I Fritti

Montanarina al ragù
Zeppola di pasta cresciuta condita con **ragù di pomodoro biologico "pappuliato" 6 ore**, parimigiano reggiano DOP grattugiato e basilico.[1,7]
€ 2,50 al pezzo

Crocchè
Di patate NON impanati con ripieno di pecorino romano DOP, pepe, prezzemolo e provola affumicata dei Monti. [7]
€ 3,20 al pezzo

Arancino
Non impanato, di riso Arborio, sugo di pomodoro biologico, grana padano DOP, provola affumicata dei Monti e **ripieno di ragù di carne macinata e piselli**. [7,9]
€ 3,20 al pezzo

Frittatina classica…. ca' carn macenat
Bucatini di Gragnano IGP amalgamati con besciamella, provola affumicata dei Monti, pecorino romano DOP, pepe e **ripieno di ragù di carne macinata e piselli**. [1,7]
€ 3,20 al pezzo

Frittatina di pasta e patate
Pasta mista di Gragnano IGP condita con la classica ricetta della pasta e patate napoletana, grana padano DOP e provola affumicata dei Monti. [1,7,9]
€ 3,20 al pezzo

Frittatina cacio e pepe
Bucatini di Gragnano IGP amalgamati con una besciamella arricchita con crema cacio&pepe realizzata con pecorino romano DOP e pepe nero di Sarawak (Malesia) [1,7]
€ 3,20 al pezzo

Baccalà fritto
Trancio di baccalà (***Gadus macrocephalus prima categoria***) in pastella di farina di riso. [4]
€ 4,00 filetto da 100gr circa la porzione

DISPONIBILI ANCHE GLUTEN FREE

Salvo

Le Pizze di San Giorgio a Cremano

La lasagna della nonna napoletana — **€ 12,00**

Ragù di pomodoro biologico strianese “pappuliato” 6 ore, fior di latte della Latteria Sorrentina, polpettine fritte, ciuffetti di ricotta dei Monti, grana padano DOP grattugiato a crudo, olio extravergine d’oliva dell’oleificio San Comaio di Zungoli (Av) e basilico. [1,7]

Finalmente una Ortolana! — **€ 12,00**

Bianca con fior di latte della Latteria Sorrentina, funghi prataioli freschi trifolati, ciambotta napoletana di melanzane, zucchine e peperoni saltati in padella, olio extravergine d’oliva dell’oleificio San Comaio di Zungoli (Av) e basilico. [1,7]

Il ricordo della pizzetta al pomodoro — **€ 11,00**

All’ombra di pomodorino datterino non pelato strianese, filetti di pomodori pelati San Marzano DOP, pomodorini del Piennolo del Vesuvio semidry, pomodorino fresco di Gragnano grigliato, olio extravergine d’oliva dell’oleificio San Comaio di Zungoli (Av) e basilico. [1]

Carciofi della Domenica — **€ 11,00**

Bianca con fior di latte della Latteria Sorrentina, carciofini grigliati in olio di girasole, pancetta arrotolata, fonduta di grana padano DOP, basilico e olio aromatizzato all’aglio, prezzemolo e peperoncino,. [1,7]

Porchetta artigianale e patate al forno a legna — **€ 12,00**

Bianca con fior di latte della Latteria Sorrentina, porchetta di maiale homemade, patate con buccia cotte nel forno a legna condite con burro, cipolla e rosmarino, fonduta di grana padano DOP, maionese al pepe e limone, olio extravergine d’oliva dell’oleificio San Comaio di Zungoli (Av) e basilico. [1,3,7]

Una vera Pulled Pork — **€ 12,00**

BPulled pork sfilacciato in salsa BBQ, fior di latte della Latteria Sorrentina, patate chips artigianali fritte con buccia, smoked honey BBQ sauce con pepe di montagna della Tasmania, crema di vero cheddar inglese di altissima qualità e olio extravergine d’oliva dell’oleificio San Comaio di Zungoli (Av). [1,7]

Ritorno bambino — **€ 11,00**

Bianca concrocchè di patate sbriciolato e cotto a legna, panna artigianale, prosciutto cotto del prosciuttificio Branchi di Parma e olio extravergine d’oliva dell’oleificio San Comaio di Zungoli (Av). [1,7]

Le Margherite

La Margherita, la pizza più semplice ma anche più amata. Quella che al primo morso ti ricorda i colori e i sapori di Napoli.

