

Antipasti di Terra

- BRUSCHETTA (2 PEZZI)** € 7,50
CON POMODORINI GIALLI E ROSSI E STRACCIATELLA DI BUFALA
- TEGAMINO DI PARMIGIANA DI MELANZANE** € 10,00
- MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP 250G** € 16,50
CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI
- POLPETTE DELLA NONNA CON CROSTINI DORATI** € 10,00
POLPETTE DI MANZO AL RAGÙ
- GRAN FRITTO MISTO (5 PEZZI)** € 13,50
2 PANZEROTTI, 1 ARANCINO, 1 FRITTATINA DI BUCATINI,
1 FIORE DI ZUCCA RIPIENO

NEW

Antipasti di Mare

- IMPEPATA DI COZZE** € 12,50
- ZUPPA DI COZZE ALLA PARTENOPEA CON** € 16,00
TARALLO ALLE MANDORLE, POLPO* E GAMBERONE*
- POLPO ALL'INSALATA** € 13,50
- SAUTÉ AI FRUTTI DI MARE** € 14,50
- INSALATA DI MARE** € 15,00
CALAMARO*, POLPO*, COZZE E GAMBERI*

Primi Piatti

- RISOTTO CON TARTARE DI GAMBERI E BURRATA** € 15,00
PUGLIESE DOP
- BUCATINI ALLO SCARPARELLO** € 12,50
- TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE** € 12,50
- PACCHERI CON PISTACCHIO, PROVOLA E** € 16,00
SALSICCIA
- SPAGHETTI DI GRAGNANO ALLE VONGOLE** € 18,00
- GNOCCHI ALLA SORRENTINA** € 12,50
- PASTA E PATATE CON PROVOLA** € 12,00
- SCIALATIELLI AL CARTOCCIO** € 20,00

A SEGUITO DELL'ENTRATA IN VIGORE DEL REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011, LA DIREZIONE COMUNICA CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POTREBBERO CONTENERE ALLERGENI. SI INVITANO I GENTILI CLIENTI A COMUNICARE EVENTUALI INTOLLERANZE ALIMENTARI AL PERSONALE DI SALA E/O A RICHIEDERE IL LIBRO DEGLI INGREDIENTI.

- COPERTO** € 2,50

* PRODOTTO CONGELATO
NON SI ACCETTANO VARIAZIONI ALLE RICETTE

Secondi di Terra

SCALOPPINE AL LIMONE E PATATE FRITTE FRESCHE € 12,50

TAGLIATA DI MANZO 300G, RUCOLA E € 21,90
PARMIGIANO REGGIANO DOP

FILETTO DI MANZO 300G E PATATE FRITTE FRESCHE € 21,90

HAMBURGER* AL PIATTO 200G, UOVO FRITTO, € 14,00
PATATE FRITTE FRESCHE E BRUSCHETTA AL POMODORO

Secondi di Mare

FRITTURA DI GAMBERI*, CALAMARI* € 19,00
CON PATATE FRITTE FRESCHE

PESCE SPADA GRIGLIATO CON VERDURE € 18,00
ALLA GRIGLIA

CALAMARO* GRIGLIATO CON VERDURE € 18,00
ALLA GRIGLIA

POLPO* GRIGLIATO CON PURÈ DI PATATE € 18,00
ALLO ZAFFERANO E OLIVE CROCCANTI

MISTO MARE* ALLA GRIGLIA € 21,00

Insalate

PRIMAVERA € 12,00
INSALATA MISTA, PROVOLA AFFUMICATA A DADINI,
POMODORI, CAROTE, OLIVE VERDI E TONNO

CAESAR € 12,00
INSALATA MISTA, PETTO DI POLLO CROCCANTE, CROSTINI
DI PANE, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI E SALSA
CAESAR

CAPRESE € 12,00
FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, POMODORI ALL'INSALATA,
OLIVE VERDI, ORIGANO E BASILICO

BRASIL SALAD € 12,50
INSALATA MISTA, SPICCHI DI ARANCE, POMODORINI ROSSI
E GIALLI, OLIVE BIANCHE, FETA, NOCI

Menu Bimbi

PENNETTE IN BIANCO O AL SUGO

or

COTOLETTA E PATATINE

or

PIZZA MARGHERITA O PROSCIUTTO COTTO

+

ACQUA E GELATO BIMBI € 12,50

* PRODOTTO CONGELATO
NON SI ACCETTANO VARIAZIONI ALLE RICETTE

Caprizza Pizzas

BURRATA E PATA NEGRA

€ 18,00

FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, ALL'USCITA PATA NEGRA 100% GHIANDA, BURRATA PUGLIESE DOP, SCAGLIE DI PROVOLONE DEL MONACO DOP, OLIO EVO BIO TERRE FRANCESCANE E BASILICO

