



Qui la qualità è di casa

La nostra pizza



Buona perché non ha segreti, fatta per chi ama le cose semplici, ma fatte come si deve. Ingredienti selezionati con cura e una filiera produttiva trasparente per una pizza **sincera**, così come la vedi.

PRIMO RACCOLTO

Pizza di settembre

Carpaccio di barbabietola marinata all'arancia, scaglie di grana, rucola, noci e gocce di aceto balsamico



€5,00

OGNI MESE UNA NUOVA PIZZA ESCLUSIVA.
LA "PRIMO RACCOLTO" LA TROVI FINO AL 30 SETTEMBRE

PROMO NON VALIDA IL SABATO E SU ASPORTO

Classiche

MARGHERITA (1,7) Pomodoro, fiordilatte di Agerola, basilico, olio EVO	€8,00
MARINARA (1) Pomodoro, origano, aglio, basilico, olio EVO	€7,00
NAPOLI (1,7,4) Pomodoro, fiordilatte di Agerola, capperi, acciughe, basilico, olio EVO	€10,00
ORTOLANA (1,7) Pomodoro, fiordilatte di Agerola, peperoni, melanzane e friarielli alla Partenopea, zucchine e funghi champignon in padella, basilico, olio EVO	€12,00
DOC (1,7) Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico, olio EVO	€12,00
SCIANTOSA (1,7) Pomodoro, fiordilatte di Agerola, carciofo rustico, terra di olive prosciutto cotto, basilico, olio EVO	€12,00
DIAVOLA (1,7) Pomodoro, fiordilatte di Agerola, salsiccia piccante basilico, olio EVO	€10,00
TONNO E CIPOLLA (1,7,4) Pomodoro, fiordilatte di Agerola, tonno all'olio, cipolla rossa, basilico, olio EVO	€11,00
CILIEGINA (1,7) Fiordilatte di Agerola, pomodorini, basilico, olio EVO	€10,00
4 FORMAGGI (1,7) Fiordilatte e provola affumicata di Agerola, pecorino, gorgonzola, basilico, olio EVO	€10,00
PRIMAVERA (1,7) Fiordilatte di Agerola, pomodorini gialli e rossi, basilico, olio EVO	€10,00
SALSICCIA E FRIARIELLI (1,7) Provola affumicata di Agerola, salsiccia paesana, friarielli, basilico, olio EVO	€12,00
BUFALOTTA (1,7) Pomodori ciliegini, mozzarella di bufala DOP, basilico, olio EVO	€12,00

Speciali

REGIONE (1,7,4)

€13,00

Pomodorini gialli in sugo, burrata pugliese, filetti di alici, pepe macinato, basilico, olio EVO

LA BOLOGNESE (1,7,8)

€14,00

Crema di fiordilatte di Agerola, mortadella di Bologna Igp, burrata pugliese, granella di pistacchio siciliano, basilico, olio EVO

LA PARMA (1,7)

€14,00

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, crudo di Parma, nocca, scaglie di Grana Padano dop, basilico, olio EVO

LA SCAROLINA (1,7,4)

€12,00

Provola affumicata di Agerola, scarola alla napoletana, burrata pugliese, guanciale croccante, basilico, olio EVO

LA TARALLINA (1,7,8)

€12,00

Provola affumicata di Agerola, tarallo strisciato, friarielli, basilico, olio EVO

PORCINI* (1,7,8)

€12,00

Pomodorini gialli, provola affumicata di Agerola, funghi porcini, basilico, olio EVO

MMI (1,7)

€12,00

Salsa di pomodoro arrosto, burrata pugliese, terra di olive nere, basilico, olio EVO

SINFONIA (1,7,4)

€15,00

Burrata pugliese, salmone norvegese affumicato, granella di pistacchi, fiori edibili, basilico, olio EVO, crema di aceto balsamico

MOBY DICK (1,7,4)

€15,00

Burrata pugliese, tonno affumicato, cipolla caramellata, zeste di limone, basilico, olio EVO

BURRO E ALICI (1,7,4)

€15,00

Fiordilatte di Agerola, burro montato, alici del Cantabrico, granella di pane croccante, basilico, olio EVO

MARINARA GOLD (1,4)

€12,00

Pomodoro giallo in sugo, pomodorini rossi del Piennolo, olive, aglio, origano, filetti di alici, basilico

Speciali

PROFUMO DEL BOSCO (1,7,8)	€15,00
Crema di tartufo e porcini, fiordilatte di Agerola, funghi misti trifolati, speck Alto Adige, basilico	
NERANO (1,7)	€15,00
Fiordilatte di Agerola, crema di zucchine, chips di zucchine fritte, scaglie di Provolone del Monaco dop, basilico, olio EVO	
NOCINA (1,7)	€15,00
Fiordilatte di Agerola, gorgonzola, noci, speck Alto Adige, miele, basilico, olio EVO	

Calzoni

SAN FREDIANO (1,7)	€10,00
Fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto di alta qualità	
DON ANTONIO (1,7)	€12,00
Fiordilatte di Agerola, ricotta di bufala, pepe macinato, salame napoletano basilico, olio EVO, pomodoro	
FIGLIOLA (1,7)	€12,00
Ricotta di bufala, cigoli di maiale, provola affumicata, pepe nero, basilico	

