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.

LA CARCIOFINA

Pizza di novembre

Fiordilatte di Agerola, crema di carciofo, salame Napoli e pepe in grani macinato fresco



€5,00

OGNI MESE UNA NUOVA PIZZA ESCLUSIVA.
LA "CARCIOFINA" LA TROVI FINO AL 30 NOVEMBRE

PROMO NON VALIDA IL SABATO E SU ASPORTO

La pizzeria

Classiche

MARGHERITA (1,7) €8,00
Pomodoro, fiordilatte di Agerola, basilico, olio EVO

MARINARA (1) €7,00
Pomodoro, origano, aglio, basilico, olio EVO

NAPOLI (1,7,4) €10,00
Pomodoro, fiordilatte di Agerola, capperi, acciughe, basilico, olio EVO

ORTOLANA (1,7) €12,00
Pomodoro, fiordilatte di Agerola, peperoni, melanzane e friarielli alla Partenopea, zucchine e funghi champignon in padella, basilico, olio EVO

DOC (1,7) €12,00
Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico, olio EVO

SCIANTOSA (1,7) €12,00
Pomodoro, fiordilatte di Agerola, carciofo rustico, terra di olive prosciutto cotto, basilico, olio EVO

DIAVOLA (1,7) €10,00
Pomodoro, fiordilatte di Agerola, salsiccia piccante basilico, olio EVO

TONNO E CIPOLLA (1,7,4) €11,00
Pomodoro, fiordilatte di Agerola, tonno all'olio, cipolla rossa, basilico, olio EVO

CILIEGINA (1,7) €10,00
Fiordilatte di Agerola, pomodorini, basilico, olio EVO

4 FORMAGGI (1,7) €10,00
Fiordilatte e provola affumicata di Agerola, pecorino, gorgonzola, basilico, olio EVO

PRIMAVERA (1,7) €10,00
Fiordilatte di Agerola, pomodorini gialli e rossi, basilico, olio EVO

SALSICCIA E FRIARIELLI (1,7) €12,00
Provola affumicata di Agerola, salsiccia paesana, friarielli, basilico, olio EVO

BUFALOTTA (1,7) €12,00
Pomodori ciliegini, mozzarella di bufala DOP, basilico, olio EVO

La pizzeria

Speciali

REGINÈ (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, rucola, 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 sbriciolato, friarielli, basilico, olio EVO

PORCINI* (1,7,8) €12,00
Pomodorini gialli, provola affumicata di Agerola, funghi porcini,
basilico, olio EVO

MIMÌ (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

La pizzeria

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

Le nostre proposte

Antipasti

FRITTO NAPOLETANO (1,3,7) €10,00
Crocché, arancino, frittatina di pasta e verdurine 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 cappero, 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* (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

Le nostre proposte

Secondi piatti

LA PARMIGIANA DI MELANZANE* (7,9) €10,00
Parmigiana di melanzane alla napoletana

ALICI* FRITTE (1,4) €10,00
Alici indorate e fritte

FRITTURA DI MARE* (1,4,14) €15,00
Gamberi, calamari e verdurine fritte

INSALATONA REGINÈ (4,7,9) €10,00
Misticanza, olive, tonno, pomodoro, formaggio

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* €12,00
Pane del nostro forno, zucchine alla scapece e provola affumicata

IL GALLETTO* €12,00
Galletto Vallespluga marinato con olio, aglio,
rosmarino e cotto alla brace

Contorni

I FRIJARIELLI €6,00

I PEPERONI OLIVE E CAPPERI €6,00

LE ZUCCHINE ALLA SCAPECE €6,00

LE MELANZANE A FUNGHETTO €6,00

Saltati in padella con aglio e olio alla napoletana

I FAGIOLI ALL'OLIO €5,00

PATATE AL FORNO €5,00

FUNGHI 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