



## Gli antipasti di friggitoria

(anche gluten free)

### FRITTATINE DI PASTA E PATATE

Pasta mista di Gragnano Igp, patate, mozzarella di bufala affumicata, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, pepe.

€ 2,00  
al pezzo

### BACCALÀ FRITTO

Tranci di baccalà fritto in pastella di farina di riso.

€ 2,50  
a porzione

### FRITTATINE DI PASTA

Bucatini di Gragnano, besciamella realizzata con burro di alpeggio e latte, ripieno al prosciutto cotto, Pecorino Romano DOP, mozzarella di bufala affumicata, pepe.

€ 2,00  
al pezzo

### CROCCHÈ

Non impanati, con patate, mozzarella di bufala affumicata, Pecorino Romano DOP, pepe.

€ 2,00  
al pezzo

### ARANCINI

Non impanati, di riso Arborio con burro di alpeggio, sugo di San Marzano DOP, con ripieno di mozzarella di bufala affumicata, prosciutto cotto, pepe.

€ 2,00  
al pezzo



## I nostri percorsi degustazione

(escluso il sabato a cena)

Il nostro personale di sala vi accompagnerà ogni giorno nella scelta delle pizze del nostro menù.



### PERCORSO CLASSICO

#### MASSIMO 4 PERSONE

(bibite escluse) € 50,00

**Antipasto di friggitoria:** 4 pezzi a scelta dal nostro menù di friggitoria.

**Percorso di degustazione attraverso:** 1 Margherita, 1 Margherita del Vesuvio, 1 Cosacca, 1 Pizza Stagionale, 1 Ripieno fritto.

#### MASSIMO 2 PERSONE

(bibite escluse) € 25,00

**Antipasto di friggitoria:** 2 pezzi a scelta dal nostro menù di friggitoria.

**Percorso di degustazione attraverso:** 1 Margherita, 1 Cosacca, 1 Ripieno fritto.



### PENSATI PER VOI DA: FRANCESCO & SALVATORE

#### MASSIMO 4 PERSONE

(bibite escluse) € 55,00

**Antipasto di friggitoria:** 4 pezzi a scelta dal nostro menù di friggitoria.

**Percorso di degustazione attraverso:** 5 pizze a libera scelta dal nostro menù.

#### MASSIMO 2 PERSONE

(bibite escluse) € 32,00

**Antipasto di friggitoria:** 2 pezzi a scelta dal nostro menù di friggitoria.

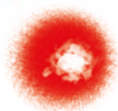
**Percorso di degustazione attraverso:** 3 pizze a libera scelta dal nostro menù.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano ALLERGIE o INTOLLERANZE sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ai sensi del Reg.EU1169/2011 Nota del Ministero della Salute n. 3674-P-06/12/2015

**Domenica sera aperti**



# Le Pizze



## Classiche

(anche gluten free)

