



Gli antipasti di friggitoria

(anche gluten free)

FRITTATINE DI PASTA E PATATE	Pasta mista di Gragnano Igp, patate, provola 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 al pezzo
FRITTATINE DI PASTA	Bucatini di Gragnano, besciamella realizzata con burro di alpeggio e latte, ripieno al prosciutto cotto, Pecorino Romano DOP, provola affumicata, pepe.	€ 2,00 al pezzo
ARANCINO AL BACCALÀ Novità	Di riso Arborio, con burro di Alpeggio, baccalà mantecato in latte ed impanato con cornflakes.	€ 2,70 al pezzo
ARANCINI	Non impanato, di riso Arborio con burro di Alpeggio, sugo di San Marzano DOP, con ripieno di provola affumicata, carne macinata e piselli	€ 2,00 al pezzo
CROCCHÈ	Non impanato, con patate, provola affumicata, Pecorino Romano DOP	€ 2,00 al pezzo



Montanare (anche gluten free)

Consigliate anche a centro tavola come antipasto

MONTANARA CLASSICA	Fritta al sugo di pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP in conserva , scaglie di caciocavallo podolico irpino, basilico.	€ 7,50
MONTANARA ALLA GENOVESE	Fritta al sugo ai Genovesi con cipolla ramata di Montoro, scaglie di formaggio Ragusano DOP, pepe rosso scuro di Sarawak, basilico.	€ 7,50
MONTANARA GIALLA Novità	Fritta al sugo di pomodoro Giallo del Vesuvio in conserva, scaglie di mozzarella di Bufala DOP e basilico	€ 7,50

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)

MARGHERITA	Pomodori pelati San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, olio extravergine bio del frantoio San Comaio, basilico.	€ 5,50
MARINARA	Antichi pomodori di Napoli, origano selvatico, aglio, olio extravergine d'oliva del frantoio Madonna dell'Olivo, basilico - Con alici fresche in aggiunta +1,00€ Suggeriamo l'abbinamento con Vermouth Mulassano Rosso 6 cl € 3,50	€ 5,50
COSACCA	Pomodorino di Corbara, pecorino bagnolese, olio extravergine d'oliva del frantoio Madonna dell'Olivo, basilico. Suggeriamo l'abbinamento con Vermouth "VER-MO" 6 cl € 3,50	€ 6,00
MARGHERITA DEL VESUVIO	Bianca con pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP in conserva, mozzarella di bufala campana DOP, olio extravergine d'oliva del frantoio Madonna dell'Olivo e basilico. Suggeriamo l'abbinamento con Vermouth "Antica Formula Carpano" 6 cl € 3,50	€ 9,00
MARGHERITA DELLA SIGNORA MARIA	Filetti di pomodoro San Marzano in conserva, fior di latte di Agerola, olio extravergine d'oliva del frantoio San Comaio, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, basilico.	€ 8,50
PIZZA AL POMODORO <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 Monzo	€ 8,50
CAPRICCIOSA	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 Principe Pignatelli, basilico.	€ 9,00
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI CARDONCELLI	Bianca con fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, funghi cardoncelli freschi trifolati, olio extravergine del frantoio Embrace e basilico.	€ 9,00
MARGHERITA CAMELLA Novità	Pomodoro datterino Caramella di Nola, fior di latte, olio extravergine d'oliva Tonda del Matese di Terre dell'Angelo, basilico.	€ 8,50



Ripieni

RIPIENO AL FORNO	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
RIPIENO FRITTO	Ricotta di bufala, mozzarella di bufala campana affumicata, cicoli napoletani, pepe rosso scuro di Sarawak.	€ 8,00



Le pizze di Francesco e Salvatore

(anche gluten free)

CARCIOFI E PANCETTA	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
SALSICCIA AFFUMICATA E RUCOLA	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
NDUJA E VERZIN	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
ANGUS*	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. *La cottura della carne di questa pizza potrebbe risultare al sangue.	€ 9,00
4 FORMAGGI	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. Suggeriamo l'abbinamento con Vermouth Carlo Alberto Red 6 cl € 3,50	€ 9,50
PATATE PANCETTA & FUNGHI Novità	Bianca con Fior di latte, patate al forno, funghi cardoncelli trifolati, pancetta infornata Ligure, Olio extravergine d'oliva Lavra.	€ 9,50
FRESELLA Novità Dalla collaborazione con lo chef Luigi Salomone	Bianca con mozzarella di Bufala Campana DOP, battuto di pomodoro biologico, stracciata, pane croccante aromatizzato, cubetti di fior di latte crudo, basilico ed olio extravergine Caprai.	€ 9,50
TARALLO TONNO & LIMONE Novità	Bianca con Fior di latte, Spuma di yogurt, tonno fresco affumicato, tarallo Napoletano sbriciolato, limone candito, basilico ed olio extravergine Lavra	€ 10,00
TORZELLE E SARDE Novità	Bianca con Fior di latte, Crema di Torzella Vesuviana, sarde affumicate, olio extravergine d'oliva del frantoio Tre Colonie.	€ 9,50
SCARPARIELLO Novità	Pomodoro Caramella di Nola, pomodori datterini Bruciati, battuta di pomodoro biologico, olio aromatizzato ad aglio prezzemolo e peperoncino, Tuma persa siciliana Grattugiata, pecorino toscano di riserva grattugiato e basilico	€ 9,00

Uno speciale ringraziamento
ai nostri sponsor





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

gluten free

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



Le Bibite

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

SERVIZIO € 2,00.