Fritti Napoletani

ARANCINO NAPOLETANO (1 PZ) € 3,00
CON RISO CARNAROLI, FIOR DI LATTE, PISELLI, CARNE MACINATA E PARMIGIANO REGGIANO DOP

FRITTATINA DI BUCATINI CLASSICA (1 PZ) € 3,50
CON BESCIAMELLA, FIOR DI LATTE, PISELLI E CARNE MACINATA

FRITTATINA DI BUCATINI ALLA NERANO (1 PZ) € 3,50
ZUCCHINE, PROVOLONE DEL MONACO DOP E CREMA DI FORMAGGIO

MOZZARELLA IN CARROZZA € 5,00

PANZAROTTO PARTENOPEO (2 PZ) € 5,50
DI PATATE CON PROVOLA, SALAME NAPOLETANO, PEPE NERO, PARMIGIANO REGGIANO DOP, PECORINO ROMANO E PREZZEMOLO

PATATE FRESCHE FRITTE € 5,00

FIORI DI ZUCCA RIPIENI (2 PZ) € 6,00
CON RICOTTA E PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ

GRAN MISTO NAPOLETANO (5 PZ) € 16,00
PANZEROTTO PARTENOPEO, ARANCINO NAPOLETANO, FRITTATINA CLASSICA, FRITTATINA ALLA NERANO E FIORE DI ZUCCA RIPIENO

Facili ma Buoni

BRUSCHETTA (2PZ) € 7,00
CON POMODORINI GIALLI E ROSSI E STRACCIATELLA DI BUFALA

BRUSCHETTA CANTABRICO (2PZ) € 7,50
CON ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO E STRACCIATELLA DI BUFALA

TRIS DI MONTANARE CLASSICHE € 10,00
DI POMODORO, FIOR DI LATTE, PARMIGIANO REGGIANO DOP E BASILICO

TRIS DI MONTANARE MISTE € 10,00
CLASSICA - FRIARIELLI E PROVOLA - PISTACCHIO, MORTADELLA IGP E STRACCIATELLA DI BUFALA

TEGAMINO DI PARMIGIANA DI MELANZANE € 10,00

INSALATA DI POLPO ALLA NAPOLETANA € 12,00
POLPO, OLIVE, PATATE E POMODORINI

ANELLI DI CALAMARI* E PATATE FRITTE FRESCHE € 15,00

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP 250g O BURRATA DI BUFALA CAMPANA CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA € 16,00

IL CASARO € 16,00
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA 250 GR, RICOTTA DI FUSCELLA 100 GR, DATTERINI ROSSI, OLIVE, FOCACCINA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO

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

Primi Piatti

LASAGNA CLASSICA* € 11,00

GNOCCHI ALLA SORRENTINA € 12,00

BUCATINI ALLA CARBONARA € 12,50

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE € 13,00

PACCHERI PISTACCHIO, PROVOLA E SALSICCIA € 14,00

SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE € 18,00

Pizze Caprizza

CROCCHÈ **€ 12,00**
FIOR DI LATTE E PEPE MACINATO. ALL'USCITA CROCCHÈ NAPOLETANO, PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ, OLIO EVO E BASILICO

4 SPICCHI DI SAPORE **€ 13,50**
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, CRUDO DI PARMA, CONFETTURA DI FICHI, GRATTUGIATA DI PECORINO, OLIO EVO E GRANELLE DI PISTACCHIO

TROPEA **€ 16,00**
FIOR DI LATTE. ALL'USCITA FILETTI DI TONNO, CIPOLLA CARAMELLATA, OLIVE TAGGIASCHE, OLIO E BASILICO

SALSICCIA E PATATE **€ 12,50**
BIANCA CON FIOR DI LATTE, SALSICCIA BENEVENTANA SBRICIOLATA, PATATE AL FORNO, OLIVE TAGGIASCHE, OLIO EVO E PEPE

NERANO **€ 13,50**
BIANCA CON FIOR DI LATTE, CREMA DI ZUCCHINE CON PECORINO E PARMIGIANO REGGIANO DOP, CHIPS DI ZUCCHINE, PROVOLONE DEL MONACO DOP, OLIO EVO E PEPE

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, OLIO EVO E BASILICO

DIAVOLA **€ 9,00**
POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, PROVOLA, SPIANATA CALABRA, FILI DI PEPERONCINO, OLIO EVO E BASILICO

AMERICANA **€ 10,50**
POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, WÜRSTEL E PATATINE FRITTE*

RIPIENO **€ 10,50**
RICOTTA, FIOR DI LATTE, POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, SALAME NAPOLETANO, OLIO EVO E BASILICO

PROSCIUTTO E FUNGHI **€ 10,50**
POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, FUNGHI CHAMPIGNON, ALL'USCITA PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ, OLIO EVO E BASILICO

QUATTRO FORMAGGI **€ 10,00**
FIOR DI LATTE, EMMENTAL SVIZZERO DOP, FONTINA VALDOSTANA DOP, GORGONZOLA DOP, PARMIGIANO REGGIANO DOP, 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, SALSICCIA BENEVENTANA A PUNTA DI COLTELLO, FRIARIELLI* E OLIO EVO

NAPOLI **€ 12,00**
POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, 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, PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ, CARCIOFINI ARROSTITI, FUNGHI CHAMPIGNON, OLIVE NERE, OLIO EVO E BASILICO

*PRODOTTO CONGELATO

Pizze Contemporanee

LA PAESANELLA **€ 11,50**
BIANCA CON FIOR DI LATTE, MELANZANE A FUNGHETO, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO DOP, OLIO EVO E 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

INTEGRALE AI DATTERINI **€ 12,00**
IMPASTO DI FARINA INTEGRALE CON FIOR DI LATTE, DATTERINI GIALLI DEL VESUVIO, POMODORINI DATTERINI, PARMIGIANO REGGIANO DOP, OLIO EVO E BASILICO