<b>MARGHERITA</b>	Pomodori pelati San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, olio extravergine bio del frantoio San Comaio, basilico.	€ 5,50
<b>MARINARA</b>	Antichi pomodori di Napoli, origano selvatico, aglio, olio extravergine d'oliva del frantoio La Torretta, basilico. - Con alici fresche in aggiunta +1,00€ <b>Suggeriamo l'abbinamento con Vermouth Mulassano Rosso</b>	€ 5,50
<b>COSACCA</b>	Pomodorino di Corbara, pecorino bagnolese, olio extravergine d'oliva del frantoio Madonna dell'Olivo, basilico. <b>Suggeriamo l'abbinamento con Vermouth "VER-MO"</b>	€ 6,00
<b>MARGHERITA DEL VESUVIO</b>	Bianca con pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP in conserva, mozzarella di bufala campana DOP, olio extravergine d'oliva del frantoio Capolino Perlingieri, basilico. <b>Suggeriamo l'abbinamento con Vermouth "Antica Formula Carpano"</b>	€ 9,00
<b>MARGHERITA DELLA SIGNORA MARIA</b>	Filetti di pomodoro San Marzano in conserva, fior di latte di Agerola, olio extravergine d'oliva del frantoio Madonna dell'Olivo, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, basilico.	€ 8,50
<b>PIZZA AL POMODORO</b> <i>(NON MODIFICABILE)</i> dalla collaborazione con lo chef Salvatore Bianco	Pomodoro di Corbara, pomodoro San Marzano DOP al naturale, pomodoro datterino essiccato al forno, pomodoro grigliato, crema di pomodoro affumicato, pomodori del piennolo del Vesuvio marinati in olio e basilico, basilico e olio extravergine del frantoio San Comaio.	€ 8,50
<b>CAPRICCIOSA</b>	Pomodori pelati San Marzano DOP, salame di Agerola, carciofi al naturale di Paestum, acciughe di Cetara sott'olio, olive nere di Gaeta, fior di latte di Agerola, olio extravergine d'oliva del frantoio San Comaio, basilico.	€ 9,00
<b>PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI CARDONCELLI</b>	Bianca con fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, funghi cardoncelli freschi trifolati, olio extravergine del frantoio Olio Cru, basilico.	€ 9,00
<b>4 FORMAGGI</b>	Bianca con fior di latte, OL Sciur di zola di capra stagionato ai frutti rossi e rose, caciotta di capra semistagionata di Bagnoli Irpino, scaglie di provolone stagionato, robiola di capra e vaccino e olio extravergine d'oliva. <b>Suggeriamo l'abbinamento con Vermouth Carlo Alberto Red</b>	€ 9,50



## Montanare (anche gluten free)

Consigliate anche a centro tavola come antipasto

<b>MONTANARA CLASSICA</b>	Fritta al sugo di pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP in conserva, scaglie di caciocavallo podolico irpino, basilico.	€ 7,50
<b>MONTANARA ALLA GENOVESE</b>	Fritta al sugo ai Genovesi con cipolla ramata di Montoro, scaglie di formaggio Ragusano DOP, pepe rosso scuro di Sarawak, basilico.	€ 7,50



## Le pizze di Francesco e Salvatore

(anche gluten free)

<b>MARINARA AL TONNO</b> (NON MODIFICABILE)	Pomodori pelati San Marzano DOP, pomodoro grigliato, origano selvatico, aglio, filetti di tonno di Cetara sott'olio, basilico e olio extravergine d'oliva del frantoio San Comaio.	€ 8,00
<b>SALSICCE, PATATE E MENTA</b> (NON MODIFICABILE)	Bianca con fior di latte di Agerola, salsiccia di suino brado "grigio del Casentino", fiocchi di patata alla menta e al Parmigiano Reggiano grattugiato, olio extra vergine d'oliva del frantoio Felsina.	€ 9,00
<b>CARCIOFI E PANCETTA</b>	Bianca con fior di latte di Agerola, carciofi di Paestum al naturale, pancetta arrotolata di maiale nero casertano, formaggio Ragusano DOP grattugiato, olio extravergine d'oliva del frantoio Felsina, basilico.	€ 9,00
<b>SALSICCIA AFFUMICATA E RUCOLA</b>	Bianca con mozzarella di bufala campana DOP, salsiccia di maiale nero casertano affumicata al legno di quercia e castagno, rucola, olio extravergine d'oliva del frantoio Cultrera.	€ 9,00
<b>NDUJA E VERZIN</b>	Bianca con fior di latte di Agerola, nduja calabra, formaggio erborinato di latte vaccino Verzin®, olio extravergine d'oliva del frantoio Castello di Ama, basilico.	€ 9,00
<b>ANGUS*</b>	Pomodori pelati San Marzano Dop, fior di latte di Agerola, mozzarella di bufala campana affumicata, carne di Angus macinata, pepe rosso scuro di Sarawak, olio extravergine d'oliva del frantoio Viola, basilico. <small>*La cottura della carne di questa pizza potrebbe risultare al sangue.</small>	€ 9,00
<b>ZOLA, ALICI* E NOCI</b> (NON MODIFICABILE)	Bianca con fior di latte, formaggio Ol sciuir zola di capra stagionato ai frutti di bosco, noci di Sorrento, pinoli, alici marinate al sale e olio extravergine d'oliva di Felsina. <small>*Materia prima fresca all'origine e surgelata in loco con "abbattimento" a - 40 °C</small>	€ 9,50
<b>WURSTEL ARTIGIANALE E CHIPS DI PATATE</b>	Bianca con fior di latte di Agerola, wurstel artigianale naturale, chips di patate e olio extravergine d'oliva del frantoio San Comaio.	€ 8,00
<b>PAPACCELLE E CONCIATO</b>	Bianca con fior di latte di Agerola, papacella napoletana sott'olio grigliata, conciato romano, olio extravergine d'oliva Aurina di Principe Pignatelli, basilico.	€ 9,00