MATADOR

€ 13,50

PROVOLA AFFUMICATA DOP, PATATE AL FORNO, PORCHETTA; ALL'USCITA: CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI, OLIO EVO, BASILICO

NEW

RICCIA

€ 13,50

FOCACCIA CON INSALATA RICCIA, POMODORI DATTERINI, FILETTO DI TONNO, OLIVE TAGGIASCHE, BOCCONCINI DI BUFALA CAMPANA DOP, OLIO EVO

LA GIALLA

€ 12,00

PROVOLA AFFUMICATA DOP, POMODORINI GIALLI, PEPE, OLIO EVO, BASILICO

Pizze Contemporanee

INTEGRALE AI DATTERINI

€ 12,00

IMPASTO DI FARINA INTEGRALE CON FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, DATTERINI GIALLI DEL VESUVIO, POMODORINI DATTERINI, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI, OLIO EVO, BASILICO

INTEGRALE ORTOLANA

€ 12,00

IMPASTO DI FARINA INTEGRALE CON FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI GRIGLIATI, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI, OLIO EVO, BASILICO

GENUINA

€ 12,00

POMODORINI DATTERINI, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI, OLIO EVO, BASILICO; CON CORNICIONE RIPIENO DI RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI

'NDUJA E SALSICCIA

€ 12,00

POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, 'NDUJA CALABRA, SALSICCIA BENEVENTANA A PUNTA DI COLTELLO, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI, OLIO EVO, BASILICO, FILI DI PEPERONCINO

PARMIGIANA E PROVOLA

€ 13,00

POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, PROVOLA DI AGEROLA, PARMIGIANA DI MELANZANE, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI, OLIO EVO, BASILICO

PISTACCHIO E MORTADELLA

€ 13,00

FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, CREMA DI PISTACCHI SICILIANI, MORTADELLA IGP, GRANELLE DI PISTACCHI, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI, OLIO EVO

CRUDO E PROVOLONE

€ 13,00

FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP 24 MESI, SCAGLIE DI PROVOLONE DEL MONACO DOP, OLIO EVO, BASILICO

FIORI DI ZUCCA E GUANCIALE

€ 15,00

FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, FIORI DI ZUCCA, GUANCIALE DI AMATRICE CROCCANTE; ALL'USCITA: BURRATA PUGLIESE DOP, OLIO EVO, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI

NEW

QUATTRO STAGIONI

€ 13,00

¼ DIAVOLA, ¼ MARGHERITA, ¼ PROSCIUTTO COTTO,
¼ FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, CARCIOFI, OLIVE
TAGGIASCHE

SALMONE

€ 13,50

CREMA DI CARCIOFI, STRACCIATELLA PUGLIESE, SALMONE
AFFUMICATO D'ALASKA, AVOCADO, OLIO EVO, BASILICO

CANTABRICA

€ 11,50

FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, POMODORINI GIALLI,
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO, OLIVE TAGGIASCHE,
OLIO EVO, BASILICO

VEGANA

€ 12,00

IMPASTO DI FARINA INTEGRALE, POMODORO SAN
MARZANO, VERDURE AL FORNO ALLA JULIENNE, OLIVE
TAGGIASCHE, CARCIOFO ARROSTITO SOTT'OLIO, TRITO DI
BASILICO E OLIO EVO

Pizze Tradizionali

MARINARA

€ 7,50

POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, AGLIO,
ORIGANO, OLIO EVO E BASILICO

MARGHERITA

€ 8,00

POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, FIOR DI LATTE
DI AGEROLA DOP, OLIO EVO E BASILICO

DIAVOLA

€ 9,00

POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, PROVOLA DI
AGEROLA, SPIANATA CALABRA, OLIO EVO, BASILICO, FILI DI
PEPERONCINO

AMERICANA

€ 10,00

POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, FIOR DI LATTE
DI AGEROLA DOP, WURSTEL E PATATINE FRITTE*

RIPIENO

€ 10,00

RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP, FIOR DI LATTE DI
AGEROLA DOP, SALAME NAPOLETANO, POMODORO LA
REGINA DI SAN MARZANO, OLIO EVO E BASILICO

PROSCIUTTO E FUNGHI

€ 10,00

POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, FIOR DI LATTE
DI AGEROLA DOP, FUNGHI CHAMPIGNON, ALL'USCITA
PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ, OLIO EVO E BASILICO

4 FORMAGGI

€ 10,00

FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, EMMENTAL SVIZZERO
DOP, FONTINA VALDOSTANA DOP, GORGONZOLA DOP,
PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI, OLIO EVO E
BASILICO

