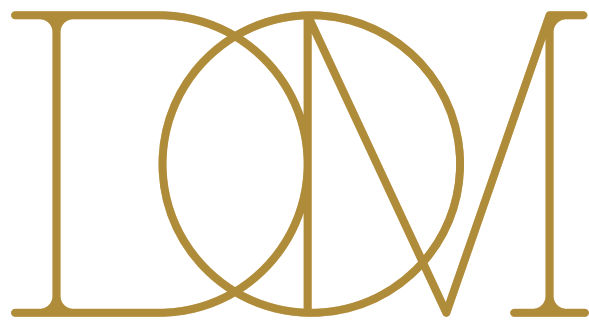




SANTI BEVITORI

MENÙ



VICO SAN DOMENICO MAGGIORE, 16 | +39 3773906836

UN'OASI DI PACE, NEL CUORE DEL CENTRO STORICO DI NAPOLI

DOM – SANTI BEVITORI È PIÙ DI UN BISTRÒ: È UN RIFUGIO DELL'ANIMA, UN LUOGO DOVE LA PAROLA SCRITTA INCONTRA IL GUSTO AUTENTICO, NEL CUORE PULSANTE DI NAPOLI. IL NOSTRO LOCALE NASCE NEL SUGGESTIVO VICO SAN DOMENICO, CROCEVIA DI ARTE, STORIA E VITA PARTENOPEA. QUI, OGNI DETTAGLIO RACCONTA UNA SCELTA: QUELLA DI CELEBRARE IL BELLO E IL BUONO, CON PASSIONE E COERENZA.

SIAMO IL PRIMO BISTRÒ LETTERARIO E PARMIGIANERIA NAPOLETANA: IL NOSTRO MENÙ È UN'ODE ALLA PARMIGIANA, NELLE SUE VERSIONI CLASSICHE E NELLE REINTERPRETAZIONI PIÙ GOLOSE, ACCOMPAGNATA DA PIZZE RUSTICHE FATTE CON INGREDIENTI VERI E PREPARAZIONI LENTE. OGNI PIATTO È PENSATO COME UNA PAGINA DA ASSAPORARE, UN RACCONTO DA CONDIVIDERE.

GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE CON **L'ORTO VA IN CITTÀ**, PORTIAMO IN TAVOLA SOLO PRODOTTI NATURALI, BIOLOGICI E STAGIONALI, SCELTI CON CURA E RISPETTO PER LA TERRA. QUESTA FILOSOFIA GUIDA ANCHE LA NOSTRA CANTINA, FATTA ESCLUSIVAMENTE DI ETICHETTE ARTIGIANALI, SELEZIONATE DA PICCOLI PRODUTTORI CHE LAVORANO IN ARMONIA CON IL TERRITORIO E I SUOI RITMI.

DOM – SANTI BEVITORI È UN OMAGGIO ALLA NAPOLI COLTA, CONVIVIALE E SINCERA. UN LUOGO DOVE BERE BENE, MANGIARE MEGLIO E SENTIRSI A CASA, TRA I PROFUMI DELLA TRADIZIONE E LE PAROLE DI UN LIBRO APERTO.



LE NOSTRE PARMIGIANE

SAN GENNARO - LA NAPOLETANA 10€

MELANZANE FRITTE, SALSA DI POMODORO, BASILICO, FIORDILATTE, UOVA, GRANA PADANO
GLUTEN FREE 10€
A BASSISSIMO CONTENUTO DI LATTOSIO 10€

SAN MATTEO - LA SALERNITANA 8€

MELANZANE INDORATE E FRITTE, SALSA DI POMODORO, BASILICO, FIORDILATTE, UOVA, GRANA PADANO
GLUTEN FREE 9€
A BASSISSIMO CONTENUTO DI LATTOSIO 10€

SAN BARTOLOMEO - LA BENEVENTANA 8€

ZUCCHINE INDORATE E FRITTE, SALSA DI POMODORO, BASILICO, FIORDILATTE, GRANA PADANO
GLUTEN FREE 9€
A BASSISSIMO CONTENUTO DI LATTOSIO 10€

