



INIZIAMO CON

Aperol Spritz 7,00 euro

Aperol, Prosecco e Soda

Gin Tonic 7,00 euro

Gin e Acqua tonica

Campari Spritz 7,00 euro

Campari, Prosecco e Soda

Gin Lemon 7,00 euro

Gin e Lemon soda

ANTIPASTI

Tagliere 15,00 euro

Salumi e formaggi accompagnati
da confettura di pera

Frittatina Classica 6,00 euro

2 Frittatine di bucatini con
salumi, mozzarella e besciamella

**Bruschetta
salsiccia** 6,00 euro

due fette di pane fatto in
casa con salsiccia e friarielli

**Frittatina Cacio
e Pepe** 6,00 euro

Interno di besciamella, provola dei Monti e
pecorino romano, guarnita con pepe,
pecorino romano su Crema di fiordilatte

Bruschetta nduja 6,00 euro

due fette di pane fatto in casa
con nduja e stracciatella

Crocchè 5,00 euro

2 crocchette di patate, provola e
salame

**Bruschetta
genovese** 6,00 euro

due fette di pane fatto in casa
genovese napoletana

Crocchettone 7,00 euro

MaxiCrocchè di Patate aperto e
ripieno di stracciatella,
mortadella e Pistacchio

Montanara 5,00 euro

due pizzette fritte con pomodoro,
grana e basilico

Arancino di riso 5,00 euro

2 pezzi con pomodoro e mozzarella

PIATTI

Bufala e Crudo 12,00 euro

Mozzarella di Bufala 125g con
rucola e crudo

Burrata e Pomodorini 8,00 euro

Burrata servita con pomodorini

Salsiccia e Patate 9,00 euro

Salsiccia punta di coltello e
patate al forno

Salsiccia e Friarielli 12,00 euro

Salsiccia punta di coltello e friarielli

Genovese Napoletana ★ 10,00 euro

Tegamino con carne di manzo e
cipolla dorata stufata
con scaglie di grana
servito con pane della casa

Parmigiana di melanzane 8,00 euro

servita con pane della casa

Polpette al sugo 8,00 euro

servite con pane della casa

AGGIUNTE

Coperto	2,00 euro
Aggiunta burrata	5,00 euro
Altri ingredienti	da 1,00 a 6,00 euro
Ricotta Vegana	5,00 euro
Mozzarella Vegana	5,00 euro

PANUZZI

Napoletano 10,00 euro

Salsiccia, friarielli e provola

Romano 8,00 euro

Porchetta, melanzane fritte e provola

Bolognese 8,00 euro

Mortadella, stracciatella e pistacchio

Campano 8,00 euro

Polpette al sugo, stracciatella e
grana

Caprese 8,00 euro

Prosciutto crudo, mozzarella di
bufala, rucola e pomodorini

ANTIPASTO

Bruschette classiche

5,00 euro

2 fette di pane fatto in casa con
pomodorini, aglio, origano e basilico

V per **Vegan**
powered by
MADE IN ITALY
**Dream
farm**™

PIATTI

'O Tris

8,00 euro

Zucchine fritte, friarielli e scarola
con olive nere e capperi

Veg-polpette

9,00 euro

Piatto di polpette vegetali, pomodoro
e foglie di basilico

PIZZE

VEG-Margherita

10,00 euro

Pomodoro, Mozzarella Vegana,
olio evo e foglie di basilico

VEG-Tonnata

15,00 euro

Mozzarella vegana, tonno affumicato
vegano, ricotta vegana, zest di
limone, cipolla croccante e foglie di
basilico

VEG-Polpettina

15,00 euro

Pomodoro, mozzarella vegana,
polpette vegetali, ricotta
vegana, olio e foglie di basilico

VEG-Salsiccia e Friarielli

15,00 euro

Mozzarella Vegana, salsiccia
vegana, friarielli e olio evo

VEG-Jolly

con quest'aggiunta **+5,00 euro**

rendi vegana una pizza a tua scelta del menù tradizionale aggiungendo la
mozzarella vegana o la ricotta vegana

