

PIZZE

Le classiche

FOCACCIA	2.50
FOCACCIA A STELLA (pachino, rucola, scaglie di grana)	6.00
MARINARA (pomodoro, aglio, origano, olio EVO a crudo)	4.00
MARINARA GIALLA (pomodoro giallo, aglio, origano, alici del cantabrico)	6.00
COSACCA (pomodoro, pecorino romano DOP, basilico, olio evo)	6.00
MARGHERITA (pomodoro, mozzarella, basilico, grana)	5.00
NAPOLETANA (pomodoro, mozzarella, acciughe, basilico)	7.00
CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella prosciutto cotto, funghi carciofini, basilico, olive leccine)	8.00
DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salame piccante, basilico, grana)	7.50
5 FORMAGGI (gorgonzola, taleggio, mozzarella, grana, ricotta dura)	8.00
VERACE (pomodoro, mozzarella di bufala a fette, basilico, olio evo a crudo)	9.00
PARMESE (mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana)	9.00
VEGETARIANA (fior di latte, melanzane, peperoni, e zucchine grigliate)	8.00
COTTO E FUNGHI (mozzarella, prosciutto cotto, funghi)	7.00
1095 (vellutata di zucca, provola di Agerola, maialino nero del casertano)	10.00

Le fritte

DON GAETANO (ciccioli napoletani, provola, ricotta, pepe)	9.00
D'ALESSIO (mozzarella, pomodoro ciliegino, pepe)	7.50
TERRA MIA – omaggio a Pino Daniele (provola di Agerola, scarola, olive, capperi, pinoli)	8.50



* prodotto congelato

N.B. - il personale di sala è a disposizione per la lista degli allergeni legata al singolo piatto

- ai sensi della L.R. 21/2006 si applica la voce servizio (pulizia tovagliato) al costo di Euro 1,00 a persona

Le integrali tipo 1

SARNESE (pomodoro del Piennolo, aglio, origano)	6.50
NOCERINO DOP (pomodoro del piennolo, mozzarella, basilico, grana)	7.50
ROMA CAPOCCIA – omaggio ad Antonello Venditti (provola di Agerola, pomodorini gialli e rossi del Piennolo, ricotta dura di Montella)	9.00

O'panuozz

AGEROLA (provola di Agerola, pancetta, melanzane sott'olio)	9.00
ITALIANO (Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala campana DOP)	10.00
ZEROTTANTUNO (Salsiccia, friarielli, provola di Agerola)	10.00

O'cazon

NAPOLI (provola di Agerola, ricotta, salame, pepe, pomodoro)	7.00
ZEROSEI (prosciutto cotto, funghi, mozzarella)	7.00

Le speciali

DONNAMONICA (vellutata di zucchine e menta, provola di Agerola Pancetta croccante, provolone del Monaco)	10.00
DONNANNA (Provola di Agerola, carciofi grigliati, Capocollo di Zibello Ricotta dura di Montella)	12.00
DON ANGELO (mozzarella di bufala, pomodorini del piennolo, culatello di zibello, stracciatella di bufala)	15.00
CALABRESE (provola di Agerola, pomodoro giallo, 'nduja)	10.00
AMATRICE (mozzarella, pomodoro giallo, guanciale, pecorino romano)	10.00
MARTUCCI (vellutata di friarielli, salsiccia, provola di Agerola)	10.00
AVELLINESE (Porcini, salsiccia, fiordilatte, castagne e grana)	10.00
TARTUFELLA (crema di tartufo, salsiccia, fiordilatte)	10.00
VOMERESE (provola di Agerola, salsiccia e friarielli)	10.00
GENOVESE (provola di Agerola, genovese)	10.00
RAU (fiordilatte, ragù napoletano, scaglie di grana)	10.00
TRENTINA (fiordilatte, taleggio, speck, noci)	10.00



* prodotto congelato

N.B. - il personale di sala è a disposizione per la lista degli allergeni legata al singolo piatto

- ai sensi della L.R. 21/2006 si applica la voce servizio (pulizia tovagliato) al costo di Euro 1,00 a persona

ANTIPASTI

PROSCIUTTO DI PARMA E BUFALA CAMPANA	10.00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON CIPOLLE CAMELLATE <i>per 1 persona</i>	10.00
CUOPPO (<i>zeppoline, croché, arancini, montanara, frittatina</i>)	7.50
TRIS DI MONTANARA (<i>Genovese, vellutata friarielli e salsiccia, ragù</i>)	6.50
VELLUTATA DI ZUCCA, COZZE E PECORINO	10.00
FRITTURA DI ALICI	7.50
POLPO GRIGLIATO SU VELLUTATA DI PATATE	10.00
FILETTO DI BACCALÀ* FRITTO CON CREMOSO AL LIMONE	6.00
TORTINO DI MELANZANE SU LETTO DI RAGÙ (<i>melanzane, ragù, basilico, provola e grana</i>)	7.50
TRIS DI BRUSCHETTA (<i>burrata e pomodori secchi, crema al tartufo e guanciale. pomodoro giallo e rosso all'acqua di mare e ricotta dura</i>)	7.00
POLPETTE AL SUGO CIALDA DI PANE CROCCANTE E FRIARIELLI	8.00

