

Antipasti

Crocchè di patate	2
Frittatina Classica	3
Frittatina Pasta e Patate	3,5
Frittatina Genovese	3,5

Pizze classiche

Marinara	6
Pomodoro San Marzano DOP, Origano del Monte Saro, Aglio, Olio evo Cantine Barone DOP, Basilico	
Margherita	7
Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte, Olio evo Cantine Barone DOP, Basilico	
Margherita DOP	9
Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Olio evo Cantine Barone DOP, Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, Basilico	
Filetto di Pomodoro DOP	10
Pomodorini del Vesuvio, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Olio evo Cantine Barone DOP, Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, Basilico	
Diavola	10
Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte, Spianata Calabra Piccante, Olio evo Cantine Barone DOP, Basilico	
Quattro Formaggi	13
Provola affumicata, Blue di Bufala DOP, Fonduta di Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, Caciotta dei 100 giorni, Olio evo Cantine Barone DOP, Basilico	
Würstel e patate	8
Würstel, Patatine Fritte, Provola affumicata	

Pizze speciali

Nerano

Crema di zucchini, Pancetta Cilentana al pepe nero, Chips di zucchini, Provola affumicata, Provolone del Monaco DOP, Olio evo Cantine Barone DOP

13

Salsiccia e patate al forno

Salsiccia, Provola affumicata, Patate al forno, Fonduta di Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, Olio evo Cantine Barone DOP

13

NonnaMà

Cornicione ripieno di ricotta di fuscella, Salame, Pomodoro San Marzano DOP, Provola affumicata, Tarallo sbriciolato, Olio evo Cantine Barone DOP, Basilico

13

Peperoncina

Peperoncini verdi, provola affumicata, culatello Irpino, stracciatella di bufala Campana DOP, olio evo cantine Barone, basilico

13

American Dream

Salsiccia, Provola affumicata, patatine dolci americane fritte, Fonduta di Cheddar

13

TerraMia

Pomodorini del Vesuvio rossi e gialli, Pomodoro San Marzano cotto al forno, Caciocavallo Irpino, Olio evo Cantine Barone DOP

13

Fuori Norma

Crema di melanzane, Fiordilatte, Culatello Irpino, Fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi DOP, Pomodorini secchi, Olio evo Cantine Barone DOP

13

Irpinia

Fiordilatte, Culatello Irpino, Rucola, Pomodorini secchi, Stracciatella di bufala campana DOP, Olio evo Cantine Barone DOP

13

Borgo Marinaro

Pomodoro San Marzano DOP, Capperi di Pantelleria IGP, Pesto di Aglio Orsino, Origano del Monte Saro, Alici di cetara, Olio evo Cantine Barone DOP, Basilico

13

Paradiso

Provola affumicata, Mortadella Favola, Stracciatella di bufala campana DOP, Pesto di pistacchio di Bronte DOP, Olio evo Cantine Barone DOP

13

Pizze ripiene

Ripieno Classico

Pomodoro San Marzano DOP, Ricotta di fuscella, Provola affumicata, Salame, Pepe, Olio evo Cantine Barone DOP, Basilico

10

Ripieno fritto

Ricotta di fuscella, Cicoli, Provola affumicata, Pepe

10

Birre alla spina

Ichnusa non filtrata (lager)

Fermentazione: bassa; grado alcolico: 5.0% vol.;

Appare leggermente torbida e dorata, con schiuma fitta e persistente. L'aroma è luppolato e delicatamente fruttato.

Al gusto è corposa, moderatamente amara ed equilibrata.

20cl - 3,5 / 40cl - 6

Moretti La Rossa (bock)

Fermentazione: bassa; grado alcolico: 7.2% vol.;

Colore ambrato carico con riflessi del bronzo.

Aromi ricchi e strutturati, con iniziali note di lampone, frutta candita e caramello. Gusto morbido e pieno,

con note di caramello e liquirizia.

20cl - 3,5 / 40cl - 6

Birre in bottiglia

Fresh Beer - Fravort

Fermentazione: Bassa; Grado alcolico: 4,8% vol.;

Una Lager dal colore giallo dorato e schiuma bianca, fine e persistente. Al naso aromi di cereali e luppolo. In bocca un corpo delicato e gusto morbido. Il finale è fresco e dissetante.

33cl - 6

IPA - Fravort

Fermentazione: Alta; Grado alcolico: 5,6% vol.;

Oro carico con riflessi ramati. Gusto decisamente amaro con sentori floreali, equilibrato e persistente.

33c - 6

Bionda del Brenta - Fravort

Fermentazione: Alta; Grado alcolico: 8,2% vol.;

Belgian Strong Ale dall'aspetto Dorato opalescente e gusto dolce-amaro, dal corpo consistente e dall'aroma fruttato.

33cl - 6

Rossa del Brenta - Fravort

Fermentazione: Alta; Grado alcolico: 8,1 % vol.;

Belgian Strong Ale dal colore Ambrato carico, gusto dolce-amaro, dal corpo consistente e dall'aroma fruttato.

33cl - 6

Cuore di Napoli - Kbirr

Fermentazione: Alta; Grado alcolico: 6%

Una American Pale Ale (APA) dal corpo leggero ma fortemente protetta dai luppoli esotici che le donano freschi profumi e note agrumate, erbacee, resinose e speziate.

33cl - 6

Cap'e Fierr - Kbirr

Fermentazione: Bassa; Grado alcolico: 10%;

Birra Strong Lager con note dolci, corpo pieno e ben strutturata.

L'importante tenore alcolico regala un piacevole calore al palato.

Al naso i sentori del luppolo sono ben percepibili e molto eleganti.

33cl - 6

PullicenHell - Kbirr

Fermentazione: Alta; Grado alcolico: 5,2%

Una birra in stile hoppy ale che al naso offre un intrigante bouquet erbaceo misto a frutta esotica e lime. Il corpo lieve e il sapore fresco rendono questa birra straordinariamente bevibile.

33cl - 6

N'atavota red - Kbirr

Fermentazione: Alta ; Grado alcolico: 9%

Strong Ale dal colore ramato intenso con schiuma fine e abbondante.

Al naso ha un avvolgente bouquet di toni speziati e fruttati.

33cl - 6

Vini Bianchi

Falanghina Campania IGP
Cantine Barone
Calice 6 - Bottiglia 22

Vignolella, Fiano cilentano DOC
Cantine Barone
Calice 6 - Bottiglia 24

Terrantica, Greco di tufo DOCG
I Favati
30

Vini Rossi

Pietralena Aglianico DOC
Cantine Barone
Calice 6 - Bottiglia 24

A Primo, Primitivo Peastum IGP
Cantine Barone
Calice 6 - Bottiglia 22

Cretarossa, Campi Taurasini DOC
I Favati
30

Terzoatto, Taurasi DOCG
I Favati
45

Vini Rosè

Primula Rosa, Aglianico
Cantine Barone
22

Dolci

Dolci della casa 6

Digestivi

Caffè 1,5
Amaro/liquore 2
Premium 3

Bibite

Acqua Panna 50cl 2,5
Acqua San Pellegrino 50cl 2,5
Coca Cola 33cl 3
Coca Cola zero 33cl 3
Fanta 33cl 3
Sprite 33 cl 3

Alcuni piatti potrebbero contenere degli allergeni.
Chiedi informazioni allo staff al momento dell'ordinazione.

Supplementi a seconda della richiesta da euro 1, 2 e 3

Coperto 2 euro a persona