+9,00 euro

se vuoi aggiungere sia mozzarella vegana che ricotta vegana

DOLCE

VEG-Tiramisù

7,00 euro

monoporzione al caffè

VEG-Delizia al Limone

7,00 euro

monoporzione al limone

VEG-Caprese

7,00 euro

monoporzione al cioccolato

*prodotti adatti a chi segue una dieta
vegana per scelta etica, per allergie non
garantiamo la contaminazione crociata

PIZZE ROSSE

Marinara

6,00 euro

Pomodoro, olio evo all'aglio, origano e foglie di basilico

Margherita

6,00 euro

Pomodoro, fiordilatte campano, olio evo e foglie di basilico

Margherita No Lattosio

8,00 euro

Pomodoro, mozzarella senza lattosio, olio evo e foglie di basilico

Amatriciana

12,00 euro

Pomodoro, guanciale, fiordilatte campano, pecorino romano, pepe e foglie di basilico

Parmigiana

13,00 euro

Pomodoro, Parmigiana di melanzane, provola, scaglie di grana, olio evo e foglie di basilico

Polpettina

15,00 euro

Pomodoro, provola dei Monti, polpette di carne, ricotta di bufala, olio e foglie di basilico

Cosacca

7,00 euro

Pomodoro, olio evo, pecorino romano e foglie di basilico

Bufalina

12,00 euro

Pomodoro, mozzarella di bufala campana, olio evo e foglie di basilico

Capricciosa

9,00 euro

Pomodoro, fiordilatte campano, prosciutto cotto, funghi chiodini, carciofini, olive nere, olio evo e foglie di basilico

Tarallaro

14,00 euro

Cornicione ripieno di pomodori secchi, pomodoro, pomodorini, acciughe, olive nere, capperi, aglio, tarallo napoletano (strutto, mandorle e pepe), 'nduja e foglie di basilico

Piccantella

14,00 euro

Pomodoro, fiordilatte campano, salame piccante, olive nere, burrata, nduja e foglie di basilico

Lardiata

12,00 euro

Pomodoro, lardo, grana, fiordilatte Campano, olio evo all'aglio e foglie di basilico

PIZZE BIANCHE

Formaggiosa 12,00 euro

Fiordilatte campano, provola dei Monti, ricotta di bufala, zola, scaglie di grana e foglie di basilico

Ortolina 12,00 euro

Crema di peperoni, fiordilatte Campano, melanzane e zucchine fritte e foglie di basilico

Porchetta 12,00 euro

Provola dei Monti, porchetta, patate al forno con rosmarino e foglie di basilico

Completa 14,00 euro

Fiordilatte campano, pomodori secchi, rucola, prosciutto crudo e scaglie di grana

Mortadella 15,00 euro

Fiordilatte campano, ricotta, mortadella, granella di pistacchio, croccchè di patate e foglie di basilico

Porcina 15,00 euro

Cornicione ripieno di ricotta di bufala, fiordilatte campano porcini, salsiccia punta di coltello, rosmarino e foglie di basilico

Carbonara 13,00 euro

Fiordilatte campano, guanciale, tuorlo d'uovo, pecorino romano, pepe e foglie di basilico

Salsiccia e Friarielli 14,00 euro

Provola dei Monti, salsiccia, friarielli e olio evo

Tonnata 15,00 euro

Fiordilatte campano, tonno affumicato, ciuffi di ricotta di bufala, zest di limone, tarallo napoletano (strutto, mandorle e pepe), cipolla croccante e foglie di basilico

Nerano 12,00 euro

Crema di zucchine, fiordilatte campano, zucchine fritte, caciocavallo silano, olio evo e foglie di basilico

Scaroletta 14,00 euro

Scarola saltata, provola dei Monti, olive nere, pomodori secchi, capperi, Tarallo Napoletano con mandorle e pepe, olio evo

PIZZE PADELLINO



**novità
invernale**

Soldi spicci 12,00 euro

Ripieno di:
Fiordilatte.
Condita con:
Crema di Fior di Latte, Guanciale
Croccante, pecorino romano,
pepe e foglie di basilico

