HOSTERIA TOLEDO

· ANTICA CUCINA NAPOLETANA ·

1951

Menù

ANTIPASTI

ANTIPASTO TOLEDO Misto di verdure alla brace ed in padella	€ 12,00
BRUSCHETTE al POMODORO	€ 6,00
CAPRESE con MOZZARELLA di BUFALA e PROSCIUTTO CRUDO	€ 10,00
ZUPPETTA di COZZE Cozze con crostini e pomodorini	€ 11,00
POLPO* all'INSALATA	€ 12,00
SAUTE di VONGOLE e FRUTTI di MARE	€ 14,00
SFIZIETTO TOLEDO Fritturina classica napoletana	€ 10,00
TOCCHETTI di BACCALÀ Baccalà fritto	€ 15,00

PRIMI DI TERRA

LASAGNA Strati di pasta con ragù, mozzarella e formaggio	€ 13,00
BOLOGNESE Rigatoni con ragu' e carne tritata	€ 10,00
GENOVESE Maltagliati con stufato di cipolle e carne	€ 10,00
PATATE E PROVOLA Pasta e patate con provola	€ 8,00
SORRENTINA Pennette con mozzarella e pomodorini	€ 8,00
SCARPARIELLO Rigatoni con pomodorini, pecorino e peperoncino	€ 9,00
PUVERIELLO Carbonara con uovo all'occhio di bue	€ 9,00
SPAGHETTI POMODORINI e BASILICO	€ 8,00
TAGLIATELLA ai FUNGHI PORCINI*	€ 12,00
PACCHERI al RAGÙ	€ 10,00

PRIMI DI MARE

LINGUINE allo SCOGLIO al CARTOCCIO Linguine con frutti di mare e crostacei	€ 16,00
LINGUINE alla LUCIANA Linguine con polipetti e pomodorini	€ 12,00
LINGUINE GAMBERI e LIMONE	€ 12,00
PACCHERI ai FRUTTI di MARE	€ 14,00
SPAGHETTI alle VONGOLE	€ 14,00
SPAGHETTI alle COZZE	€ 12,00
PASTA e FAGIOLI con COZZE	€ 10,00

CARNE

ARROSTO di MANZO alla brace	€ 12,00
CARNE alla GENOVESE con cipolle stufate	€ 8,00
CARNE AL RAGÙ	€ 8,00
SALSICCIOTTO con PROVOLA alla brace	€ 8,00
SCALOPPINA ai FUNGHI	€ 8,00
SCALOPPINA AL LIMONE	€ 8,00

PESCE

BACCALÀ* alla SICILIANA Baccalà con pomodorini e olive	€ 12,00
CALAMARELLE* SALE e PEPE Calamarelle fritte	€ 10,00
CALAMARO* alla GRIGLIA	€ 13,00
GAMBERI* e CALAMARI* Fritti	€ 15,00
PARANZA e FRAGAGLIE Fritte	€ 15,00
GAMBERONI* alla GRIGLIA	€ 16,00
ORATA al SALE	€ 14,00
POLIPETTI in CASSERUOLA	€ 12,00
SPIGOLA all'ACQUA PAZZA sughetto a base di acqua, olio, pomodoro e spezie	€ 14,00

* PRODOTTO CONGELATO ALL'ORIGINE

HOSTERIA TOLEDO
· ANTICA CUCINA NAPOLETANA ·
1951

CONTORNI

CAROTE MARINATE	€ 4,00
FRIARIELLI	€ 4,00
FUNGHI TRIFOLATI	€ 4,00
MELANZANE alla GRIGLIA	€ 4,00
PATATINE FRITTE*	€ 5,00
PARMIGIANA di MELANZANE	€ 5,00
PEPERONCINI VERDI	€ 5,00
PEPERONI in PADELLA	€ 4,00
ZUCCHINE alla SCAPECE	€ 4,00