PRIMI

PACCHERI ALLA GENOVESE	10.00
FUSILLO FRESCO AL RAÙ E RICOTTA	10.00
GNOCCO ALLA SORRENTINA (<i>gnocchi freschi, pomodorini, fiordilatte, basilico</i>)	9.00
PASTA E PATANE AZZECCATE CON PROVOLA	10.00
SCIALATIELLO DEL GOLFO (<i>datterino rosso e giallo all'acqua di mare e gamberoni</i>)	13.00
RISOTTO AI PORCINI, SALSICCIA E GRANELLA DI NOCI (<i>mantecato con vellutata di zucca e provola di Agerola</i>)	12.00
SPAGHETTI CON LE VONGOLE	12.00



* prodotto congelato

N.B. - il personale di sala è a disposizione per la lista degli allergeni legata al singolo piatto

- ai sensi della L.R. 21/2006 si applica la voce servizio (pulizia tovagliato) al costo di Euro 1,00 a persona

SECONDI DI CARNE

SALSICCE E FRIARIELLI	9.00
TAGLIATA DI POLLO SU VERZA SALTATA ALLA SOIA	10.00
ENTRECOTE DI BOVINO CON PATATE AL FORNO (300 GR)	18.00

SECONDI DI PESCE

POLIPETTI ALLA LUCIANA *	12.00
BACCALÀ* IN UMIDO CON POMODORINI OLIVE E CAPPERI	15.00
CALAMARI* ALLA PIASTRA SU VELLUTATA DI CECI, POMODORO SECCO E CORIANDOLI DI OLIVE	15.00
FRITTURA DI GAMBERI* E CALAMARI* CON MAIONESE ALL'ARANCIA	12.00

CONTORNI

SCAROLA RIPASSATA	4.00
FRIARIELLI STUFATI	4.00
VERZE SALTATE	4.00
PATATE AL FORNO O FRITTE	4.00

DOLCI

<u>SELEZIONE SAL DE RISO</u>	6.00
BABA, DELIZIA AL LIMONE, 5 SENSI, PANAREA, RICOTTA E PERA, ETNA, SORBETTO AL LIMONE	



* prodotto congelato

N.B. - il personale di sala è a disposizione per la lista degli allergeni legata al singolo piatto

- ai sensi della L.R. 21/2006 si applica la voce servizio (pulizia tovagliato) al costo di Euro 1,00 a persona

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE/ FRIZZANTE	2.00
COCA COLA 1 LT.	3.50
CAFFE'	1.50
BIRRA ALLA SPINA	
MENABREA BIONDA 0.4 CL	4.50
MENABREA BIONDA 0.25 CL	3.00
MENABREA ROSSA 0.4 CL	5.00
MENABREA ROSSA 0,25 CL	3.50
MENABREA WEISS BIANCA 0.4 CL	5.50
MENABREA WEISS BIANCA 0.25 CL	3.50
LIQUORI	
AMARO DEL CAPO	4.00
AVERNA RISERVA	6.00
JEFFERSON	7.00
JEGERMEISTER	4.00
LUCANO	4.00
BARDO	4.00
BAROLO CHINATO	5.00
PASSITO	5.00
MIRTO	4.00
LIMONCELLO	3.50
DISTILLATI	
GRAPPA BIANCA – FRATTINA CHARDONNAY	4.00
GRAPPA BARRICATA BERTA	8.00
GRAPPA BARRICATA 18 LUNE	5.00
RHUM DON PAPA	7.00
RHUM DIPLOMATICO	7.00
WHISKY JACK DANIEL E.N.	6.00



* prodotto congelato

N.B. - il personale di sala è a disposizione per la lista degli allergeni legata al singolo piatto

- ai sensi della L.R. 21/2006 si applica la voce servizio (pulizia tovagliato) al costo di Euro 1,00 a persona

Nella mia vita ho rincorso un sogno.

Da buon napoletano, la pizza è stata per me l'alimento con cui sono cresciuto insieme ai piatti tipici della mia regione.

Da grande ho stravolto la mia vita e la mia famiglia per rincorrere il mio sogno: diventare pizzaiolo.

Pizza e famiglia sono il mio mondo e da quest'ultima trovo la forza per affrontare ogni giorno.

"Fai di un'idea la tua vita"

E' questo il mio motto

Angelo



* prodotto congelato

N.B. - il personale di sala è a disposizione per la lista degli allergeni legata al singolo piatto

- ai sensi della L.R. 21/2006 si applica la voce servizio (pulizia tovagliato) al costo di Euro 1,00 a persona