SAN MODESTINO - L'AVELLINESE 10€

ZUCCHINE GRIGLiate, BESCIA MELLA, PROVOLA, PROSCIUTTO COTTO, PAN GRATTATO, GRANA PADANO
VEGETARIANA 9,50€
GLUTEN FREE 10,50€
A BASSISSIMO CONTENUTO DI LATTOSIO 10,50€

SAN SEBASTIANO - LA CASERTANA 9€

ZUCCA, SCAMORZA BIANCA, PANCETTA, PAN GRATTATO, GRANA PADANO, OLIO EVO
VEGETARIANA 9€
GLUTEN FREE 9,50€
A BASSISSIMO CONTENUTO DI LATTOSIO 9,50€

SANTA LUCIA - PARMIGIANA DI PATATE 9€

PATATE, BESCIA MELLA, PROVOLA, PROSCIUTTO COTTO, GRANA PADANO, OLIO EVO
GLUTEN FREE 9,50€
A BASSISSIMO CONTENUTO DI LATTOSIO 9,50€

SANT'ANDREA DI CRETA - MOUSSAKA 11€

MELANZANE FRITTE, PATATE, BESCIA MELLA, CARNE MACINATA, PASSATA DI POMODORO, GRANA PADANO, BASILICO
GLUTEN FREE 11,50€
A BASSISSIMO CONTENUTO DI LATTOSIO 11€

LE STAGIONALI

SAN CLEMENTE – PARMIGIANA ROSSA DI CARCIOFI 10,50€

CARCIOFI INDORATI E FRITTI, SALSA DI POMODORO, BASILICO, FIORDILATTE, UOVA, GRANA PADANO
GLUTEN FREE 11€
A BASSISSIMO CONTENUTO DI LATTOSIO 11€

SANTA TERESA D'AVILA – PARMIGIANA BIANCA DI CARCIOFI E PATATE 11€

CARCIOFI, PATATE, PROVOLA, BESCIA MELLA, GRANA PADANO
GLUTEN FREE 11,50€
A BASSISSIMO CONTENUTO DI LATTOSIO 11,50€

GLI SFORMATI

SANTA CATERINA - SFORMATO DI ZUCCHINE 9€

ZUCCHINE, UOVA, FARINA, FIORDILATTE, PROVOLA, PANCETTA, PANGRATTATO, GRANA PADANO,
OLIO EVO, PEPE
GLUTEN FREE 9,50
A BASSISSIMO CONTENUTO DI LATTOSIO 9,50€

SANT'ANNA – SFORMATO DI CAVOLFIORE 8€

CAVOLFIORE, BESCIAMELLA, SCAMORZA, PROSCIUTTO COTTO, FARINA, PANGRATTATO, GRANA
PADANO
GLUTEN FREE 8,50€
A BASSISSIMO CONTENUTO DI LATTOSIO 8,50€

