

# PIZZE

## Le classiche

<b>FOCACCIA</b>	2.50
<b>FOCACCIA A STELLA</b> (pachino, rucola, scaglie di parmigiano reggiano)	6.00
<b>MARINARA</b> (pomodoro San Marzano DOP bio, aglio, origano, olio EVO a crudo)	4.50
<b>MARINARA GIALLA</b> (pomodoro giallo, aglio, origano, alici del Cantabrico)	7.00
<b>COSACCA</b> (pomodoro San Marzano DOP bio , pecorino romano DOP, basilico, olio evo)	6.00
<b>MARGHERITA</b> (pomodoro San Marzano DOP bio mozzarella, basilico, Parmigiano Reggiano)	6.00
<b>NAPOLETANA</b> (pomodoro San Marzano DOP bio, mozzarella, acciughe, basilico e olive)	7,50
<b>CAPRICCIOSA</b> (pomodoro San Marzano DOP bio, mozzarella prosciutto cotto, funghi carciofini, basilico, olive leccine)	8.00
<b>DIAVOLA</b> (pomodoro San Marzano DOP bio mozzarella, salame piccante, basilico, parmigiano reggiano)	7.50
<b>5 FORMAGGI</b> (gorgonzola, taleggio, mozzarella, parmigiano reggiano, ricotta dura)	8.00
<b>VERACE</b> (pomodoro San Marzano DOP bio, mozzarella di bufala a fette, basilico, olio evo in uscita)	9.50
<b>PARMESE</b> (mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di parmigiano reggiano)	9.00
<b>VEGETARIANA</b> (fior di latte, melanzane, peperoni, e zucchine grigliate)	8.00
<b>COTTO E FUNGHI</b> (mozzarella, prosciutto cotto, funghi)	7.50
<b>1095</b> (vellutata di zucca, provola di Agerola, pancetta di maialino nero del casertano scaglie di parmigiano reggiano)	10.00
<b>ORO GIALLO</b> (mozzarella, pomodoro giallo e ricotta dura)	9,00
<b>1734</b> (pomodoro antico di Napoli, aglio orsino, capperi di Salina, polvere di olive, alici)	8,50
<b>SARNESE</b> (pomodoro del Piennolo, aglio, origano)	6.50
<b>NOCERINO DOP</b> (pomodoro del Piennolo, mozzarella, basilico, grana)	7.50
<b>ROMA CAPOCCIA</b> – omaggio ad Antonello Venditti (provola di Agerola, pomodorini gialli e rossi del Piennolo DOP ricotta dura di Montella)	9.00



\* 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 1,50 a persona

## Le fritte

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

## O' cazon

<b>NAPOLI</b> (provola di Agerola, ricotta, salame Napoli selezione Bedogni, pepe, San Marzano DOP bio)	8.00
<b>ZEROSEI</b> (prosciutto cotto, funghi, mozzarella)	7.00

## Le speciali

<b>DONNAMONICA</b> (vellutata di zucchine e menta, provola di Agerola, Pancetta croccante, provolone del Monaco)	10,00
<b>DONNANNA</b> (provola di Agerola, carciofi grigliati, Capocollo di Zibello, Ricotta dura di Montella)	10,00
<b>DON ANGELO</b> (mozzarella di bufala, pomodorini del piennolo, culatello di zibello, stracciatella di bufala)	15.00
<b>SORRENTO</b> (focaccia, in uscita pomodoro sorrento, bufala, pesto di basilico fatto in casa, olio EVO e origano)	10.00
<b>CIVITIELLO</b> (Provola di Agerola , mortadella IGP, granella di pistacchi)	10.00
<b>CHELL RO' CIUMME</b> (Provola di Agerola , peperoncini verdi, pomodorini)	9.00
<b>NONNA LINA</b> (Melanzane dorate e fritte, provola e cialda di parmigiano reggiano, cotto arrosto in uscita)	10.00
<b>COSI' COM'E'</b> (Mozzarella, pomodoro giallo, alici e polvere di olive nere)	10.00
<b>GENOVESE</b> (provola di Agerola, ragù genovese, scaglie di parmigiano reggiano in uscita)	10.00
<b>BOCCA DELLA VERITA'</b> (Provola di Agerola, fiori di zucca, alici, stracciatella di bufala)	10.00
<b>MARTUCCI</b> (Vellutata di friarielli con acqua di ricotta, calcagno a crosta liscia, salsiccia e provola di Agerola)	10,00
<b>SAPORI DI CAMPO</b> (Crema di asparagi, fiordilatte,, guancia e porro croccante)	9,50
<b>ROSSO DI MAZZARA</b> (tartare di gambero rosso di Mazzara, stracciata, valeriano e zeste di limone)	15,00
<b>PROFUMO DI TROPEA</b> (provola di Agerola, filetti di tonno sott'olio, polvere di olive leccine e croccante di cipolla di Tropea)	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 1,50 a persona

