

## Antipasti

*uno sfizio per cominciare*

- Parmigiana di melanzane** 8,50 **consigliato con Gragnano della Penisola Doc Frizzante**  
salsa di pomodoro, provola affumicata, grana e basilico
- La Tiella** 11,00 ~ **Tipico fritto napoletano** suggerito per 2 persone  
panzarotti sale e pepe, arancini di riso, montanare al pomodoro con grana e basilico, frittelline alle alghe
- Bombolona** 10,00  
burrata Golosa di Puglia panata e frita, su tapenade di pomodori, pesto leggero di basilico
- Calamari e paglia di zucchine** 12,50 **consigliato con Prosecco Treviso Doc Extra Dry**  
frittura di calamari\*, zucchine, sale e pepe

## Bruschette

*con pane pizza cotto nel forno a legna*

- Pummarola** 4,50 **consigliato con Falanghina Campi Flegrei**  
pane bianco, pomodoro ramato, olio evo, aglio, basilico e origano
- Zucchiniella** 6,50  
pane integrale, burrata Golosa di Puglia, zucchine, olive nere e zeste di limone

## Bufala, Mozzarella & Co.

*fresche ogni giorno dai migliori caseifici*

- Caprese** 7,50 **consigliato con Campania Bianco Motum Terrae**  
mozzarella di bufala DOP, 125 g, pomodori cuore di bue, olio evo, origano e basilico
- Burrata** 8,50 **consigliato con Motum Terrae Bianco**  
burrata Golosa di Puglia 150 g, su sabbia di pane, tapenade di pomodori, olio evo
- Bufala e verdure alla brace** 12,50  
melanzane e zucchine alla brace, mix di pomodori, rucola, olio evo e origano
- Bufala, Parma e melone** 18,50 **consigliato con Lacryma Christi del Vesuvio Bianco**  
prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi, melone, focaccina, mix di pomodori e olio evo

*mozzarella di bufala dop da 230 g suggeriti per 2 persone*

*mix di pomodori:* 🍅 🍅 🍅 🍅 🍅

## Pasta

*cottura al dente 8 minuti*

*spaghetti del Pastificio Alettra di Gragnano*

- Pomodoro datterino e basilico** 11,50 **consigliato con Campi Flegrei Falanghina**  
olio evo Colline Salernitane DOP, basilico
- Alla "Nerano"** 12,50 **consigliato con Lacryma Christi del Vesuvio Bianco**  
con zucchine, cacio, pepe e basilico
- Gnocchi, pomodorini corbarino e provola** 12,50  
gnocchi di patate artigianali, mantecati con provola affumicata, grana e basilico
- Paccheri, pomodorino cannellino Flegreo e melanzane** 12,50  
scaglie di caciocotta stagionato e pesto leggero di basilico

## Carne

*da allevamenti selezionati*

- Cotoletta "napoletana"** 13,50 **consigliato con Motum Terrae Rosso**  
lonza di maiale (300 g), panata e frita con rucola, tapenade di pomodori e scaglie di grana
- Millefoglie di petto di pollo e verdure alla brace** 14,50  
petto di pollo (250g), glassa di aceto balsamico di Modena IGP
- Tagliata di manzo, rucola e provolone** 18,50 **consigliato con "Ripa" Toscana Rosso**  
manzo (250g) con rucola, scaglie di provolone Auricchio e verdure alla brace

## Contorni

- Melanzane al funghetto - Mix di pomodori**, cipolla rossa, rucola e origano
- Rucola e ciliegino - Patate fritte\*** - **Insalatina** mista di stagione



