

LE NOSTRE PIZZE

MARGHERITA 	10	RIPIENO TRADIZIONALE	13
Salsa di pomodoro lungo campano, fiordilatte di Agerola e basilico		Salame naturale cascina, ricotta di Agerola, provola affumicata di Agerola, pepe nero e basilico	
MARINARA 	8,5	BOSCAIOLA	15
Salsa di pomodoro lungo campano, origano selvatico di Pantelleria, aglio rosso e basilico		Vellutata di zucca, funghi porcini, salsiccia di suino, provola affumicata di Agerola e basilico	
BUFALA 	12	LA NOSTRA DIAVOLA	13
Salsa di pomodoro lungo campano, mozzarella di bufala Campana DOP e basilico		Salsiccia semi secca piccante, salsa di pomodoro piccante della casa, fiordilatte di Agerola	
POMO D'ORO 	13	COTTO E PARMIGIANO	14
Pomodorini gialli del Vesuvio, ricotta di Agerola, fiordilatte di Agerola e basilico		Prosciutto cotto alla brace, fiordilatte di Agerola, cialda di Parmigiano Reggiano DOP e basilico	
COSACCA 	11	5 FORMAGGI 	14
Salsa di pomodoro lungo campano, cacioricotta di capra cilentana, peperoncino e basilico		Gorgonzola Dolce DOP, fiordilatte di Agerola, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP grattugiato e provolone agerolese	
ETNA	13	BRONTESE 	15
Salsa di pomodoro piccante della casa, pomodorini datterini, cipolla rossa, capperi di Pantelleria, olive nere caiatine, crema di pomodoro arrosto		Pesto di Pistacchi, fiordilatte di Agerola, Parmigiano Reggiano DOP, zest' di limone e basilico	
SCARPARELLO 	14	BUGIARDA	16
Pomodorini rossi del Vesuvio, mozzarella di bufala campana DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP e basilico		Tuorlo di zucca, Prosciutto Crudo di Parma DOP croccante, fiordilatte di Agerola, pepe nero e pecorino Romano DOP	
'NDUJA E CIPOLLA ROSSA	12	CARPACCIO	16
Salsa di pomodoro lungo campano, fiordilatte di Agerola, 'Nduja calabrese, cipolla rossa e basilico		Carpaccio di manzo affumicato, gorgonzola dolce DOP, fiordilatte di Agerola, rucola, glassa di "Aceto Balsamico di Modena I.G.P." e gherigli di noci	
SALSICCIA E FRIARIELLI	14	ORTOLANA 	14
Salsiccia di suino, broccolo friariello e provola affumicata di Agerola		Bianca con verdure di stagione, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e basilico	
PUTTANESCA	13	RIPIENO DI SCAROLE	14
Salsa di pomodoro lungo campano, alici di Cetara, capperi di Pantelleria, olive nere caiatine, aglio rosso, origano selvatico di Pantelleria e basilico		Scarole ripassate, provola affumicata di Agerola, olive nere, alici di Cetara, capperi e noci	

PIZZA TONDA IN PALA A SPICCHI

Ideale per essere condivisa

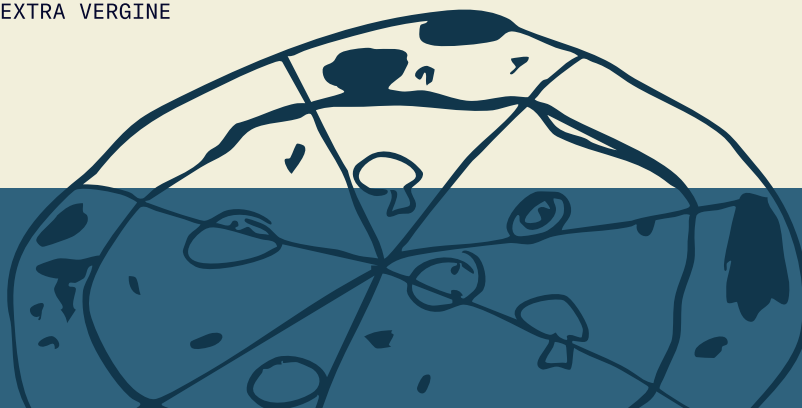
VEGANA SUPERBA 	14	CRUDO E BURRATA	16
Crema di avocado, cipolle rosse in agrodolce, pomodorini datterini, misticanza, semi di sesamo e semi di lino		Prosciutto Crudo di Parma DOP e burrata pugliese	
PASQUALINA	18	GENOVESE	15
Burrata, scarola ripassata e bottarga di tonno rosso del Mediterraneo		Crema cipollosa alla genovese, stracotto di manzo, menta e pecorino romano DOP	
PROVOLA E PATATE 	14	VEGANA AI POMODORI 	15
Patate novelle, fonduta di provola affumicata, cialda di Parmigiano Reggiano aromatizzata al datterino		Crema di datterini arrosto, pomodorini gialli e arancioni, mayo al peperone crusco, origano di pantelleria e basilico	