# ANTIPASTI

<b>PROSCIUTTO DI PARMA E BUFALA CAMPANA</b>	10.00
<b>TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON COMPOSTA DI PERE</b> <i>per 1 persona</i> (pecorino, ricottina di bufala, caciocavallo podolico, salame Napoli, crudo di Parma, capocollo di zibello) – Selezione Bedogni	10.00
<b>ZUPPA DI COZZE ALLA NAPOLETANA CON TARALLO SUGNA E PEPE</b> (Cozze, vongole, polpo*, scampi* e olio rosso)	12.00
<b>TORTINO DI MELANZANE SU LETTO DI CREMA DI BASILICO - PARMIGIANA ARIANNA</b> (melanzane, salsa di pomodoro BIO, basilico, provola e parmigiano reggiano)	7.50
<b>FRITTI:</b>	
<b>FRITTURA DI ALICI</b>	7.50
<b>CUOPPO</b> (zeppoline, croché, arancini, montanara, frittatina)	7.50
<b>TRIS DI MONTANARA</b> (ragù genovese, mortadella e crema di ricotta al limone, pomodorino giallo e pesto fatto in casa )	7.50
<b>FILETTO DI BACCALÀ* FRITTO CON MAIONESE AL BASILICO</b>	6.00
<b>FIORE DI ZUCCA IN TEMPURA RIPIENO DI RICOTTA AROMATIZZATA AL LIMONE</b> (per 2)	6,00

# PRIMI

<b>ZITI SPEZZATI ALLO SCARPARELLO</b> (datterino, crema di pecorino, cialda di parmigiano reggiano, olio al basilico)	9.00
<b>PACCHERO AL RAGU' DI GENOVESE</b>	10.00
<b>PACCHERO ALLA MAMMA'</b> (melanzane a funghetto, ricotta e ricotta dura)	10.00
<b>SPAGHETTI CON LE VONGOLE, PEPERONCINO DI FIUME MACCHIATI AL DATTERINO</b>	13.00
<b>RISOTTO (VIALONE NANO) DI MARE CRUDO E COTTO AL PREZZEMOLO LIQUIDO</b> (cozze, vongole, scampo* e seppia cruda)	15.00
<b>PAPPARDELLA AL RAGU DI POLPO, CREMA DI PECORINO E OLIO ESTRATTO A FREDDO AL BASILICO</b>	15,00
<b>LINGUINA AGLI SCAMPI *AL PROFUMO DI LIMONE</b>	15,00
<b>SPAGHETTI ALLA NERANO</b> (zucchine, Provolone del Monaco, peperoncino, basilico)	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 1,50 a persona

## SECONDI DI CARNE

<b>TAGLIATA DI MANZO</b> CON PEPERONCINI DI FIUME	18.00
<b>VENTAGLIO DI POLLO</b> COTTO A BASSA TEMPERATURA , CUORE DI BUE E PESTO DI BASILICO FATTO IN CASA	12,00

## SECONDI DI PESCE

<b>POLPO* GRIGLIATO</b> SU MATTONELLA DI PATATE, BRUONOISE DI DATTERINO E CREMA DI BUFALA	15.00
<b>BACCALÀ* COTTO A BASSA TEMPERATURA</b> su insalata di scarola riccia, pomodorini e acciughe del Cantabrico, ciliegino su terra di olive nere	15.00
<b>FRITTURA DI GAMBERI* E CALAMARI*</b> CON MAIONESE ALL'ARANCIA	12.00
<b>CALAMARO* ASSOLUTO DI ZUCCHINA</b> (VELLUTATA DI ZUCCHINE, ZUCCHINE ALLA SCAPECE E CHIPS DI ZUCCHINA)	12.00

## CONTORNI

<b>SCAROLA RIPASSATA</b>	4.00
<b>ZUCCHINE ALLA SCAPECE</b>	4.00
<b>PEPERUNCIELLO VERDE RIPASSATO</b>	4.00
<b>PATATINE FRITTE*</b>	4.00

## DOLCI

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



\* 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 1,50 a persona

# BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE/ FRIZZANTE	2.00
COCA COLA 1 LT.	3.50
CAFFE'	1.50
SORBETTO AL LIMONE	2,50
<b>BIRRA ALLA SPINA</b>	
HEINEKEN BIONDA 0.5 CL	4.50
HEINEKEN BIONDA 0.25 CL	3.00
MORETTI ROSSA 0.4 CL	5.00
MORETTI ROSSA 0,22 CL	3.50
ICHNUSA NON FILTRATA 0.4 CL	6.00
ICHNUSA NON FILTRATA 0.2 CL	4.00
<b>LIQUORI</b>	
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
<b>DISTILLATI</b>	
GRAPPA BIANCA – FRATTINA CHARDONNAY	4.00
GRAPPA BARRICATA BERTA	8.00
GRAPPA BARRICATA 18 LUNE	5.00
RHUM DON PAPA	7.00



\* 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 1,50 a persona

RHUM DIPLOMATICO

7.00

WHISKY JACK DANIEL E.N.

6.00

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 1,50 a persona