CROSTINI



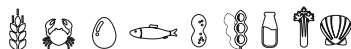
SEA FOOD SOUP WITH GARLIC AND OIL

€ 18

OPPURE ANCORA SE TI PIACE “SPULLUCHIA’ ”

MEGLIO CON

I 10 COMANDAMENTI



€ 40

ANTIPASTO MISTO PER DUE PERSONE CON I FRITTI, I FREDDI E I CALDI DEL GIORNO

10 MIXED APPETIZERS



Hostaria dei Matti

SPECIALITÀ DEL GOLFO DI SALERNO

LE NOSTRE IDEE PER I PRIMI PIATTI



Hostaria dei Matti
SPECIALITÀ DEL GOLFO DI SALERNO

OGNI GIORNO POTRAI SCEGLIERE TRA I 4 E GLI 8 PIATTI E A SECONDA DI QUELLO CHE CI PORTA IL MARE SCEGLIAMO LE NOSTRE TRAFILE DA ABBINARE AL NOSTRO PESCATO DI GIORNATA. . . ED È COSÌ CHE NASCONO I NOSTRI PRIMI PIATTI.

CHIEDI ALL'OSTE E SAPRÀ CONSIGLIARTI!

LO SCIALATIELLO ALL' AMALFITANA

CON FRUTTI DI MARE, MOLLUSCHI E CROSTACEI
SCIALATIELLO WITH SEAFOOD



€ 15

LO SPAGHETTO ALLE VONGOLE VERACI TUNISIA O SARDEGNA

SPAGHETTI WITH CLAMS



€ 18

LO SPAGHETTO ALLA CETARESE



CON ALICI FRESCHE, TARALLO NAPOLETANO E COLATURA DI ALICI
SPAGHETTI WITH ANCHOVIES, ANCHOVY SAUCE AND CRUMBLE BREAD

€ 13

LE LINGUINE AGLI SCAMPI

LINGUINE WITH LANGOSTINE



€ 18

LE LINGUINE ALL' ASTICE CANADESE (MEZZO ASTICE)

LINGUINE WITH CANADIAN LOBSTER



€ 25

IL RISOTTO ALLA PESCATORA

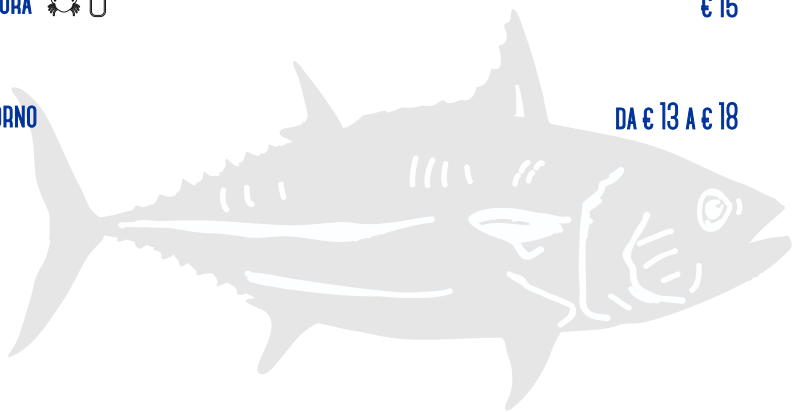
RICE SEA FOOD



€ 15

IL PRIMO PIATTO DEL GIORNO

DA € 13 A € 18



Hostaria dei Matti

SPECIALITÀ DEL GOLFO DI SALERNO

OPPURE PER CHI VUOL PROVARE UN'ESPERIENZA...