DOLCI

BABÁ NAPOLETANO	€ 6,00
DELIZIA al LIMONE	€ 6,00
FLAN	€ 6,00
PANNA COTTA	€ 6,00
RICOTTA E PERA	€ 6,00
TIRAMISÙ	€ 5,00

FRUTTA

ANANAS	€ 5,00
TAGLIATA DI FRUTTA	€ 5,00

BEVANDE

PANNA/SAN PELLEGRINO Acqua Minerale	0,75 lt. € 3,00 - 0,50 lt. € 2,00
COCA COLA / FANTA / SPRITE Bevande analcoliche	0,33 lt. € 3,00
SPRITZ con aperol o campari o limoncello	€ 7,00
GIN TONIC gin, acqua tonica	€ 7,00
NEGRONI gin, campari, martini	€ 7,00
BIRRA PERONI GRAN RISERVA	0,33 lt. € 6,00
BIRRA PERONI	0,33 lt. € 3,00 - 0,66 lt. € 5,00
BIRRA CORONA	0,35 lt. € 5,00
CAFFÈ	€ 1,00
CAPPUCCINO/THÈ	€ 2,00
LIMONCELLO	€ 4,00
RUCOLINO D'ISCHIA	€ 4,00
GRAPPA BIANCA	€ 5,00
GRAPPA BARRICATA	€ 7,00
RHUM BIANCO	€ 6,00
RHUM SCURO	€ 8,00

* PRODOTTO CONGELATO ALL'ORIGINE

HOSTERIA TOLEDO
· ANTICA CUCINA NAPOLETANA ·
1951

START

ANTIPASTO TOLEDO Grilled mixed of vegetables	€ 12,00
BRUSCHETTE al POMODORO Toasted bread with tomatoes	€ 6,00
CAPRESE con MOZZARELLA di BUFALA e PROSCIUTTO CRUDO Ham and buffalo mozzarella	€ 10,00
ZUPPETTA di COZZE Mussels with tomatoes	€ 11,00
POLPO* all'INSALATA Octopus* salad	€ 12,00
SAUTE di VONGOLE e FRUTTI di MARE Sautéed claims and shellfish	€ 14,00
SFIZIETTO TOLEDO Typical fried specialities	€ 10,00
TOCCHETTI di BACCALÁ Fried salted codfish*	€ 15,00

MAIN COURSE

LASAGNA Layers of pasta with meat sauce, mozzarella and cheese	€ 13,00
BOLOGNESE Rigatoni pasta with tomatoes sauce and meat	€ 10,00
GENOVESE Maltagliati pasta with onions and meat	€ 10,00
PATATE E PROVOLA Pasta with potatoes and provola cheese	€ 8,00
SORRENTINA Penne with tomatoes and mozzarella	€ 8,00
SCARPARIELLO Rigatoni with tomatoes, pecorino and chili	€ 9,00
PUVERIELLO Pasta with egg (carbonara)	€ 9,00
SPAGHETTI POMODORINI e BASILICO Spaghetti with cherry tomatoes and basil	€ 8,00
TAGLIATELLA ai FUNGHI PORCINI Tagliatelle with porcini mushrooms*	€ 12,00
PACCHERI al RAGÙ Paccheri with Neapolitan ragù	€ 10,00

SEAFOOD MAIN COURSES

LINGUINE allo SCOGLIO al CARTOCCIO Linguine with mixed fish	€ 16,00
LINGUINE alla LUCIANA Linguine with octopus and tomatoes	€ 12,00
LINGUINE GAMBERI e LIMONE Linguine with prawns and lemon	€ 12,00
PACCHERI ai FRUTTI di MARE Paccheri with shellfish	€ 14,00
SPAGHETTI alle VONGOLE Spaghetti with claims	€ 14,00
SPAGHETTI alle COZZE Spaghetti with mussels	€ 12,00
PASTA e FAGIOLI con COZZE Pasta and beans with mussels	€ 10,00

MEAT

ARROSTO di MANZO Grilled steak	€ 12,00
CARNE alla GENOVESE Meat with onions	€ 8,00
CARNE AL RAGÙ Meat with tomatoes sauce	€ 8,00
SALSICCIOTTO con PROVOLA Sausage with provola cheese	€ 8,00
SCALOPPINA ai FUNGHI Escalope with mushrooms	€ 8,00
SCALOPPINA AL LIMONE Escalope with lemon	€ 8,00