BUFALINA

€ 11,00

POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, MOZZARELLA DI
BUFALA CAMPANA DOP, OLIO EVO E BASILICO

SALSICCIA E FRIARIELLI

€ 11,00

PROVOLA DI AGEROLA, SALSICCIA BENEVENTANA A PUNTA
DI COLTELLO, FRIARIELLI E OLIO EVO

NAPOLI

€ 12,00

POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, FIOR DI LATTE
DI AGEROLA DOP, ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO,
CAPPERI DI PANTELLERIA, OLIVE TAGGIASCHE, OLIO EVO E
BASILICO

CAPRICCIOSA

€ 13,00

POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, FIOR DI LATTE
DI AGEROLA DOP, PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ,
CARCIOFINI ARROSTITI, FUNGHI CHAMPIGNON, OLIO
NERE, OLIO EVO, BASILICO

Pizze Fritte

MONTANARA RIPASSATA

€ 11,00

PIZZA PRIMA FRITTA E POI RIPASSATA AL FORNO CON POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, PECORINO ROMANO, OLIO EVO E BASILICO

CLASSICA

€ 12,00

RIPIENO CON RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, SALAME NAPOLETANO, PEPE NERO, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI

TUTTE LE NOSTRE PIZZE POSSONO ESSERE PREPARATE CON IMPASTO **SENZA GLUTINE O DI **FARINA INTEGRALE** CON MAGGIORAZIONE DI € 1,50**



I nostri impasti senza glutine
NON NASCONO PER I CELIACI.

Se segui una **dieta senza glutine**
oppure per pura curiosità
**scopri il ricco sapore del nostro
impasto senza!!!**

NEW

Schiaccia Croccante

GUSTOSA

€ 10,50

RIPIENO DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI, POMODORO RAMATO

BOLOGNESE

€ 10,50

RIPIENO DI MORTADELLA, STRACCIATELLA PUGLIESE, PISTACCHIO

NAPOLETANA

€ 10,50

RIPIENO DI PARMIGIANA DI MELANZANE

Dolci

DOLCE DELLA CASA:

€ 6,00

PASTIERA* - CAPRESE* - TIRAMISÙ - BABÀ - CHEESECAKE

SORBETTO AL LIMONE

€ 4,00

Pirra alla Spina

	20 CL	40 CL
MESSINA	€ 3,50	€ 5,50
MESSINA CRISTALLI DI SALE	€ 3,50	€ 5,50
MORETTI LA ROSSA		€ 5,50

Pirra in Bottiglia

ICHNUSA NON FILTATA 50 CL	€ 5,00
ERDINGER WEISS 50 CL	€ 5,50
LAGUNITAS IPA USA 35,50 CL	€ 5,50
HEINEKEN 0.0 ANALCOLICA 33 CL	€ 4,00
BALADIN ARTIGIANALE GLUTEN FREE 33 CL	€ 6,00

Cocktail by *Botanico*

APEROL SPRITZ	€ 7,00
APEROL, PROSECCO, SODA	
LIMONCELLO SPRITZ	€ 7,00
LIMONCELLO, PROSECCO, SODA	
CAMPARI SPRITZ	€ 7,00
CAMPARI, PROSECCO, SODA	
HUGO	€ 7,00
LIQUORE AL SAMBUCCO, PROSECCO, MENTA FRESCA, SODA	
GIN TONIC	€ 8,00
GIN BOMBAY SAPPHIRE, ACQUA TONICA	

Par

ACQUA MICROFILTRATA 75 CL	€ 3,00
PEPSI-COLA 33 CL	€ 3,50
PEPSI-COLA ZERO 33 CL	€ 3,50
ARANCIATA / 7UP 33 CL	€ 3,50
THÈ FREDDO LIMONE / PESCA 33 CL	€ 3,50
CAFFÈ	€ 2,00
GRAPPA	€ 4,00
AMARI	DA € 4,00 A € 8,00

Vino Bianco

FALANGHINA "CAPRIZZA" IGP	
CANTINE IOVINE	
BICCHIERE € 5,00	BOTTIGLIA € 15,00
COSTAMOLINO VERMENTINO DOC	
ARGIOLAS	
BICCHIERE € 6,00	BOTTIGLIA € 25,00
LUGANA DOC	
CA' DEI FRATI	
BOTTIGLIA	€ 25,00
ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER DOC	
KALTERN CALDARO	
BOTTIGLIA	€ 25,00

Vino Rosso

AGLIANICO "CAPRIZZA" IGP	
CANTINE IOVINE	
BICCHIERE € 5,00	BOTTIGLIA € 15,00
COSTERA CANNONAU DOC	
ARGIOLAS	
BICCHIERE € 6,00	BOTTIGLIA € 25,00
VALPOLICELLA CLASSICO DOC	
ALLEGRI	
BOTTIGLIA	€ 26,00

Pollicine

PROSECCO DOC EXTRA DRY "LEVIS"	
BELLENDIA	
BICCHIERE € 6,00	BOTTIGLIA € 25,00