LE CHICCHE DI PATATE CON PISELLI, MENTA E SEPIE

DUMPLINGS WITH CUTTLEFISH PEAS AND MINT



€ 15

LE CHICCHE DI PATATE CON COZZE, CREMA DI CACIO, LIME E PEPEROSA

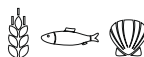
DUMPLINGS WITH MUSSELS, CHEESE, LIME AND PEPPER PINK



€ 15

CANDELE ALLA GENOVESE CON TARTARA DI TONNO E KATSUOBUSHI

PASTA WITH ONIONS, TUNA TARTARE AND KATSUOBUSHI



€ 15

CANDELE ALLA CALIZIANA RAGÙ DI POLPO E POLVERE DI OLIVE

PASTA WITH OCTOPUS AND TOMATO



€ 15

SPAGHETTI ALLA NERANO CON TARTARA DI GAMBERO ROSSO

SPAGHETTI WITH ZUCHINIS, CHEESE AND RED SHRIMP TARTAR



€ 18

SPAGHETTI ALLE VONGOLE CON ZAFFERANO E BOTTARGA DI MUGGINE

SPAGHETTI WITH CLAMS, SAFFRON AND ROE FISH



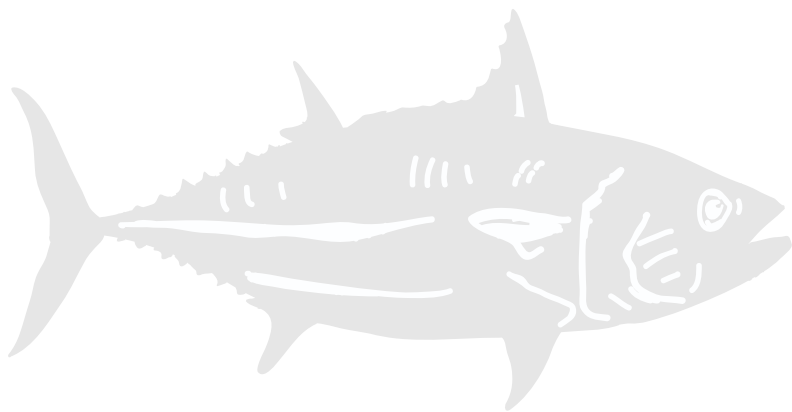
€ 18

**LINGUINE CON POLPA DI RICCIO, SCALOGNO APPASSITO, FONDUTA DI PROVOLA
AFFUMICATA E POLVERE DI LIQUIRIZIA**

PASTA WITH SEA URCHIN PULP, LICORICE AND CHEESE



€ 18



Hostaria dei Matti

SPECIALITÀ DEL GOLFO DI SALERNO

E PER FINIRE I NOSTRI SECONDI PIATTI



Hostaria dei Matti
SPECIALITÀ DEL GOLFO DI SALERNO

IL POLPO ALLA BRACE CON SOFFICE DI PATATE



GRILLED OCTOPUS WITH SOFT POTATOES

€ 15

IL POLPO FRITTO CON BURRATA, FRIARIELLI SALTATI AGLIO E OLIO E FICHI



FRIED OCTOPUS WITH CHEESE, SAUTEED VEGETABLES GARLIC, OIL AND JAM FIGS

€ 15

IL CALAMARO SCOTTATO CON CREMA DI PISELLI E CIPOLLA IN DOPPIA CONSISTENZA



E SALSA TERIYAKI

GRILLED SQUID WITH PEAS, TERIYAKI SAUCE AND ONION CREAM IN DOUBLE CONSISTENCY

€ 15

LA TAGLIATA DI TONNO ROSSO CON RUCOLA, POMODORINI E GLASSA DI ACETO BALSAMICO



TUNA WITH ROCKET, CHERRY TOMATOES AND BALSAMIC VINEGAR GLAZE

€ 18

IL TONNO TATAKI AL SESAMO NERO CON STRACCIATELLA DI BUFALA E GUACAMOLE



TUNA TATAKI WITH BLACK SESAME, CHEESE AND GUACAMOLE

€ 15

IL SALMONE ALLA NERANO



GRILLED SALMON WITH CHEESE, ZUCHINIS AND MINT

€ 15

LA FRITTURA DI TOTANI E CALAMARI



FRIED SQUID

€ 15

LA FRITTURA DI PARANZA



FRIED MIXED FISH

€ 15

LA FRITTURA MISTA

CONSIGLIATA PER 2 PERSONE



MOLLUSCHI, GAMBERI, BACCALÀ, ALICI, PARANZA

MIXED FRIED WITH SQUID, COD, FISH, ANCHOVIES, SHRIMP

€ 20

IL MISTO DI PESCE ALLA BRACE



PESCI, MOLLUSCHI, CROSTACEI

MIXED GRILLED WITH TUNA, SHRIMP, OCTOPUS, CUTTLEFISH, SWORDFISH

€ 25

Hostaria dei Matti
SPECIALITÀ DEL GOLFO DI SALERNO

E I NOSTRI CONTORNI ...

INSALATA DI MISTICANZA

MIX SALAD

CHIPS FRITTE



FRIED CHIPS

FRIARIELLI SALTATI AGLIO E OLIO

SAUTEED TURNIPS IN GARLIC AND OIL

BROCCOLI LESSI CON LIMONE

BOILED TURNIPS WITH LEMON

MIX DI VERDURE GRIGLATE

GRILLED VEGETABLES

INSALATA DI PATATE CON SEDANO, CIPOLLE E OLIVE VERDI



POTATO SALAD WITH CELERY, ONIONS AND GREEN OLIVES

INSALATA DI SCAROLA CON OLIVE NERE, ACCIUGHE, VINAIGRETTE



ESCAROLE SALAD WITH BLACK OLIVES, ANCHOVIES, VINAIGRETTE

€ 3

€ 4

€ 4

€ 4

€ 5

€ 5

€ 5

E IL NOSTRO PESCATO ...