INTEGRALE ORTOLANA **€ 12,00**
IMPASTO DI FARINA INTEGRALE CON FIOR DI LATTE, MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI GRIGLIATI, PARMIGIANO REGGIANO DOP, OLIO EVO E BASILICO

GENUINA **€ 12,00**
POMODORINI DATTERINI, FIOR DI LATTE, PARMIGIANO REGGIANO DOP, OLIO EVO BIO E BASILICO CON CORNICIONE RIPIENO DI RICOTTA E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO DOP

'NDUJA E SALSICCIA **€ 12,00**
POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, 'NDUJA CALABRA, SALSICCIA BENEVENTANA A PUNTA DI COLTELLO, PARMIGIANO REGGIANO DOP, FILI DI PEPERONCINO, OLIO EVO E BASILICO

PARMIGIANA E PROVOLA **€ 13,00**
POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, PROVOLA, PARMIGIANA DI MELANZANE, PARMIGIANO REGGIANO DOP, OLIO EVO E BASILICO

PISTACCHIO E MORTADELLA **€ 13,00**
FIOR DI LATTE, CREMA DI PISTACCHI SICILIANI, MORTADELLA IGP, GRANELLE DI PISTACCHI E OLIO EVO

CRUDO E PROVOLONE **€ 13,00**
FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, SCAGLIE DI PROVOLONE DEL MONACO DOP, OLIO EVO E BASILICO

QUATTRO STAGIONI **€ 13,00**
1/4 DIAVOLA, 1/4 MARGHERITA, 1/4 PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI E 1/4 FIOR DI LATTE, CARCIOFI E OLIVE TAGGIASCHE

LA BOSCAIOLA **€ 13,00**
FIOR DI LATTE, FUNGHI TRIFOLATI, CREMA DI PISTACCHI, GRANELLA DI PISTACCHI, OLIO EVO E BASILICO

FIORI DI ZUCCA E GUANCIALE **€ 15,00**
FIOR DI LATTE, FIORI DI ZUCCA, GUANCIALE DI AMATRICE CROCCANTE, ALL'USCITA BURRATA DI BUFALA CAMPANA, OLIO EVO BIO E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO DOP

LA VERACE **€ 15,00**
CREMA DI ZUCCA, SALSICCIA, PROVOLA AFFUMICATA DEL MONACO DOP, OLIO EVO E BASILICO

RADICCHIO E ZOLA **€ 15,00**
RADICCHIO, GORGONZOLA DOP, NOCI, FIOR DI LATTE, OLIO EVO E BASILICO

LA CARBONARA D'AUTUNNO **€ 15,00**
CREMA DI CARCIOFI, PROVOLA AFFUMICATA, GUANCIALE CROCCANTE, PECORINO, SCORZA DI LIMONE, OLIO EVO E BASILICO

PESTO E POLPETTE **€ 15,00**
PESTO, FIOR DI LATTE, POLPETTE DI MANZO, CIUFFI DI RICOTTA, OLIO EVO E BASILICO

CHAMPIGNON E BOTTARGA **€ 16,00**
PESTO DI RUCOLA, FUNGHI CHAMPIGNON, FIOR DI LATTE, BOTTARGA, OLIO EVO E BASILICO

RICHIEDI LA PIZZA A RUOTA DI CARRO!
MAGGIORAZIONE € 1,50

GAMBERO E BURRATA € 20,00
FOCCACCIA. ALL'USCITA BURRATA DI BUFALA CAMPANA, GAMBERO ROSSO, GRANELLA DI PISTACCHI, OLIO EVO E BASILICO

PESCATORA € 20,00
COZZE, VONGOLE, CALAMARI, GAMBERO ROSSO, POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, PREZZEMOLO, OLIO EVO E 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, PECORINO ROMANO, OLIO EVO E BASILICO

CLASSICA € 12,00
RIPIENO CON RICOTTA, FIOR DI LATTE, SALAME NAPOLETANO, PEPE NERO E PARMIGIANO REGGIANO DOP

Schiaccia Croccante

GUSTOSA € 11,00
RIPIENO DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E POMODORO RAMATO

BOLOGNESE € 11,00
RIPIENO DI MORTADELLA IGP, STRACCIATELLA PUGLIESE E PISTACCHIO

NAPOLETANA € 11,00
RIPIENO DI PARMIGIANA DI MELANZANE

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**!!!

Insalatone

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 E SALSA CAESAR

CAPRESE € 12,00
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, POMODORI ALL'INSALATA, OLIVE VERDI, ORIGANO E BASILICO

NORVEGESE € 15,00
INSALATA MISTA, SALMONE AFFUMICATO, AVOCADO, CAROTE,
POMODORINI E BURRATA DI BUFALA CAMPANA

Dessert

DOLCE DELLA CASA € 6,00
CHIEDI AL PERSONALE DI SALA LA LISTA DEI DOLCI

SORBETTO AL LIMONE € 4,00

COPERTO € 2,50

Si invitano i gentili clienti a comunicare eventuali intolleranze alimentari al personale di sala.

Birra alla Spina

	20 CL	40 CL
ICHNUSA	€ 3,50	€ 5,50
ICHNUSA NON FILTRATA	€ 3,50	€ 5,50
MORETTI LA ROSSA		€ 5,50

Birra in Bottiglia

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

Cocktail

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

Bar

ACQUA MICROFILTRATA 75 CL	€ 3,00
PEPSI-COLA	€ 3,50
PEPSI-COLA ZERO	€ 3,50
ARANCIATA / 7UP	€ 3,50
THÈ FREDDO LIMONE / PESCA	€ 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

Bollicine

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