FISH

BACCALÀ* alla SICILIANA Fried cod* with tomatoes, olives and capers	€ 12,00
CALAMARELLE* SALE e PEPE Fried small squids* with salt and pepper	€ 10,00
CALAMARO* alla GRIGLIA Grilled squid*	€ 13,00
GAMBERI* e CALAMARI* Fried shrimps* and squids*	€ 15,00
PARANZA e FRAGAGLIE Fried small fishes of Naples	€ 15,00
GAMBERONI* alla GRIGLIA Grilled prawns*	€ 16,00
ORATA al SALE Gilthead with salt	€ 14,00
POLIPETTI in CASSERUOLA Octopus in casseruola	€ 12,00
SPIGOLA all'ACQUA PAZZA Sea bass "all'acqua pazza"	€ 14,00

* PRODUCT FROZEN AT ORIGIN

HOSTERIA TOLEDO
· ANTICA CUCINA NAPOLETANA ·
1951

VEGETABLES

CAROTE MARINATE Marinated carrots	€ 4,00
FRIARIELLI "Friarielli" fried broccoli with chili pepper	€ 4,00
FUNGHI TRIFOLATI Salted mushrooms with garlic and parsley	€ 4,00
MELANZANE alla GRIGLIA Grilled eggplants	€ 4,00
PATATINE FRITTE* French fries*	€ 5,00
PARMIGIANA di MELANZANE Fried eggplants with "Ragù" and "Provola"	€ 5,00
PEPERONCINI VERDI Fried green peppers	€ 5,00
PEPERONI in PADELLA Fried peppers	€ 4,00
ZUCCHINE alla SCAPECE Fried zucchini with mint and vinegar	€ 4,00

DESSERTS

BABÁ NAPOLETANO Babà with rum	€ 6,00
DELIZIA al LIMONE Lemon dessert	€ 6,00
FLAN Hot chocolate dessert	€ 6,00
PANNA COTTA Cream pudding with topping	€ 6,00
RICOTTA E PERA Dessert with ricotta and pear	€ 6,00
TIRAMISÙ Tiramisù	€ 5,00

FRUITS

ANANAS Pineapple	€ 5,00
TAGLIATA DI FRUTTA Fruit salad	€ 5,00

DRINKS

PANNA/SAN PELLEGRINO Mineral water	0,75 lt. € 3,00 - 0,50 lt. € 2,00
COCA COLA / FANTA / SPRITE Alcohol-free drinks	0,33 lt. € 3,00
SPRITZ with aperol or campari or limoncello	€ 7,00
GIN TONIC gin, tonic water	€ 7,00
NEGRONI gin, campari, martini	€ 7,00
BIRRA PERONI GRAN RISERVA	0,33 lt. € 6,00
BIRRA PERONI	0,33 lt. € 3,00 - 0,66 lt. € 5,00
BIRRA CORONA	0,35 lt. € 5,00
CAFFÈ	€ 1,00
CAPPUCCINO/THÈ	€ 2,00
LIMONCELLO	€ 4,00
RUCOLINO D'ISCHIA	€ 4,00
GRAPPA BIANCA	€ 5,00
GRAPPA BARRICATA	€ 7,00
RHUM BIANCO	€ 6,00
RHUM SCURO	€ 8,00

* PRODUCT FROZEN AT ORIGIN

HOSTERIA TOLEDO
· ANTICA CUCINA NAPOLETANA ·
1951

HORS D'OEUVRE

ANTIPASTO TOLEDO Grillés et frites	€ 12,00
BRUSCHETTE al POMODORO Pain grillè avec tomatoes	€ 6,00
CAPRESE con MOZZARELLA di BUFALA e PROSCIUTTO CRUDO Jambon et mozzarella de bufflonne DOP	€ 10,00
ZUPPETTA di COZZE Moules avec tomatoes	€ 11,00
POLOPO* all'INSALATA Salade de poulpe*	€ 12,00
SAUTE di VONGOLE e FRUTTI di MARE Sauté des clovisses et des fruits de mer	€ 14,00
SFIZIETTO TOLEDO Friture des spécialités napolitane	€ 10,00
TOCCHETTI di BACCALÁ Morue* seche frit	€ 15,00