SPICOLA FRITTA 400/500g Tirreno CON CHIPS DI PATATE



FRIED SEA BASS AND POTATOES CHIPS

€ 15

ORATA ALLA BRACE 400/500g Tirreno CON PINZIMONIO



GRILLED SEA BREAM

€ 15

PEZZOGNA ALL'ACQUA PAZZA PORTOGALLO



€ 50 AL KG

PEZZOGNA ALL'ACQUA PAZZA PESCATO LOCALE



€ 70 AL KG

ROMBO AGLIO E OLIO CON PATATE E OLIVE NERE ADRIATICO



€ 50 AL KG

SCORFANO O CERNIA A ZUPPA PESCATO LOCALE



€ 60 AL KG

LAMPUGA, SERRA, CEFALO, SGOMBRI PESCATO LOCALE



€ 30 AL KG

DENTICI PRAI, PAGELLI PESCATO LOCALE



€ 40 AL KG

RICCIOLA, SARAGO, MORMORA, SAN PIETRO PESCATO LOCALE



€ 50 AL KG

SPICOLE E ORATE PESCATO LOCALE



€ 60 AL KG

Hostaria dei Manti
SPECIALITÀ DEL GOLFO DI SALERNO

DAI UN'OCCHIATA ALLE NOSTRE PROPOSTE DI MENU' DEGUSTAZIONE ...

LE 5 PORTATE DEL MATTO

PER 2 PERSONE € 60

UN FRITTO, UN FREDDO, UN CALDO, UN PRIMO DEL GIORNO, UN SECONDO DEL GIORNO

I 7 PECCATI DELL'OSTE

PER 2 PERSONE € 80

7 PIATTI CENTRALI DA CONDIVIDERE CON IL PROPRIO COMMENSALE

LE AVVENTURE CULINARIE DI CHEF ANDREA

PER 2 PERSONE € 100

PERCORSO GASTRONOMICO GOURMET DI 6 PORTATE PIU' DESSERT E FINE PASTO

BEVERAGE

ACQUA NATIA / FERRARELLE 0,75 L

€ 2,5

BIBITE 0,33 L

€ 2,5

BIBITE 1 L

€ 4

BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA 0,33 L

€ 3



Hostaria dei Matti
SPECIALITÀ DEL GOLFO DI SALERNO

DESSERT E FINE PASTO

SORBETTI

€ 4

TARTUFI DI PIZZO CALABRO

€ 5

DOLCI

€ 5

AMARI E DIGESTIVI

€ 3

GRAPPE DELLA VALLE, DOMENIS E POLI

€ 4

RHUM BARCELÒ E CIOCCOLATO FONDENTE

€ 5

PASSITO DI PANTELLERIA E CANTUCCI

€ 5

CAFFÈ ESPRESSO E DECAFFEINATO

€ 1

SERVIZIO E COPERTO € 2,5

graphic  designer
Nazzareno Piersabino

SPECIALITÀ DEL GOLFO DI SALERNO

ALLERGENI

Se sei soggetto ad allergie o intolleranze alimentari, segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i prodotti alimentari e/o pietanze che contengono ingredienti ai quali sei allergico o intollerante.

Sappi, comunque, che i cibi e le bevande somministrate in questo locale sono prodotti in laboratori e cucine dove si utilizzano e si servono alimenti contenenti i seguenti allergeni: GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA, MOLLUSCHI.

ALLERGENE 1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e derivati.

ALLERGENE 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.

ALLERGENE 3 Uova e prodotti a base di uova.

ALLERGENE 4 Pesce e prodotti a base di pesce.

ALLERGENE 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.

ALLERGENE 6 Soia e prodotti a base di soia.

ALLERGENE 7 Frutta a guscio (mandorle, noccioline, noci comuni, pistacchi, pinoli).

ALLERGENE 8 Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio).

ALLERGENE 9 Sedano e prodotti a base di sedano.

ALLERGENE 10 Senape e prodotti a base di senape.

ALLERGENE 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

ALLERGENE 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione $> 10\text{mg/Kg}$ o 10mg/L in termini di SO_2 .

ALLERGENE 13 Lupini e prodotti a base di lupini.

ALLERGENE 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI DA * POSSONO ESSERE SURGELATI.

"Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3"



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13

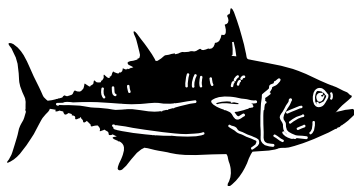


14

Hostaria dei Matti

SPECIALITÀ DEL GOLFO DI SALERNO

LE NOSTRE SEDI



Hostaria dei Matti

SPECIALITÀ DEL GOLFO DI SALERNO

VIA VINCENZO BELLI 30/32 - ATRIPALDA AV - TEL. 0825 628076



VIA VINCENZO BELLI 25 - ATRIPALDA AV - TEL. 0825 1910455



Sfisheria
Street food marinaro

VIA VINCENZO BELLI 36 - ATRIPALDA AV - TEL. 334 5031542

VIA LEUCOSIA 31/33 - SALERNO - TEL. 089 7017958

Hostaria dei Matti

www.marcodeimatti.it

SPECIALITÀ DEL GOLFO DI SALERNO