LA TRINITÀ 10€

TRIS DI PARMIGIANE O SFORMATI A SCELTA

LE NOSTRE PIZZE RUSTICHE VEG

LA MADDALENA 9€

PEPERONI, CIPOLLE, PATATE, PROVOLA, FORMAGGIO GRANA, OLIO EVO
A BASSISSIMO CONTENUTO DI LATTOSIO 10€

SANT'AGATA 8€

SCAROLA, OLIVE E CAPPERI, OLIO EVO
SENZA LATTOSIO

SANTA BRIGIDA 9€

BIETOLA E RICOTTA, UOVA, SCAMORZA BIANCA, GRANA PADANO, PEPE

SANTA SOFIA 9€

ZUCCHINE, UOVA, RICOTTA, FIORDILATTE, FORMAGGIO GRANA, BASILICO

LE CHIAVI DI SAN PIETRO 8,50€

ASSAGGIO DI TUTTE

I TAGLIERI

SANTI COSMA E DAMIANO 13€

FORMAGGI CILENTANI (FATTORIA CAVALLO) E SALUMI IRPINI (SALUMIFICIO TORNILLO)
SOLO FORMAGGI 7€
SOLO SALUMI 7€

DOLCI

LA RESURREZIONE

TIRAMISÙ CLASSICO 5€
TIRAMISÙ PISTACCHIO 6€

LE VIGNE SUL MARE – CILENTO

AZIENDA AGRICOLA SAN GIOVANNI (CASTELLABATE) BIO - ROSSI

CASTELLABATE 2016

AGLIANICO 80%, PIEDIROSSO 20% – ALCOL 14%
BOTTIGLIA 25€ – CALICE 6€

FICONERA 2018

PIEDIROSSO – ALCOL 14%
BOTTIGLIA 50€ – CALICE 13€

MAROCCIA 2015

AGLIANICO
AFFINATO IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE PER 30 MESI E 24 IN BOTTIGLIA – ALCOL 15%

AZIENDA AGRICOLA SAN GIOVANNI (CASTELLABATE) BIO - BIANCHI

PAESTUM 2023

FIANO 85%, TREBBIANO 10%, GRECO 5% – ALCOL 13,5%
BOTTIGLIA 25€ – CALICE 6€

TRESINUS 2023

FIANO – ALCOL 14,5%
BOTTIGLIA 37€ – CALICE 9€

AUREUS 2020

FIANO
AFFINATO 15 MESI IN ACCIAIO SUI LIEVITI E 12 MESI IN BOTTIGLIA – ALCOL 13,5%
BOTTIGLIA 45€ – CALICE 11,50€

AZIENDA AGRICOLA SAN GIOVANNI (CASTELLABATE) BIO - SPUMANTE

TYRRHENUS 2017

SPUMANTE DI AGLIANICO ROSÈ, METODO CLASSICO, MILLESIMATO, 36 MESI SUI LIEVITI – ALCOL 12,5%
BOTTIGLIA 52€ – CALICE 13€

LE GRAZIE (MONTECICE) BIO - ROSSI

IL SARTO

AGLIANICO – ALCOL 15%
BOTTIGLIA 23€ – CALICE 6€

LE GRAZIE (MONTECICE) BIO - BIANCHI

COLLI MONTECORICESI

BLEND FIANO-FALANGHINA – ALCOL 12,5%
BOTTIGLIA 16,50€ – CALICE 4,50€

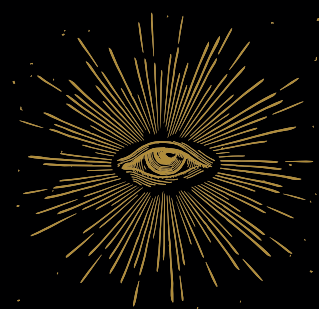
VINCENZÍ

FIANO – ALCOL 13,5%
BOTTIGLIA 23€ – CALICE 6€



SANTI BEVITORI

MENÙ



VICO SAN DOMENICO MAGGIORE, 16 | +39 3773906836

A PEACEFUL OASIS IN THE HEART OF NAPLES' HISTORIC CENTER

DOM – SANTI BEVITORI IS MORE THAN A BISTRO: IT'S A HAVEN FOR THE SOUL, A PLACE WHERE THE WRITTEN WORD MEETS AUTHENTIC FLAVOR, NESTLED IN THE VIBRANT HEART OF NAPLES. OVERLOOKING THE SPLENDID CATHEDRAL OF SAN DOMENICO MAGGIORE, OUR VENUE WAS BORN IN THE EVOCATIVE VICO SAN DOMENICO, A CROSSROADS OF ART, HISTORY, AND NEAPOLITAN LIFE. HERE, EVERY DETAIL TELLS A STORY — A CONSCIOUS CHOICE TO CELEBRATE BEAUTY AND GOODNESS WITH PASSION AND INTEGRITY.

WE ARE THE FIRST LITERARY BISTRO AND PARMIGIANERIA IN NAPLES: OUR MENU IS AN ODE TO PARMIGIANA, OFFERED IN BOTH ITS CLASSIC FORMS AND IN BOLD, IRRESISTIBLE REINTERPRETATIONS. IT'S ACCOMPANIED BY RUSTIC PIZZAS MADE WITH REAL INGREDIENTS AND SLOW, TRADITIONAL PREPARATIONS. EVERY DISH IS DESIGNED LIKE A PAGE TO BE SAVORED — A STORY TO BE SHARED.