AGGIUNTE DI INGREDIENTI

Capperi, rucola, cipolla, passata di pomodoro	€0,50
Olive, pomodorini	€1,00
Prosciutto cotto, wurstel, funghi, noci, pistacchio, pom. gialli	€1,50
Bufala, fiordilatte, burrata, porcini, nduja, mortadella, salsiccia	€2,50
Salmone norvegese, tonno, alici del Cantabrico, crudo di Parma	€3,50
Senza lattosio	€2,00
Senza glutine	€2,50

Antipasti

FRITTO NAPOLETANO (1,3,7)	€10,00
Crocché, arancino, frittatina di pasta e verdure fritte	
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP (1,7)	€12,00
Servita con bruschette con frijarielli, peperoni, melanzane a funghetto	
TAGLIERE TOSCANO DOP (1,7)	€15,00
Crudo di Parma, mortadella Bologna IGP, lardo, salame toscano, pecorini e miele	
TARTARA DI MANZO (7,10)	€15,00
Battuta al coltello con riduzione di aceto balsamico di Modena, mostarda di digione, frutto di capperi, stracciatella e parmigiano	
PAPPA AL POMODORO DELLA TRADIZIONE (1,9)	€8,00
Pane del nostro forno, pomodorino ciliegino, basilico, olio EVO	

Primi piatti

PASTA E PATATE CON LA PROVOLA DOP (1,7,9)	€10,00
PICI CACIO E PEPE (1,7)	€12,00
Con pecorino Romano DOP e pepe nero	
GNOCCHI ALLA SORRENTINA (1,3,7)	€12,00
Gnocchi di patate, pomodoro, mozzarella e basilico	
TORDELLO AL RAGU' (1,7,9)	€12,00
Tordello artigianale con ragù Toscano della tradizione	
PACCHERI ALLA GENOVESE NAPOLETANA (1,9)	€13,00
Paccheri di Gragnano con sugo alla "genovese napoletana": ragù di manzo e cipolla	
SPAGHETTONE ALLO SCOGLIO* (1,2,4,9,14)	€15,00
Spaghetti grossi di grano duro Gragnano con frutti di mare	
PACCHERO DEL MONACO (1,7)	€15,00
Paccheri di Gragnano con pomodorino del piennolo del Vesuvio e provolone del monaco DOP	

Secondi piatti

LA PARMIGIANA DI MELANZANE* (7,9) Parmigiana di melanzane alla napoletana	€10,00
ALICI* FRITTE (1,4) Alici indorate e fritte	€10,00
FRITTURA DI MARE* (1,4,14) Gamberi, calamari e verdure fritte	€15,00
INSALATONA REGINÈ (4,7,9) Misticanza, olive, tonno, pomodoro, formaggio	€10,00

Griglia - Barbecue

LA COSTATA DI MANZO	hg/ €4,00
LA FIORENTINA	hg/ €4,50
IL FILETTO DI MANZO	€17,00
LA TAGLIATA RUCOLA E GRANA	€15,00
L'HAMBURGER 200GR* Pane del nostro forno, zucchine alla scapece e provola affumicata	€12,00
IL GALLETTO* Galletto Vallespluga marinato con olio, aglio, rosmarino e cotto alla brace	€12,00

Contorni

I FRIJARIELLI	€6,00
I PEPERONI OLIVE E CAPPERI	€6,00
LE ZUCCHINE ALLA SCAPECE	€6,00
LE MELANZANE A FUNGHETTO	€6,00
<i>Saltati in padella con aglio e olio alla napoletana</i>	
I FAGIOLI ALL'OLIO	€5,00
PATATE AL FORNO	€5,00
FUNGI PORCINI FRITTI O TRIFOLATI (secondo disponibilità stagionale)	€10,00
INSALATA VERDE O MISTA	€5,00

Dessert

Dolci di nostra produzione

IL BABÀ NAPOLETANO (1,3,5,7,8)	€6,00
LA PASTIERA CLASSICA (1,3,5,7,8)	€6,00
TIRAMISÙ (1,3,5,7,8)	€5,00

Monoporzioni

SELEZIONE DELLA PASTICCERIA "POPPELLA" DI NAPOLI

FIOCCO DI NEVE* CLASSICO (1,3,5,7,8)	€5,00
FIOCCO DI NEVE* AL PISTACCHIO (1,3,5,7,8)	€5,00
FIOCCO DI NEVE* AL CIOCCOLATO (1,3,5,7,8)	€5,00



1. CEREALI



2. CROSTACEI



3. UOVA



4. PESCE



5. ARACHIDI



6. SOIA



7. LATTE



8. FRUTTA A GUSCIO



9. SEDANO



10. SENAPE



11. SESAMO



12. ANIDRIDE
SOLFOROSA



13. LUPINI



14. MOLLUSCHI

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio. Il nostro ristorante utilizza prodotti freschi tuttavia vista la particolarità di alcuni prodotti tipici, essi vengono preparati da primarie aziende, trasferiti e conservati a temperatura abbattuta, e sono contrassegnati dall'asterisco.

COPERTO €2,00