

Antipasti di Terra

- BRUSCHETTA (2 PEZZI)** € 7,00
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** € 8,50
POLPETTE DI MANZO AL RAGÙ
- GRAN FRITTO MISTO (5 PEZZI)** € 12,00
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*
- POLIPETTI IN CASSUOLA CON CROSTINI DORATI** € 14,00
- INSALATA DI MARE** € 18,00
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 E VONGOLE** € 18,00
- GNOCCHI ALLA SORRENTINA** € 12,50
- PASTA E PATATE CON PROVOLA** € 12,00

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 PARMIGIANO REGGIANO DOP € 21,90

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

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

Secondi di Mare

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

PESCE SPADA GRIGLIATO CON VERDURE ALLA GRIGLIA € 18,00

CALAMARO* GRIGLIATO CON VERDURE ALLA GRIGLIA € 18,00

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

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

BRESAOLA € 14,00
BRESAOLA, BURRATA PUGLIESE DOP 100G, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI, POMODORINI E RUCOLA

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

PESTO E POLPETTE

€ 15,00

PESTO DI BASILICO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, DATTERINI GIALLI DEL VESUVIO, ALL'USCITA POLPETTE DI MANZO, RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP, OLIO EVO BIO TERRE FRANCESCANE E BASILICO

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

NEW

CARCIOFOTTA

€ 13,50

FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, CREMA DI CARCIOFI, CARCIOFI A SPICCHI, ALL'USCITA PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ, POMODORI SECCHI, OLIO EVO BIO TERRE FRANCESCANE E BASILICO

JAMÓN E FRIARIELLI

€ 15,00

BIANCA CON FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP E FRIARIELLI, ALL'USCITA TARTARE DI JAMÓN IBÉRICO, SPOLVERATA DI PECORINO GRATTUGIATO SUL CORNICIONE, OLIO EVO BIO TERRE FRANCESCANE E 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 INTEGRALE E 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 INTEGRALE E BASILICO

GENUINA

€ 12,00

POMODORINI DATTERINI, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI, OLIO EVO BIO E 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, FILI DI PEPERONCINO, OLIO EVO BIO E BASILICO

PARMIGIANA E PROVOLA

€ 12,50

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

CRUDO E PROVOLONE

€ 13,00

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

NERANO

€ 13,00

CREMA DI ZUCCHINE, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, CHIPS DI ZUCCHINE E SCAGLIE DI PROVOLONE DEL MONACO DOP

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 BIO E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI

NEW**MATADOR****€ 13,50**

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

PUGLIESE**€ 13,50**

FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, DATTERINI GIALLI, CAPOCOLLO DI MAIALINO, BURRATA PUGLIESE DOP, OLIVE NERE, OLIO EVO BIO E BASILICO

TROPEA**€ 15,00**

CREMA DI CIPOLLE ROSSE DI TROPEA, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, ALL'USCITA FILETTI DI TONNO, BURRATA PUGLIESE DOP, PATÉ DI OLIVE TAGGIASCHE E CHIPS DI CIPOLLA, OLIO EVO BIO E BASILICO

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, FILI DI PEPERONCINO, OLIO EVO E BASILICO

AMERICANA**€ 10,00**

POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, WÜRSTEL 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**€ 12,50**

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

Pizza Fritta

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!!!**

Dolci

DOLCE DELLA CASA: € 6,00
PASTIERA* - CAPRESE* - TIRAMISÙ - BABÀ - CHEESECAKE

DOLCE DEL GIORNO € 6,00

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 Pottiglia

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
FISCHER 65 CL	€ 9,00
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 SAMBUCO, PROSECCO, MENTA FRESCA, SODA

GIN TONIC € 8,00
GIN BOMBAY SAPPHIRE, ACQUA TONICA

Par

ACQUA MICROFILTRATA 75 CL € 3,00

COCA-COLA 33 CL € 3,50

COCA-COLA ZERO 33 CL € 3,50

ARANCIATA / SPRITE 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

Allegrini

BOTTIGLIA € 26,00

Pollicine

PROSECCO DOC EXTRA DRY "LEVIS"

Bellenda

BICCHIERE € 6,00

BOTTIGLIA € 25,00