THANKS TO OUR PARTNERSHIP WITH **L'ORTO VA IN CITTÀ**, WE SERVE ONLY NATURAL, ORGANIC, AND SEASONAL PRODUCTS, CAREFULLY SELECTED WITH RESPECT FOR THE LAND. THIS PHILOSOPHY ALSO EXTENDS TO OUR WINE CELLAR, COMPOSED EXCLUSIVELY OF ARTISANAL LABELS, HANDPICKED FROM SMALL PRODUCERS WHO WORK IN HARMONY WITH NATURE AND ITS RHYTHMS.

DOM – SANTI BEVITORI IS A TRIBUTE TO A CULTURED, CONVIVIAL, AND SINCERE NAPLES — A PLACE TO DRINK WELL, EAT EVEN BETTER, AND FEEL AT HOME, SURROUNDED BY THE AROMAS OF TRADITION AND THE WORDS OF AN OPEN BOOK.



OUR PARMIGIANA DISHES

SAN GENNARO – THE NEAPOLITAN €10

FRIED EGGPLANT, TOMATO SAUCE, BASIL, FIORDILATTE MOZZARELLA, EGGS, GRANA PADANO
GLUTEN-FREE €10
VERY LOW IN LACTOSE €10

SAN MATTEO – THE SALERNITAN €8

BATTERED AND FRIED EGGPLANT, TOMATO SAUCE, BASIL, FIORDILATTE MOZZARELLA, EGGS, GRANA PADANO
GLUTEN-FREE €9
VERY LOW IN LACTOSE €10

SAN BARTOLOMEO – THE BENEVENTAN €8

BATTERED AND FRIED ZUCCHINI, TOMATO SAUCE, BASIL, FIORDILATTE MOZZARELLA, GRANA PADANO
GLUTEN-FREE €9
VERY LOW IN LACTOSE €10

SAN MODESTINO – THE AVELLINESE €10

GRILLED ZUCCHINI, BÉCHAMEL, SMOKED PROVOLA, COOKED HAM, BREADCRUMBS, GRANA PADANO
VEGETARIAN €9.50
GLUTEN-FREE €10.50
VERY LOW IN LACTOSE €10.50

SAN SEBASTIANO – THE CASERTAN €9

PUMPKIN, WHITE SCAMORZA CHEESE, PANCETTA, BREADCRUMBS, GRANA PADANO, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
VEGETARIAN €9
GLUTEN-FREE €9.50
VERY LOW IN LACTOSE €9.50

SANTA LUCIA – POTATO PARMIGIANA €9

POTATOES, BÉCHAMEL, SMOKED PROVOLA, COOKED HAM, GRANA PADANO, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
GLUTEN-FREE €9.50
VERY LOW IN LACTOSE €9.50

SANT'ANDREA OF CRETE – MOUSSAKA €11

FRIED EGGPLANT, POTATOES, BÉCHAMEL, GROUND MEAT, TOMATO PASSATA, GRANA PADANO, BASIL
GLUTEN-FREE €11.50
VERY LOW IN LACTOSE €11

SEASONAL SPECIALS

SAN CLEMENTE – RED ARTICHOKE PARMIGIANA €10.50

BATTERED AND FRIED ARTICHOKES, TOMATO SAUCE, BASIL, FIORDILATTE MOZZARELLA, EGGS, GRANA PADANO
GLUTEN-FREE €11
VERY LOW IN LACTOSE €11

SANTA TERESA OF ÁVILA – WHITE ARTICHOKE & POTATO PARMIGIANA €11

ARTICHOKES, POTATOES, SMOKED PROVOLA, BÉCHAMEL, GRANA PADANO
GLUTEN-FREE €11.50
VERY LOW IN LACTOSE €11.50

BAKED DISHES

SANTA CATERINA – ZUCCHINI FLAN €9

ZUCCHINI, EGGS, FLOUR, FIORDILATTE MOZZARELLA, SMOKED PROVOLA, PANCETTA, BREADCRUMBS, GRANA PADANO, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, BLACK PEPPER