## Pizze

*con impasto tradizionale lievitato 24 ore*

### Le bufaline

- Verace** 10,50 **consigliato con Nastro Azzurro**  
pomodoro Roma, mozzarella di bufala DOP, basilico con, in uscita dal forno: olio evo della Penisola Sorrentina DOP
- Bufala e cuore di bue** 12,50 **consigliato con Lacryma Christi del Vesuvio Bianco**  
focaccia all'origano con, in uscita dal forno: mozzarella di bufala DOP, cuore di bue e basilico olio evo della Penisola Sorrentina DOP
- Bufala e corbara** 12,50 **consigliato con Nastro Azzurro**  
scottata di pomodorini di Corbara, mozzarella di bufala DOP, scaglie di pecorino Bagnolese e basilico croccante
- Bufala e Parma** 13,50 **consigliato con Lacryma Christi del Vesuvio Bianco**  
pomodoro Roma, datterini gialli e rossi, mozzarella di bufala DOP con, in uscita dal forno: prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi e basilico

### Le classiche

- Marinara** 6,50 **consigliato con Campi Flegrei Falanghina**  
pomodori San Marzano DOP, aglio, origano, olio evo della Penisola Sorrentina DOP, basilico
- Margherita** 7,00 **consigliato con Grolsch Weizen**  
pomodoro Roma, mozzarella e basilico
- Napoletana** 8,50 **consigliato con Nastro Azzurro**  
pomodoro Roma, mozzarella, acciughe sott'olio, olive nere e basilico
- Cosacca** 9,00 **~ Una delle più antiche pizze di Napoli**  
filetto di pomodoro 🍅 Antico di Napoli, scaglie di pecorino bagnolese, basilico
- Mortadella, provola e pistacchi** 10,00 **consigliato con Greco di Tufo**  
provola affumicata, mortadella IGP Rovagnati, granella e pesto di pistacchi DOP, caciocotta e pepe

- Diavola** 9,00 **consigliato con Motum Terrae Rosso**  
pomodoro Roma, mozzarella, salamino piccante e basilico
- 4 formaggi** 9,00  
mozzarella, caciotta di bufala, gorgonzola IGP, cialda di grana

- Bianca cotto e funghi** 9,00 **consigliato con Campi Flegrei Falanghina**  
mozzarella, fior di panna, funghi champignon, prosciutto cotto Rovagnati, basilico

- Calzone** 9,00 **consigliato con Peroni Rossa Gran Riserva**  
ricotta di bufala, salame Napoli, mozzarella, pomodoro Roma e pepe

- Capricciosa** 9,50 **consigliato con Campi Flegrei Falanghina**  
pomodoro Roma, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto Rovagnati, carciofini e olive nere

- Rossopomodoro** 10,50 **~ Ai tre pomodori** **consigliato con Grolsch Weizen**  
provola affumicata, San Marzano DOP, Piennolo del Vesuvio DOP, datterini gialli di Battipaglia e scaglie di caciocotta stagionato

- Parma e provolone stravecchio** 12,50 **consigliato con Peroni Rossa Gran Riserva**  
mozzarella con, in uscita dal forno: prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi, rucola e scaglie di provolone Auricchio Stravecchio

### L'impasto proteico

*con farina integrale e di ceci*

- Melanzanotta** 9,50 **consigliato con Nastro Azzurro**  
melanzane alla brace, provola affumicata, datterini, pesto leggero di basilico, scaglie di provolone Auricchio Stravecchio

- Picciosa** 9,50 **100% vegana** **consigliato con Grolsch Weizen**  
pomodoro Roma, **mozzarisella**, "salsicetta" veggy, funghi, carciofini e olive nere

*a richiesta con: 🍌 mozzarisella vegana o mozzarella delattosata*

**Ricette stagionali**

**Presidi Slow Food**

**GF a richiesta Senza Glutine**

**Vegano**



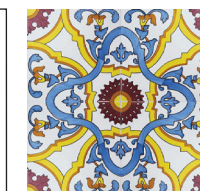
**Inquadra il QR Code per...**

- conoscere i nostri amici **produttori**
- traduzioni **menu**
- menu **senza glutine**



**Scan QR Code for...**

- information about our **products and food producers**
- menu **translations**
- **gluten free** menu