PÂTES

LASAGNA Couches des pates, sauce la viande et au fromage, cuit au four	€ 13,00
BOLOGNESE Rigatoni avec tomate à la viande	€ 10,00
GENOVESE Maltagliati avec oignons et de la viande	€ 10,00
PATATE E PROVOLA Pâtes avec pommes de terre et fromage	€ 8,00
SORRENTINA Penne avec tomate et mozzarella	€ 8,00
SCARPARIELLO Rigatoni avec tomates, mozzarella et piment	€ 9,00
PUVERIELLO Pâtes avec oeufs (carbonara)	€ 9,00
SPAGHETTI POMODORINI e BASILICO Spaghetti avec tomatoes et avec du basil	€ 8,00
TAGLIATELLA ai FUNGHI PORCINI* Tagliatelle avec champignon*	€ 12,00
PACCHERI al RAGÙ Paccheri avec tomate à la Napolitain	€ 10,00

PATÉS AVEC POISSONS

LINGUINE allo SCOGLIO nel CARTOCCIO Linguine avec poissons e fruit de mer	€ 16,00
LINGUINE alla LUCIANA Linguine avec octopus et tomate	€ 12,00
LINGUINE GAMBERI e LIMONE Linguine avec des crevettes et citron	€ 12,00
PACCHERI ai FRUTTI di MARE Paccheri avec fruits de mer	€ 14,00
SPAGHETTI alle VONGOLE Spaghetti avec clovisses	€ 14,00
SPAGHETTI alle COZZE Vermicelli avec moules	€ 12,00
PASTA e FAGIOLI con COZZE Pâtes avec haricots et moules	€ 10,00

VIANDE

ARROSTO di MANZO Viande de boeuf grillé	€ 12,00
CARNE alla GENOVESE Viande avec oignons	€ 8,00
CARNE AL RAGÙ Viande à la sauce tomate	€ 8,00
SALSICCIOTTO con PROVOLA Saucisses avec fromage	€ 8,00
SCALOPPINA ai FUNGHI Escalope avec champignons	€ 8,00
SCALOPPINA AL LIMONE Escalope avec citron	€ 8,00

POISSON

BACCALÀ* alla SICILIANA Morue* frite avec tomate, olives et capers	€ 12,00
CALAMARELLE* SALE e PEPE Petit calamars* frits avec sel et poivre	€ 10,00
CALAMARO* alla GRIGLIA Calamar* grillé	€ 13,00
GAMBERI* e CALAMARI* Friture des crevettes* et calamars*	€ 15,00
PARANZA e FRAGAGLIE Friture de petits poissons de Naples	€ 15,00
GAMBERONI* alla GRIGLIA Grosse crevettes* grilleès	€ 16,00
ORATA al SALE Daurade au sel, cuite au four	€ 14,00
POLIPETTI in CASSERUOLA Poulpe avec tomate	€ 12,00
SPIGOLA all'ACQUA PAZZA Bar "all'acqua pazza", tomate, huile, ail, eau	€ 14,00

* PRODUIT CONGELÉ À L'ORIGINE

HOSTERIA TOLEDO
· ANTICA CUCINA NAPOLETANA ·
1951

LEGUMES

CAROTE MARINATE Carottes marinées	€ 4,00
FRIARIELLI Brocoli	€ 4,00
FUNGHI TRIFOLATI Champignons à l'ail et au persil	€ 4,00
MELANZANE alla GRIGLIA Aubergines grillé avec tomate et fromage au four	€ 4,00
PATATINE FRITTE Frites	€ 5,00
PARMIGIANA di MELANZANE Aubergines avec tomato et mozzarella cuit au four	€ 5,00
PEPERONCINI VERDI Poivrons verts frits	€ 5,00
PEPERONI in PADELLA Poivrons frits	€ 4,00
ZUCCHINE alla SCAPECE Zuchini à la menthe et au vinaigre	€ 4,00