TUTTE LE NOSTRE PIZZE SONO CONDITE A CRUDO CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO

MOZZARELLA FIORDILATTE SENZA LATTOSIO - 1

IMPASTO INTEGRALE - 1,50

PIZZE



SFIZI

TRIS DI FRITTI "LIEVITÀ" 9

Crocchè con provola affumicata, mozzarella in carrozza, frittatina cubica di bucatini in "tempura" con ragù bianco

DEGUSTAZIONE DI TRE FRITTATINE IN TEMPURA SECONDO LO CHEF 10

PATATINE FRITTE* 6

MONTANARA 10

Salsa di pomodoro lungo campano aromatizzato all'aglio, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e basilico

BRUSCHETTE AL POMODORO 8

Due bruschette con pomodorini datterini conditi con olio extravergine di oliva 100% italiano, basilico e origano

BRUSCHETTE ALLA "CETARESE" 10

Alici di Cetara, burrata pugliese, zest di limone, estratto di basilico

TAGLIERE 22

Una selezione dei nostri migliori salumi e formaggi accompagnati dalle nostre confetture e il nostro pane

DALLA CUCINA

LASAGNA TRICOLORE 13

FUSILLONE DI MARE 16

RISOTTO TALEGGIO E FUNGHI 14

TRANCIO DI SALMONE AL FORNO CON RADICCHIO 18

TAGLIATA DI ENTRECOTE DI MANZO CON PATATE AL BURRO E ROSMARINO 24

POLPETTE AL SUGO DELLA NONNA 13

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE COMUNICARLO AL PERSONALE DI SALA

SERVIZIO E COPERTO - 2,5

*PRODOTTO CONGELATO

SANDWICHES

Con i lievitati prodotti dal nostro forno serviti con patatine fritte

BUN PASTRAMI 18

Panino soffice al burro con semi di sesamo, pastrami di punta di petto di manzo e senape al miele

BUN PULLED PORK 16

Panino soffice al burro con semi di sesamo pulled pork di spalla di Maiale e mayo al tartufo

CLUB SALMONE 16

Avocado, salmone affumicato, pomodoro, lattuga, maionese al lime e formaggio Branzi

CLUB PULLED CHICKEN 15

Pulled chicken, pomodoro, lattuga, Prosciutto Crudo di Parma DOP croccante e salsa caesar

PANUOZZO DI PANE PIZZA 14

Salsiccia, friarielli e provola affumicata

PANUOZZO DI PANE PIZZA VEG 13

Crema di zucca, radicchio, datterini al forno e funghi

INSALATE E PIATTI FREDDI

GRECA 13

Misticanza, pomodorini datterini, cetrioli, cipolla rossa, olive nere caiatine, cacioricotta di capra cilentana e origano selvatico di Pantelleria

TONNO 13

Misticanza, tonno rosso, pomodorini datterini, olive nere caiatine e capperi di Pantelleria

CAPRESE 13

Mozzarella di bufala campana DOP, datterini, basilico e origano

CRUDO E BUFALA 14

Mozzarella di bufala campana DOP e Prosciutto Crudo di Parma DOP

CARPACCIO 14

Carpaccio di manzo affumicato, rucola, Parmigiano Reggiano DOP e glassa di "Aceto Balsamico di Modena I.G.P."