Margherita Classica Pomodori pelati San Marzano DOP, fior di latte, olio extravergine d'oliva Zahir di San Comaio, basilico. [1,7]	**€ 7,00**
Margherita del Vesuvio Bianca con pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP in conserva, mozzarella di bufala campana DOP, olio extravergine d'oliva [1,7]	**€ 10,50**
Margherita Pop Pomodorini datterino non pelati stracciata di burrata di bufala, olio extravergine d'oliva , basilico. [1,7]	**€ 10,50**
Margherita Caramella Pomodoro datterino Caramella di Nola, fior di latte, basilico, olio extravergine d'oliva [1,7]	**€ 10,50**

DISPONIBILI ANCHE GLUTEN FREE

Le Classiche

La Margherita col Pomodoro Fresco di Gragnano — € 9,00
Bianca con provola affumicata dei Monti della latteria Sorrentina, pomodorino fresco di Gragnano, tanto basilico a crudo, olio extravergine di oliva. (1,7)

Marinara — € 6,70
Pomodorino datterino non pelato strianese, origano selvatico, aglio, olio extravergine d'oliva dell'oleificio San Comaio di Zungoli (Av) e basilico. [1]

Cosacca — € 7,50
Pomodorino datterino non pelato strianese, pecorino bagnolese d'Irpinia grattugiato a crudo, olio extravergine d'oliva dell'oleificio San Comaio di Zungoli (Av) e basilico. [1,7]

Capricciosa — € 11,00
Pomodori pelati San Marzano DOP, fior di latte della Latteria Sorrentina, prosciutto cotto del prosciuttificio Branchi di Parma, salame Napoli, carciofini grigliati in olio di girasole, funghi prataioli freschi trifolati, olio extravergine d'oliva dell'oleificio San Comaio di Zungoli (Av) e basilico. [1,7]

Prosciutto cotto di Parma e funghi prataioli — € 11,00
Bianca con fior di latte, prosciutto cotto del prosciuttificio Branchi di Parma, funghi prataioli freschi trifolati, olio extravergine d'oliva dell'oleificio San Comaio di Zungoli (Av) e basilico. [1,7]

Provola e Pepe — € 8,00
Pomodorino datterino non pelato strianese, provola affumicata dei Monti della Latteria Sorrentina, pepe nero di Sarawak-Malesia, olio extravergine d'oliva dell'oleificio San Comaio di Zungoli (Av) e basilico. [1,7]

Siciliana — € 11,00
Bianca con fior di latte della Latteria Sorrentina, melanzane a funghetto al sugo di pomodorino datterino non pelato, olio extravergine d'oliva dell'oleificio San Comaio di Zungoli (Av) e basilico. [1,7]

Salsiccia e Friarielli — € 11,00
Bianca con provola affumicata dei Monti della Latteria Sorrentina, salsiccia di maiale affumicata a BBQ smoke con legno di faggio (cottura al leggermente al sangue), friarielli, olio extravergine d'oliva dell'oleificio San Comaio di Zungoli (Av) e basilico. [1,7]

Ripieni

Ripieno al Forno — € 11,00
Ricotta dei Monti della Latteria Sorrentina, fior di latte, salame Napoli, pepe nero di Sarawak (Malesia), pomodori pelati San Marzano DOP e olio extravergine d'oliva dell'oleificio San Comaio di Zungoli (Av). [1,7]

Ripieno fritto — € 11,00
Ricotta di bufala, provola affumicata, cicoli napoletani, pepe rosso scuro di Sarawak. [1,7]

Le pizze di Salvo

Diavola...rinforzata — **€ 11,00**
All'ombra di pomodorino datterino non pelato strianese, provola affumicata dei Monti della Latteria Sorrentina, salame Pezzente della Montagna Materana presidio Slow Food, salsiccia piccante sbriciolata, ventricina, olio extravergine d'oliva dell'oleificio San Comaio di Zungoli (Av) e basilico. [1,7]