GATEAU

BABÁ NAPOLETANO Babà au rum	€ 6,00
DELIZIA al LIMONE Dessert au citron	€ 6,00
FLAN Dessert au chocolat chaud avec le coeur chaud	€ 6,00
PANNA COTTA Crème au lait avec garniture	€ 6,00
RICOTTA E PERA Dessert avec poires et fromage ricotta	€ 6,00
TIRAMISÙ	€ 5,00

FRUIT

ANANAS Ananas	€ 5,00
TAGLIATA DI FRUTTA Salade de fruits	€ 5,00

BOISSONS

PANNA/SAN PELLEGRINO Eau minérale	0,75 lt. € 3,00 - 0,50 lt. € 2,00
COCA COLA / FANTA / SPRITE Boissons sans alcool	0,33 lt. € 3,00
SPRITZ avec aperol ou campari ou limoncello	€ 7,00
GIN TONIC gin, eau tonique	€ 7,00
NEGRONI gin, campari, martini	€ 7,00
BIRRA PERONI GRAN RISERVA	0,33 lt. € 6,00
BIRRA PERONI	0,33 lt. € 3,00 - 0,66 lt. € 5,00
BIRRA CORONA	0,35 lt. € 5,00
CAFFÈ	€ 1,00
CAPPUCCINO/THÈ	€ 2,00
LIMONCELLO	€ 4,00
RUCOLINO D'ISCHIA	€ 4,00
GRAPPA BIANCA	€ 5,00
GRAPPA BARRICATA	€ 7,00
RHUM BIANCO	€ 6,00
RHUM SCURO	€ 8,00

* PRODUIT CONGELÉ À L'ORIGINE

HOSTERIA TOLEDO
· ANTICA CUCINA NAPOLETANA ·
1951

APERITIVOS

ANTIPASTO TOLEDO Verduras mixtas in una caserola	€ 12,00
BRUSCHETTE al POMODORO Bruschetta de tomate	€ 6,00
CAPRESE con MOZZARELLA di BUFALA e PROSCIUTTO CRUDO Caprese con mozzarella de bùfala y jamón	€ 10,00
ZUPPETTA di COZZE Sopa de mejillones	€ 11,00
POLOPO* all'INSALATA Ensalada de pulpo*	€ 12,00
SAUTE di VONGOLE e FRUTTI di MARE Sopa de almejas y mariscos	€ 14,00
SFIZIETTO TOLEDO Fritura tipica	€ 10,00
TOCCHETTI di BACCALÁ Trozos de bacalao*	€ 15,00

PRIMEROS PLATOS

LASAGNA Capas de pasta con mozzarella, tomate ques al horno	€ 13,00
BOLOGNESE Rigatoni de pasta con tomate y carne picada	€ 10,00
GENOVESE Maltagliati de pasta con cebolla y carne	€ 10,00
PATATE E PROVOLA Pasta con patatas y provolone	€ 8,00
SORRENTINA Pasta con tomate y mozzarella	€ 8,00
SCARPARIELLO Pasta con tomate, pecorino y picante	€ 9,00
PUVERIELLO Espaguetis con tocino y huevos (carbonara)	€ 9,00
SPAGHETTI POMODORINI e BASILICO Espaguetis con tomates y albahaca	€ 8,00
TAGLIATELLA ai FUNGHI PORCINI* Pasta con champinoñes*	€ 12,00
PACCHERI al RAGÙ Pasta con ragù de tomate y carne	€ 10,00

PRIMEROS PLATOS DE MARISCO

LINGUINE allo SCOGLIO nel CARTOCCIO Linguini con mariscos en papel de aluminio	€ 16,00
LINGUINE alla LUCIANA Linguini con pulpo y salsa de tomate	€ 12,00
LINGUINE GAMBERI e LIMONE Linguini con gambas y limón	€ 12,00
PACCHERI ai FRUTTI di MARE Paccheri con marisco	€ 14,00
SPAGHETTI alle VONGOLE Espaguetis con almejas	€ 14,00
SPAGHETTI alle COZZE Espaguetis con mejillones	€ 12,00
PASTA e FAGIOLI con COZZE Pasta y frijoles con mejillones	€ 10,00