## Ripieni

<b>RIPIENO AL FORNO</b>	Ricotta di bufala, fior di latte di Agerola, salame di Agerola, pepe rosso scuro di Sarawak, pomodori pelati San Marzano DOP, olio extravergine d'oliva del frantoio Madonna dell'olivo.	€ 8,00
<b>RIPIENO FRITTO</b>	Ricotta di bufala, mozzarella di bufala campana affumicata, cicoli napoletani, pepe rosso scuro di Sarawak.	€ 8,00



## Cantine Ferrari

Dal 1902 Ferrari è il brindisi italiano per eccellenza.  
L'irresistibile leggerezza delle bollicine celebra il gusto per la bellezza e il saper vivere.

- FERRARI MAXIMUM BRUT** - Chardonnay 100% \* a calice - € 4,50  
Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre.
- FERRARI MAXIMUM ROSÉ** - Pinot Nero 70% e Chardonnay 30% \* a calice - € 5,00  
Raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre.
- FERRARI FERRARI PERLÉ** - Chardonnay 100% \* a calice - € 5,50  
Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre.

Chiedere al nostro personale di sala la lista completa dei vini proposti al calice.

\* Un calice corrisponde a circa ml. 125



## Le Birre

- LÖWENBRÄU URTYP** - Colore: Chiaro; Stile: Hells; Gradi: 5,2%. cl. 40 - € 4,20  
cl. 20 - € 2,50
- BIRRA DEL BORGO LISA** - Colore: Dorato; Stile: Lager; Gradi: 5%. cl. 33 - € 4,00
- BIRRA DEL BORGO MALEDETTA** - Colore: Ambrato; Stile: Belgian Ale; Gradi: 6,2%. cl. 33 - € 4,80
- LEFFE AMBREE** - Colore: Ambrato; Stile: Abbazia; Gradi: 6,6%. cl. 33 - € 5,00
- GOOSE ISLAND IPA** - Colore: Arancione ramato; Stile: Ipa; Gradi: 5,9%. cl. 25 - € 4,50
- BASS BEST SCOTCH ALE** - Colore: Ambrato; Stile: Scotch Ale; Gradi: 9,0%. cl. 40 - € 5,00
- HOEGAARDEN** - Colore: Platino; Stile: Belgian Blanche; Gradi: 4,6%. cl. 25 - € 4,30
- TRIPEL KARMELIET** - Colore: Biondo; Stile: Abbey Tripel; Gradi: 8,4%. cl. 33 - € 5,50

### gluten free

- TENNENT'S** Colore: Ambrato; Stile: Pale Lager; Gradi: 5,5%. cl. 33 - € 4,00
- CAULIER** Colore: Bionda; Stile: Belgian Ale; Gradi: 6,8%. cl. 33 - € 4,00



## Le Bibite

- |                                   |        |                             |        |
|-----------------------------------|--------|-----------------------------|--------|
| <b>ACQUA SAN PELLEGRINO</b> 50 cl | € 1,80 | <b>GAZZOSA</b>              | € 2,20 |
| <b>ACQUA PANNA</b> 50 cl          | € 1,80 | <b>COCA COLA</b> 33 cl      | € 2,70 |
| <b>ARANCIATA</b>                  | € 2,20 | <b>COCA COLA ZERO</b> 33 cl | € 2,70 |
| <b>CHINOTTO</b>                   | € 2,20 |                             |        |

SERVIZIO € 2,00.