




## BIBITE

	Coca Cola, Fanta alla spina 40 cl	€5,00
	La vera Gazzosa bottiglia 27 cl	€5,00
	Acqua Minerale	
	Mineral Water a bottiglia 50 cl	€2,00

## BIRRE ALLA SPINA

	Nastro Azzurro	20cl 4,00 / 40cl €5,00
	Peroni rossa Gran Riserva	20cl €5,00 / 40cl €6,00

## APERITIVI

	Prosecco	calice €5,00 / bottiglia €25,00
	Aperol Spritz	€6,00

## VINO DELLA CASA

	Rosso o Bianco / red or white	€18,00
--	-------------------------------	--------

## SORBETTI E FRUTTA

	Sorbetto al limone / Lemon sorbetto	€4,00
--	-------------------------------------	-------

## AMMAZZACAFFÈ

### Infusi €4,00

Limoncello – Liquirizia – Nocino - Melannurca sulla paglia

### Creme Limone – Melone €4,00

### Grappe €5,00

Di vinacce di Gragnano "morbida"  
Di vinacce di Fiano in Barrique "fine"

### Amari e Liquori €5,00

Averna, Amaro del Capo, Jagermeister,  
Lucano, Sambuca, Amaro del Rosso

Potrebbero esserci degli allergeni nei nostri piatti.  
Chiedi la ricetta al momento dell'ordine  
con la specifica degli allergeni presenti.

\* Il prodotto è surgelato all'origine.

Supplementi a seconda della richiesta da euro 2,00 a 3,00.

Coperto: € 4,00 a persona.



ROSSO  
POMO  
DORO

*come un giorno a Napoli*

*Buon Anno!*



# PIZZERIA

IMPASTO  
LIEVITATO  
24 ore

## **Margherita Verace** €18,00

pomodori del piennolo del Vesuvio a filetti e bufala Casertana  
*stripes of Piennolo tomatoes from Vesuvio and bufala cheese from Caserta*

## **Vegetariana** €19,00

mozzarella di bufala, zucchine e melanzane grigliate, funghi pomodoro datterino  
*buffalo Mozzarella cheese, courgettes, aubergines, mushrooms and datterino tomatoes*

## **Burrata, bresaola e funghi** €20,00

Pizza bianca con mozzarella, "Burrata Golosa di Puglia", bresaola di bufalo, crudité di funghi, rucola, cialda di grana croccante, zeste di arancia  
*Mozzarella, Burrata "Golosa di Puglia" cheese, buffalo bresaola, champignons mushrooms crudité, rocket, crunchy grana cheese and orange*

## **Boscaiola** €20,00

Pomodori San Marzano, mozzarella di bufala, funghi porcini, gorgonzola e speck della Valtellina  
*San Marzano tomatoes, buffalo Mozzarella cheese, porcini mushrooms, blue cheese and speck from Valtellina*

## **Tartufona** €22,00

Cornicione ripieno di ricotta, mozzarella, crema di funghi al tartufo, salsiccia, cialdina di grana croccante  
*Crust filled with ricotta, mozzarella, truffle and mushroom patè, sausage, grana cheese waffle*

## **Norvegese** €20,00

Salmone affumicato, rucola, mimosa di uovo, polvere di olive nere, zeste di limone, aneto  
*smoked salmon, rocket, egg mimosa, black olive powder, lemon zest, dill*

## **Il Pescatore** €22,00

Pomodori Antichi di Napoli, frutti di mare, polpo\*, calamari\* e gamberi\*  
*tomatoes Antichi from Naples, seafood, octopus\*, squid\* and prawns\**



## DOLCI

*della tradizione*

### **Torta caprese** €6,00

classica torta dell'isola di Capri / *classic cake from the island of Capri*

### **Delizia al limone** €6,00

classica delizia\* Amalfitana con pan di Spagna, crema al limone e panna montata  
*traditional Amalfi delight\* with sponge cake, lemon cream and whipped cream*

### **Babà** € 6,00

scegli il tuo gusto: classico babà\* al rum ~ con panna e Nutella ~ con panna e coulis di fragole\*  
*choose your flavour: classic babà\* with rum ~ with cream and Nutella ~ with cream and strawberry\* coulis*

### **Cassata infornata** €7,00

torta di pasta frolla, ripiena di ricotta di bufala dolce, canditi, cioccolato fondente  
*short pastry cake, filled with sweet buffalo ricotta, candied fruit, dark chocolate*

### **Calde calde** €6,50

due calde zeppole con Nutella e zucchero vanigliato  
*two hot 'zeppole' doughnuts with Nutella and vanilla sugar*

### **Tiramisù alla nutella** €6,00

tiramisù alla Nutella in tazza, con caffè, mascarpone e savoiardi  
*Nutella Tiramisù coffee, Mascarpone and Savoyard biscuits*