VIANDE

ARROSTO di MANZO Carne asada	€ 12,00
CARNE alla GENOVESE Carne con cebolla	€ 8,00
CARNE AL RAGÙ Carne con salsa de tomate	€ 8,00
SALSICCIOTTO con PROVOLA Salchicha con provola	€ 8,00
SCALOPPINA ai FUNGHI Escalope con champiñones	€ 8,00
SCALOPPINA AL LIMONE Escalope con limon	€ 8,00

PLATOS DE PESCADO

BACCALÀ* alla SICILIANA Bacalao con tomate, aceitunas negras y alcaparras	€ 12,00
CALAMARELLE* SALE e PEPE Chipirones con sal y pimienta negra	€ 10,00
CALAMARO* alla GRIGLIA Calamares* a la plancha	€ 13,00
FRITTO di GAMBERI* e CALAMARI* Camarones fritos y calamares*	€ 15,00
FRITTO di PARANZA e FRAGAGLIE Pescado frito y fracaglie	€ 15,00
GAMBERONI* alla GRIGLIA Camarón* a la parrilla	€ 16,00
ORATA al SALE Besugo a la sal	€ 14,00
POLIPETTI in CASSERUOLA Pulpo con salsa de tomate	€ 12,00
SPIGOLA all'ACQUA PAZZA Lubina con tomates cherry	€ 14,00

* PRODUCTO ORIGINALMENTE CONGELADO

HOSTERIA TOLEDO
· ANTICA CUCINA NAPOLETANA ·
1951

Verduras

CAROTE MARINATE Zanahorias marinadas	€ 4,00
FRIARIELLI Brócoli saltados	€ 4,00
FUNGHI TRIFOLATI Champiñones salteados	€ 4,00
MELANZANE alla GRIGLIA Berenjenas a la parrilla	€ 4,00
PATATINE FRITTE Papas fritas	€ 5,00
PARMIGIANA di MELANZANE Berenjenas fritas con salsa de tomate y provolone	€ 5,00
PEPERONCINI VERDI Chiles verdes	€ 5,00
PEPERONI in PADELLA Pimientos en la sartén	€ 4,00
ZUCCHINE alla SCAPECE Calabacin fritos con menta y vinagre	€ 4,00

Postres

BABÁ NAPOLETANO Babá napolitano con ron	€ 6,00
DELIZIA al LIMONE Delicia de limon	€ 6,00
FLAN Tartaleta con corazón caliente	€ 6,00
PANNA COTTA Panna cotta	€ 6,00
RICOTTA E PERA Postre con ricota y pera	€ 6,00
TIRAMISÙ Tiramisù	€ 5,00

Fruta

ANANAS Piña	€ 5,00
TAGLIATA DI FRUTTA Corte de frutas mixtas	€ 5,00

Bebidas

PANNA/SAN PELLEGRINO Agua mineral	0,75 lt. € 3,00 - 0,50 lt. € 2,00
COCA COLA / FANTA / SPRITE Bebidas sin alcohol	0,33 lt. € 3,00
SPRITZ con aperol o campari o limoncello	€ 7,00
GIN TONIC ginebra, agua tónica	€ 7,00
NEGRONI ginebra, campari, martini	€ 7,00
BIRRA PERONI GRAN RISERVA	0,33 lt. € 6,00
BIRRA PERONI	0,33 lt. € 3,00 - 0,66 lt. € 5,00
BIRRA CORONA	0,35 lt. € 5,00
CAFFÈ	€ 1,00
CAPPUCCINO/THÈ	€ 2,00
LIMONCELLO	€ 4,00
RUCOLINO D'ISCHIA	€ 4,00
GRAPPA BIANCA	€ 5,00
GRAPPA BARRICATA	€ 7,00
RHUM BIANCO	€ 6,00
RHUM SCURO	€ 8,00