GLUTEN-FREE €9.50

VERY LOW IN LACTOSE €9.50

SANT'ANNA – CAULIFLOWER FLAN €8

CAULIFLOWER, BÉCHAMEL, SMOKED SCAMORZA, COOKED HAM, FLOUR, BREADCRUMBS, GRANA PADANO

GLUTEN-FREE €8.50

VERY LOW IN LACTOSE €8.50

LA TRINITÀ €10

A TRIO OF YOUR CHOICE OF PARMIGIANA OR BAKED FLANS

OUR RUSTIC VEGGIE PIES

LA MADDALENA €9

PEPPERS, ONIONS, POTATOES, SMOKED PROVOLA, GRANA PADANO, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

VERY LOW IN LACTOSE €10

SANT'AGATA €8

ESCAROLE, OLIVES AND CAPERS, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

LACTOSE-FREE

SANTA BRIGIDA €9

CHARD AND RICOTTA, EGGS, WHITE SCAMORZA, GRANA PADANO, BLACK PEPPER

SANTA SOFIA €9

ZUCCHINI, EGGS, RICOTTA, FIORDILATTE MOZZARELLA, GRANA PADANO, BASIL

THE KEYS OF SAINT PETER €8.50

TASTING PLATTER OF ALL RUSTIC PIES

BOARDS

SAINTS COSMAS AND DAMIAN €13

CILENTO CHEESES (FATTORIA CAVALLO) AND IRPINIA CURED MEATS (SALUMIFICIO TORNILLO)

CHEESE ONLY €7

CURED MEATS ONLY €7

DESSERTS

THE RESURRECTION

CLASSIC TIRAMISÙ €5

PISTACHIO TIRAMISÙ €6

THE VINEYARDS BY THE SEA – CILENTO

SAN GIOVANNI FARM (CASTELLABATE) – ORGANIC – RED WINES

CASTELLABATE 2016

AGLIANICO 80%, PIEDIROSSO 20% – ALCOHOL 14%
BOTTLE €25 – GLASS €6

FICONERA 2018

PIEDIROSSO – ALCOHOL 14%
BOTTLE €50 – GLASS €13

MAROCCIA 2015

AGLIANICO
AGED IN FRENCH OAK BARRIQUES FOR 30 MONTHS AND 24 MONTHS IN BOTTLE – ALCOHOL 15%

SAN GIOVANNI FARM (CASTELLABATE) – ORGANIC – WHITE WINES

PAESTUM 2023

FIANO 85%, TREBBIANO 10%, GRECO 5% – ALCOHOL 13.5%
BOTTLE €25 – GLASS €6

TRESINUS 2023

FIANO – ALCOHOL 14.5%
BOTTLE €37 – GLASS €9

AUREUS 2020

FIANO
AGED 15 MONTHS ON LEES IN STEEL TANKS AND 12 MONTHS IN BOTTLE – ALCOHOL 13.5%
BOTTLE €45 – GLASS €11.50

SAN GIOVANNI FARM (CASTELLABATE) – ORGANIC – SPARKLING WINE

TYRRHENUS 2017

ROSÉ AGLIANICO SPARKLING WINE, CLASSIC METHOD, VINTAGE, 36 MONTHS ON LEES – ALCOHOL 12.5%
BOTTLE €52 – GLASS €13

LE GRAZIE (MONTECICE) – ORGANIC – RED WINES

IL SARTO

AGLIANICO – ALCOHOL 15%
BOTTLE €23 – GLASS €6

LE GRAZIE (MONTECICE) – ORGANIC – WHITE WINES

COLLI MONTECORICESI

FIANO-FALANGHINA BLEND – ALCOHOL 12.5%
BOTTLE €16.50 – GLASS €4.50

VINCENZÍ

FIANO – ALCOHOL 13.5%
BOTTLE €23 – GLASS €6