Fresella — **€ 11,00**
Bianca con fior di latte della Latteria Sorrentina, battuto di pomodoro biologico strianese "arruscato" nel forno a legna, cuor di stracciatella di fior di latte, pane croccante aromatizzato, cubetti di fior di latte a crudo, olio extravergine d'oliva dell'oleificio San Comaio di Zungoli (Av) e basilico. [1,7]

Scarpariello — **€ 11,00**
All'ombra di pomodorino datterino non pelato strianese, pomodorino fresco di Gragnano grigliato, battuto di pomodoro biologico strianese "arruscato" nel forno a legna, olio aromatizzato (aglio, prezzemolo e peperoncino), pecorino bagnolese d'Irpinia grattugiato a crudo e basilico. [1,7]

Pizza Ca' Mortazza — **€ 11,00**
Bianca con fior di latte, mortadella Suprema 1850 di Fiorucci, cuor di stracciatella di fior di latte, pesto di basilico, granella di pistacchio, olio extravergine di oliva. (1,7,8)

Scaglie, rucola e....Carpaccio di Picanha di Black Angus Iberico — **€ 13,00**
Bianca con fior di latte della Latteria Sorrentina, rucola, scaglie larghe di grana padano DOP, carpaccio di Picanha di Black Angus Iberico selezione Estrobeef e olio extravergine d'oliva dell'oleificio San Comaio di Zungoli (Av). [1,7]

Nduja e Verzin — **€ 10,50**
Bianca con fior di latte di Agerola, nduja calabra, formaggio erborinato di latte vaccino Verzin, olio extravergine d'oliva , basilico. [1,7]

Prosecco al calice

CUVEE DI BOJ

di cantine Valdo

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut 150ml **€ 4,00**

Vini al calice

Bianchi

Casa Setaro- ARYETE
Vesuvio Caprettrone DOC - 2025 - 150 ml **€ 6,00**

Sorrentino- VIGNA LAPILLO
Lacryma Chriusti Bianco DOC - 2023 - 150 ml **€ 6,50**

Contrada Salandra- FALANGHINA
Falanghina dei Campi Flegrei DOC - 2021- 150 ml **€ 6,50**

Rossi

I magredi - Cabernet Sauvignon
Friuli DOC Grave - 150 ml **€ 5,00**

Contrada Salandra- PIEDIROSSO
Piedirosso dei Campi Flegrei DOC - 2022- 150 ml **€ 7,00**

Birre Trappiste Zero Alcol in bottiglia 33cl



La Trappe Trappist **NILLIS**
Olanda Trappista scura
Color ambra
33cl € 5,50



La Trappe Trappist **EPOS**
Olanda Trappista Chiara
Color Biondo chiaro
33cl € 5,00

Birre bionde alla spina

Swinkels pilsener
Pilsner Olandese dal colore dorato brillante con schiuma fine e persistente grado alc. 5,30% vol.
25 cl - € 3,00
40 cl - € 5,50

Baladin Nazionale
(anche) Gluten Free
Prodotta da Baladin birrificio agricolo indipendente di Piozzo-Cuneo Blond Ale 100% Italiana dal colore giallo intenso grado alc.6,50% vol.
33 cl - € 5,00

Birre di Abbazia del Belgio alla spina

Steenbrugge Dubbel Bruin
Dubbel dal colore rosso/ambrato grado alc.6.50% vol.
33 cl- € 5,50

Steenbrugge Blanche
Blanche dalla schiuma fine. Aroma di frumento, colore chiaro dissetante- grado alc.5.00% vol
33 cl - € 5,50

Bibite

Acqua Ferrarelle 50cl	€2,20	Coca cola 33cl	€ 3,50
Acqua Electa 50cl	€2,20	Coca cola zero 33cl	€ 3,50
Aranciata 33cl	€ 3,50	Coca cola zero zuccheri zero caffeina 33cl	€ 3,50
Sprite 33cl	€ 3,50		

Servizio e coperto €2,70