* PRODUCTO ORIGINALMENTE CONGELADO

HOSTERIA TOLEDO
· ANTICA CUCINA NAPOLETANA ·
1951

HOSTERIA TOLEDO

· ANTICA CUCINA NAPOLETANA ·

1951

Indice Allergeni

Si informa la gentile clientela che nelle portate del Menu possono essere presenti alcuni degli allergeni della seguente lista:

- Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- Uova e prodotti a base di uova
- Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
- Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci e prodotti derivati
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

Si prega di informare il Direttore di Servizio di eventuali allergie e/o intolleranze.

Grazie Hosteria Toledo

Allergens Index

We inform our customers that some of the allergens from the following list may be present in the courses of the Menu:

- Cereals containing gluten and derived products
- Eggs and egg products
- Milk and dairy products (including lactose)
- Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts and derived products
- Celery and celery-based products
- Mustard and mustard-based products
- Sesame seeds and sesame based products

Please inform the Service Manager of any allergies and / or intolerances.

Thank you Hosteria Toledo

HOSTERIA TOLEDO

· ANTICA CUCINA NAPOLETANA ·

1951

Index des allergènes

Nous informons notre clientèle que certains des allergènes de la liste suivante peuvent être présents dans les plats du Menu:

- Céréales contenant du gluten et produits dérivés
- Oeufs et ovoproduits
- Lait et produits laitiers (dont lactose)
- Noix, à savoir amandes, noisettes, noix et produits dérivés
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graines de sésame et produits à base de sésame

Veuillez informer le responsable du service de toute allergie et / ou intolérance.

Merci Hosteria Tolède

Índice de alérgenos

Informamos a nuestros clientes que algunos de los alérgenos del siguiente listado pueden estar presentes en los platos del Menú:

- Cereales que contengan gluten y productos derivados
- Huevos y ovoproductos
- Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)
- Frutos de cáscara, en concreto almendras, avellanas, nueces y productos derivados
- Apio y productos a base de apio
- Mostaza y productos a base de mostaza
- Semillas de sésamo y productos a base de sésamo

Por favor, informe al Responsable del Servicio de cualquier alergia y/o intolerancia.

Gracias Hosteria Toledo

HOSTERIA TOLEDO

• ANTICA CUCINA NAPOLETANA •

1951

I profumi della nostra cucina sono arrivati al mondo intero.
L' Hosteria Toledo a Napoli è così popolare che è diventata un punto di riferimento per orientarsi tra i vicoli dei Quartieri Spagnoli e la mitica via Toledo.
L' Hosteria Toledo da oltre 60 anni significa l'antica cucina napoletana. Non c'è centimetro nell'accogliente ristorante, curato dai titolari Anna e Stefano, ove manchi la tradizione locale e l'atmosfera per passare una serata diversa dalle altre.
A mamma Sosora bastava guardare un cliente per suggerirgli una semplice pietanza, come il "baccalà", il "ragù", la "genovese", la "paranza", le "fracaglie", le "tracchiolelle", il "calzone fritto"..... e questi quando avevano finito non trovavano parole per ringraziarla della splendida serata.
All'inaugurazione della prima Hosteria, avvenuta nel lontano 1951, furono offerti piatti come la "pasta e fagioli" e la "pasta e ceci" annacquati da un boccale di vino Gragnano ad autorevoli personalità dell'epoca.
Sono questi i motivi per cui l' Hosteria Toledo è un punto di riferimento, di arrivo e partenza, nella storia della cucina tipica di Napoli.
Un "piatto di maccheroni", quattro o cinque "panzarotti", un pezzetto di "carciofo", una porzione di "zucchine alla scapece".
Tramandati a noi da mamma Sosora, questi piatti profumano di aglio, peperoncino, basilico, e olio di frantoio.
Essi evocano momenti di vita familiare, fotografano tradizioni ormai in disuso, ma sempre affascinanti e ricchi di suggestioni.

Anna De Martino e Stefano Preziosi