## BIBITE / DRINKS



Coca Cola, Fanta *alla spina/ on the tap* 40 €5,00

La vera Gazzosa *bottiglia / bottle* 27 cl €5,00

Acqua Minerale *bottiglia* 50 cl €2,00

Mineral Water *bottle* 50 cl

## BIRRE ALLA SPINA BEERS ON THE TAP



Nastro Azzurro 20cl 4,00 / 40cl €5,00



Peroni rossa Gran Riserva 20cl €5,00 / 40cl €6,00

## APERITIVI / APERITIFS

Prosecco *calice/glass* €5,00  
*bottiglia/bottle* €25,00

Aperol Spritz €6,00

## VINO DELLA CASA HOME WINE

Rosso o Bianco / *red or white* €18,00

## SORBETTO

Sorbetto al limone / *Lemon sorbetto* €4,00

## AMMAZZACAFFÈ LIQUORS

**Infusi** €4,00

Limuncello – Liquirizia – Nocino - Melannurca sulla paglia

**Crema Limone – Melone** €4,00

**Grappe** €5,00

Di vinacce di Gragnano “morbida”  
Di vinacce di Fiano in Barrique “fine”

**Amari e Liquori** €5,00

Averna, Amaro del Capo, Jagermeister,  
Lucano, Sambuca, Amaro del Rosso

Potrebbero esserci degli allergeni nei nostri piatti. Chiedi la ricetta al momento dell'ordine con la specifica degli allergeni presenti.

There could be allergens in our dishes.  
When ordering ask for recipe with the specification of the allergens present

\* Il prodotto è surgelato all'origine.

\*The product is frozen at origin

Supplementi a seconda della richiesta da euro 2,00 a 3,00.

Supplements depending on the request starting from 2, 3 euros

Coperto: € 4,00 a persona.

Cover charge: 4 euros per person



**ROSSO  
POMO  
DORO**

*come un giorno a Napoli*

*Buon Anno!*



# PIZZERIA

IMPASTO  
LIEVITATO  
24 ore

## **Margherita Verace** €18,00

pomodorini del piennolo del Vesuvio a filetti e bufala Casertana  
*stripes of Piennolo tomatoes from Vesuvio and bufala cheese from Caserta*

## **Vegetariana** €19,00

mozzarella di bufala, zucchine e melanzane grigliate, funghi pomodoro datterino  
*buffalo Mozzarella cheese, courgettes, aubergines, mushrooms and datterino tomatoes*

## **Burrata, bresaola e funghi** €20,00

Pizza bianca con mozzarella, "Burrata Golosa di Puglia", bresaola di bufalo, crudité di funghi, rucola, cialda di grana croccante, zeste di arancia  
*Mozzarella, Burrata "Golosa di Puglia" cheese, buffalo bresaola, champignons mushrooms crudité, rocket, crunchy grana cheese and orange*

## **Boscaiola** €20,00

Pomodori San Marzano, mozzarella di bufala, funghi porcini, gorgonzola e speck della Valtellina  
*San Marzano tomatoes, buffalo Mozzarella cheese, porcini mushrooms, blue cheese and speck from Valtellina*

## **Tartufona** €22,00

Cornicione ripieno di ricotta, mozzarella, crema di funghi al tartufo, salsiccia, cialdina di grana croccante  
*Crust filled with ricotta, mozzarella, truffle and mushroom patè, sausage, grana cheese waffle*

## **Norvegese** €20,00

Salmon affumicato, rucola, mimosa di uovo, polvere di olive nere, zeste di limone, aneto  
*smoked salmon, rocket, egg mimosa, black olive powder, lemon zest, dill*

## **Il Pescatore** €22,00

Pomodori Antichi di Napoli, frutti di mare, polpo\*, calamari\* e gamberi\*  
*tomatoes Antichi from Naples, seafood, octopus\*, squid\* and prawns\**



## DOLCI / DESSERT *della Tradizione*

### **Torta caprese** €6,00

classica torta dell'isola di Capri / *classic cake from the island of Capri*

### **Delizia al limone** €6,00

classica delizia\* Amalfitana con pan di Spagna, crema al limone e panna montata  
*traditional Amalfi delight\* with sponge cake, lemon cream and whipped cream*

### **Babà** € 6,00

scegli il tuo gusto: classico babà\* al rum ~ con panna e Nutella ~ con panna e coulis di fragole\*  
*choose your flavour: classic babà\* with rum ~ with cream and Nutella ~ with cream and strawberry\* coulis*

### **Cassata infornata** €7,00

torta di pasta frolla, ripiena di ricotta di bufala dolce, canditi, cioccolato fondente  
*short pastry cake, filled with sweet buffalo ricotta, candied fruit, dark chocolate*

### **Calde calde** €6,50

due calde zeppole con Nutella e zucchero vanigliato  
*two hot 'zeppole' doughnuts with Nutella and vanilla sugar*

### **Tiramisù alla nutella** €6,00

tiramisù alla Nutella in tazza, con caffè, mascarpone e savoiardi  
*Nutella Tiramisù coffee, Mascarpone and Savoyard biscuits*