CAESAR 14

Pollo alle erbe, misticanza, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, Prosciutto Crudo di Parma DOP croccante, salsa caesar e crostini

CUCINA



LIEVITÀ

la pizza con l'accento

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	2	CAPPUCCINO	2,5
CAFFÈ MACCHIATO	2	con latte di soia	
CAFFÈ DECAFFEINATO	2	LATTE MACCHIATO	2,5
AMERICANO	2	LATTE MACCHIATO	2,5
CAFFÈ FREDDO	2	con latte di mandorla	
MAROCCHINO	2,5	LATTE MACCHIATO	2,5
CAPPUCCINO	2,5	con latte di soia	
CAPPUCCINO	2,5	TE E TISANE	4
con latte di mandorla		SUCCHI DI FRUTTA	4
		SPREMUTA	4,5

DOLCI

CAPRESE AL CIOCCOLATO	7	CHICCO DI CAFFÈ CON	8
PASTIERA TRADIZIONALE	7	CRUMBLE AL CACAO	
TIRAMISÙ DELLO CHEF	7	NUVOLA LIEVITÀ	7
		CHEESECAKE	7

DOLCI E
CAFFETTERIA



VINI FRIZZANTI

LAMBRUSCO DI
SORBARA DOC CLETO
CHIARLI 23

PROSECCO DOC ROSE
MONTELVINI 6 | 25

ASOLO PROSECCO
SUPERIORE DOCG BRUT
MONTELVINI COLLEZIONE
SERENITATIS 6 | 25

FRANCIACORTA BRUT
VEZZOLI 33

VINI BIANCHI

'IL SALINARO' GRILLO
TERRE SICILIANE DOC 6,5 | 24

ROERO ARNEIS DOCG 'DAIVEJ'
DELTETTO 24

FALANGHINA IRPINIA DOC
'CORTE DI GISO' TERREDORA 26

VINI ROSSI

FRAPPATO 'JUNCO' IGT
CANTINE PELLEGRINO 6,5 | 25

BARBERA D'ALBA DOC
ADRIANO MARCO E VITTORIO 24

PINOT NERO DOC
CANTINA TRAMIN 28

VINI ROSATI

BARDOLINO CHIARETTO 7 | 23
AZ. AGRICOLA CAVALCHINA

BIRRE

4 LUPPOLI - LAGER 4,5 | 6 | 5,5
Birrificio Angelo Poretti
NOTE: AROMATICHE E FRUTTATE

9 LUPPOLI - IPA 4,5 | 6 | 5,5
Birrificio Angelo Poretti
NOTE: AROMATICHE E FRUTTATE

1664 BLANC 5,5
NOTE: AGRUMATE, SPEZIATE
CON SENTORI DI FRUTTA ESOTICA

GRIMBERGEN 4,5 | 6 | 5,5
NOTE: SPEZIATE E FRUTTATE

DRINKS

SPRITZ 10

GIN TONIC 10

HUGO 10

AMERICANO 10

AMARI E LIQUORI 5

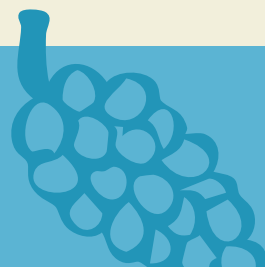
BEVANDE

ACQUA NAT/FRIZ 3,5

COCA COLA/COCA COLA ZERO 4

BEVANDE GALVANINA BIO 4,5

BEVANDE



MENÙ PIZZA - 10

PIZZA MARGHERITA
BABY

PIZZA OLIO E
POMODORO

UNA BEVANDA A SCELTA

COPERTO INCLUSO

MENÙ PASTA - 12

PASTA AL POMODORO
CON PARMIGIANO
REGGIANO DOP

PASTA IN BIANCO CON
OLIO E PARMIGGIANO
REGGIANO DOP

UNA BEVANDA A SCELTA

COPERTO INCLUSO

MENÙ BAMBINI