PIZZE

***Le classiche***

**FOCACCIA  *2.50***

**MARINARA *(pomodoro San Marzano DOP bio, aglio, origano, olio EVO a crudo) 4.50***

**MARINARA GIALLA *(pomodoro giallo, aglio, origano, alici del Cantabrico) 7.00***

**COSACCA *(pomodoro San Marzano DOP bio , pecorino romano DOP, basilico, olio evo) 6.00***

**MARGHERITA *(pomodoro San Marzano DOP bio, fior di latte, basilico,
Parmigiano Reggiano) 6.00***

**NAPOLETANA (pomodoro *San Marzano DOP bio, fior di latte, acciughe, basilico e olive) 7,50***

**CAPRICCIOSA *(pomodoro San Marzano DOP bio, fior di latte, prosciutto cotto,
funghi carciofini, basilico, olive leccine) 8.00***

**DIAVOLA (pomodoro *San Marzano DOP bio, fior di latte, salame piccante, basilico,
parmigiano reggiano) 7.50***

**5 FORMAGGI *(gorgonzola, taleggio, fior di latte, parmigiano reggiano, ricotta dura) 8.00***

**VERACE *(pomodoro San Marzano DOP bio, mozzarella di bufala a fette, basilico,
olio evo in uscita) 9.50***

**PARMESE *(fior di latte, prosciutto crudo, rucola, scaglie di parmigiano reggiano) 9.00***

**VEGETARIANA *(fior di latte, melanzane, peperoni, e zucchine grigliate) 8.00***

**COTTO E FUNGHI *(fior di latte, prosciutto cotto, funghi) 7.50***

**1095 *(vellutata di zucca, provola di Agerola, pancetta di maialino nero del casertano
scaglie di parmigiano reggiano) 10.00***

**ORO GIALLO *(fior di latte, pomodoro giallo e ricotta dura) 9,00***

***1734 (pomodoro antico di Napoli,aglio orsino, capperi di Pantelleria,origano
 polvere di olive, alici) 8,50***

***SARNESE (pomodoro del Piennolo, aglio, origano) 6.50***

***NOCERINO DOP (pomodoro del Piennolo, fior di latte, basilico, grana) 7.50***

***ROMA CAPOCCIA – omaggio ad Antonello Venditti
(provola di Agerola, pomodorini gialli e rossi del Piennolo DOP ricotta dura di Montella) 9.00***

***Le fritte***

**DON GAETANO *(ciccioli napoletani, provola di Agerola, ricotta, pepe) 9.00***

**D’ALESSIO *(provola di Agerola, pomodoro ciliegino, pepe) 7.50***

**TERRA MIA *– omaggio a Pino Daniele
(provola di Agerola, scarola, olive, capperi di Pantelleria, pinoli) 8.50***

***O’ cazon***

***NAPOLI (provola di Agerola, ricotta, salame Napoli selezione Bedogni, pepe,
 San Marzano DOP bio) 8.00***

***ZEROSEI (prosciutto cotto, funghi, fior di latte) 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) 10,00***

***DON ANGELO (mozzarella di bufala, pomodorini del piennolo, culatello di zibello,
stracciatella di bufala) 15.00***

***CIVITIELLO (Provola di Agerola , mortadella IGP, granella di pistacchi) 10.00***

***NONNA LINA (Melanzane dorate e fritte, provola e cialda di parmigiano reggiano,
 cotto arrosto in uscita) 10.00***

***GENOVESE (provola di Agerola, ragù genovese, scaglie di parmiggiano reggiano
in uscita) 10.00***

***MARTUCCI (Vellutata di friarielli con acqua di ricotta, calcagno a crosta liscia,
 salsiccia e provola di Agerola) 10,00***

***PROFUMO DI TROPEA (provola di Agerola, filetti di tonno sott’olio, polvere di olive
leccine e croccante di cipolla di Tropea 12,00***

ANTIPASTI

**Prosciutto di Parma e Bufala Campana 10.00**

**Tortino di melanzane su letto di crema di basilico - *Parmigiana Arianna*
 (*melanzane, salsa di pomodoro BIO, basilico, provola e parmigiano reggiano)*  7.50**

**Fritti:**

**Tris di montanara (ragù genovese*, mortadella e crema di ricotta al limone,
pomodorino giallo e pesto fatto in casa ) 7.50

CROCCHE’ ARANCINI, FRITTANINE AL PZ. 2.50***

***CROCCHE (parmigiano prezzemolo, patate) ARANCINI (macinato di manzo, piselli pomodoro,***

***parmigiano, fiordilatte e provola) FRITTATINA (ragù di manzo, piselli, besciamella, provola)***

PRIMI

**ziti spezzati ALLO SCARPARIELLO
 (pomodorini, parmigiano reggiano ,basilico, peperoncino) 9.00**

**pacchero al RAGU’ di genovese (manzo, cipolle, sedano, vino) 10.00**

**paSTA E PATANE azzeccate con provola ( patate, provola) 10.00**

SECONDI DI CARNE

**tagliata di manzo con FRIARIELLI 18.00**

**ventaglio di POLLO cotto a bassa temperatura E SCAROLA 12,00**

 **SALSICCE E FRIARIELLI 9.00**

CONTORNI

**friarielli O SCAROLA RIPASSATA 4.00**

**patatine fritte\* 4.00**

**patatine al forno 4.00**

DOLCI

**Selezione Sal De RisO 6.00**

**Baba, Delizia al Limone, Ricotta e pera (tranci di torta)**

bevande

**ACQUA MINERALE NATURALE/ FRIZZANTE 2.00**

**COCA COLA 1 LT. 3.50**

**caffe’ 1.50**

**sorbetto al limone 2,50**

**BIRRA ALLA SPINA**

**HEINEKEN BIONDA 0.5 CL 4.50**

**HEINEKEN BIONDA 0.25 CL 3.00**

**MORETTI ROSSA 0.4 CL 5.50**

**MORETTI ROSSA 0,22 CL 3.50**

**ICHNUSA NON FILTRATA 0.4 CL 5,50**

**ICHNUSA NON FILTRATA 0.2 CL 3.50**

**ERDINGER WEISS 0,30 CL 4.50**

**ERDINGER WEISS 0,50 CL 6.00**

**LIQUORI**

**AMARO DEL CAPO 4.00**

**AVERNA RISERVA 6,00**

**JEFFERSON 7.00**

**JEGERMEISTER 4.00**

**LUCANO 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**

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