## Insalatone

*un piatto unico, completo, fresco di stagione*

- Braciara** 11,00  
insalatone verde, verdure alla brace, rucola, caciottella di bufala, pomodoro ramato, olive verdi, pistacchi di Bronte DOP tostanti, dressing di pomodoro e peperone
- Pelina** 11,00  
perline di mozzarella, rucola, radicchio, insalatone verde, tocchetti di prosciutto di Parma DOP in olio, semi di papavero, dressing di yogurt e basilico
- "Cesar" ona** 12,00  
insalatone verde, radicchio, rucola, petto di pollo alla brace, rapa rossa, pancetta croccante, scaglie di grana, sesamo tostato, caesar dressing
- Tonnara** 12,50 ~ **a scelta: filettini di tonno in olio o in acqua di mare**  
insalatone verde, rucola, filettini di tonno, patate al vapore, fagiolini\*, uova sode, pomodoro ramato, olive verdi, fresella integrale

### Poche poke calorie riso integrale o venere

*bilanciati da verdure, ortaggi, frutta e proteine.*

- Risone** 9,00  
riso integrale, avocado, pomodoro, rucola, barbabietola, mais, sesamo tostato e dressing di peperone
- Nerone** 9,50  
riso nero di venere, zucchine, iceberg, melone, rucola, piselli\*, carote, semi di papavero e dressing di yogurt al lime

**e aggiungi le tue proteine preferite + 4,50**

- bufala**
- perline** di mozzarella
- burrata**
- mozzarisella**
- salmone** affumicato
- gamberi\*** al vapore
- tonno** in acqua di mare
- pollo** panato
- pollo** alla brace
- manzo** scottato
- "salsicetta"** veggy

## Vini

17,5cl 37,5cl 75cl

### bianchi

- "Crya" Lacryma Christi del Vesuvio Doc**  
Casa di Venere 4,50 16,00

- Campi Flegrei Falanghina Dop**  
Michele Farro 10,00 17,00

- Greco di Tufo Docg**  
Montesole 12,00 23,00

### rossi

- Gragnano della Penisola Doc Frizzante**  
Poggio delle Baccanti 9,00 16,00

- "Caudium" Aglianico Beneventano Igt**  
Masseria Frattasi 9,50 17,50

- "Ripa" Toscana Rosso Igt**  
Michele Ventura 6,00 24,00  
Sangiovese, Cabernet, Merlot

### rosè

- "Crya" Lacryma Christi del Vesuvio Doc**  
Casa di Venere 8,00 15,00

### vino della casa

- Campania Igt** 3,50 13,00  
Motum Terrae **Bianco** o **Rosso**

- Falanghina Igt** 3,50 13,00  
Motum Terrae **Frizzante**

### bollicine

- Prosecco Treviso Doc Extra Dry**  
Donna Alba **flute** 4,00 16,00

- Prestige Blanc Falanghina Extra Brut**  
Masseria Frattasi 20,00

- Aperol spritz** 2,50

## Birre alla spina

- Nastro Azzurro**  
5,1% vol. 20cl 4,00 ~ 40cl 5,00

- Peroni Gran Riserva Rossa**  
5,2% vol. 20cl 4,20 ~ 40cl 5,20

- Grolsch Weizen**  
5,1% vol. 30cl 4,30 ~ 50cl 5,70

- St Benoit**  
5,9% vol. 30cl 4,30 ~ 50cl 5,70

**in bottiglia**

- Tourtel Lager analcolica** bott. 33cl 3,80

- Peroni Senza Glutine**  
4,7% vol. bott. 33cl 5,50

## Acqua e bibite

- Coca-Cola** alla spina 40cl 4,30

- Fanta** alla spina 40cl 4,30

- Gazzosa, Chinotto** bott. 27cl 3,80

- Acqua Minerale** bott. 50cl 2,00

**Ferrarelle NATIA**

Supplemento pizza senza glutine, euro 1,00

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

Supplementi a seconda della richiesta, euro 1,00, 2,50 e 3,00.

Servizio, euro 1,00 a persona, a pranzo dal lunedì al venerdì. Euro 2,00 la sera e sabato, domenica e festivi.