Cartelle 14,00 euro

Condita con:
Bufala, pancetta affumicata,
cipolla croccante e granella di
pistacchio

Panariello 12,00 euro

Ripieno di:
scarola, olive e capperi.
Condita con:
crema di pomodori secchi,
acciughe, noci e foglie di basilico

Tombolone 14,00 euro

Condita con:
Crema di zucca, porcini,
prosciutto crudo, scaglie di grana
e foglie di basilico

PIZZE SPECIAL

Tartufata 15,00 euro

Crema tartufata, noci, fiordilatte
Campano, fili di peperoncino, olio
evo e foglie di basilico

Zafferanella 15,00 euro

Crema di fiordilatte allo
zafferano, fiordilatte Campano,
funghi porcini e salame piccante

Peperonella 14,00 euro

Crema di peperoni, fiordilatte
Campano, pancetta affumicata e
cipolla fritta

Fuori di Zucca 14,00 euro

Crema di zucca, provola dei
monti, ricotta, zola, pancetta
affumicata, semi di zucca, olio
evo e foglie di basilico

Genovese 14,00 euro

Ragù alla Genovese, fiordilatte,
grana, olio evo e foglie di basilico

Pa'Rigina 12,00 euro

Pomodoro, provola dei Monti,
prosciutto cotto tutto chiuso da
uno strato di pasta sfoglia

PIZZE FRITTE

Classica 12,00 euro

Ricotta, provola dei Monti, pomodoro, cicoli napoletani e pepe nero

Leggera 10,00 euro

Pomodoro, fiordilatte campano e basilico

Scarola 12,00 euro

Scarola saltata, provola dei Monti, olive e capperi

CALZONI

Ripieno Leggero 10,00 euro

Al forno con pomodoro, fior di latte campano, prosciutto cotto, basilico e olio evo

Ripieno Napoletano 12,00 euro

Al forno con ricotta di bufala, fiordilatte campano, salame Napoli, pomodoro, pepe, olio evo e foglie di basilico

PIZZE DOPPIA COTTURA

Montanarona 14,00 euro

Pizza doppia cottura, prima fritta e poi ripassata al forno condita con salsa di pomodoro, ricotta di bufala, pepe nero, scaglie di grana e foglie di basilico

ALLERGENI

IN CASO DI ALLERGIE ED INTOLLERANZE AVVISARE IL PERSONALE, LO STAFF RICORDA CHE NON È POSSIBILE GARANTIRE PER LA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI

1. Glutine
2. Crostacei e derivati
3. Uova
4. Pesce e derivati
5. Arachidi e derivati
6. Soia e derivati
7. Latte e Lattosio

8. Frutta a guscio
9. Sedano e derivati
10. Senape e derivati
11. Sesamo e derivati
12. Solfiti
13. Lupino
14. Molluschi

BEVANDE

Acqua Naturale Filtrata 2,00 euro
75cl

Acqua Frizzante Filtrata 2,00 euro
75cl

Bevande 33cl 3,00 euro

Estathè pesca o limone,
Coca Cola, Coca Cola Zero,
Fanta o Sprite

BIRRE

Leffe Rossa 33cl 6,00 euro

Leffe Bionda 33cl 6,00 euro

Stella Artois 20cl 3,00 euro
40cl 5,00 euro

Weiss 30cl 3,50 euro
Franziskaner 50cl 6,00 euro

Weiss 50 cl 5,00 euro
in bottiglia

Ichnusa non filtrata 5,00 euro
in bottiglia 50 cl

VINO

Vino della casa bianco 6,00 euro
0.5 l

Falanghina 18,00 euro
vino bianco

Prosecco extra dry 20,00 euro
bollicine

Vino della casa rosso 6,00 euro
0.5 l

Gragnano dolce frizzante 18,00 euro
vino rosso

Aglianico 22,00 euro
vino rosso

CAFFÈ E DIGESTIVI

Caffè 1,50 euro

Grappa 4,00 euro

Grappa barrique 5,00 euro

Amari 4,00 euro

Jefferson 5,00 euro

Whisky 4,00 euro

Sambuca 4,00 euro