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) 8.00***

**CAPRICCIOSA *(pomodoro San Marzano DOP bio, fior di latte, prosciutto cotto,   
funghi carciofini, basilico, olive leccine) 8.50***

**DIAVOLA (pomodoro *San Marzano DOP bio, fior di latte, salame piccante, basilico,   
parmigiano reggiano) 8.00***

**5 FORMAGGI *(gorgonzola, taleggio, fior di latte, parmigiano reggiano, ricotta dura) 9.00***

**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) 10.00***

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

**COTTO E FUNGHI *(fior di latte, prosciutto cotto, funghi) 8.00***

**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) 9.00***

***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***

***OLD SCHOOL (pomodoro San Marzano DOP Bio, provola di Agerola e pepe) 7.00***

***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) 9.00***

***ZEROSEI (prosciutto cotto, funghi, fior di latte) 8.00***

***Le speciali***

***DONNAMONICA (vellutata di zucchine, fiordilatte, fonduta di provolone del Monaco  
e all’uscita chips di zucchine) 10.00***

***DONNANNA (provola di Agerola, carciofi grigliati, Capocollo di Zibello, Ricotta   
dura di Montella) 10.00***

***DON ANGELO (all’ombra di pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini semi-dry  
culatello di zibello e stracciatella di Andria) 15.00***

***CIVITIELLO (Provola di Agerola , mortadella IGP, carpaccio di limone) 10.00***

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

***BOCCA DELLA VERITA’ (provola di Agerola, fiori di zucca, alici e stracciatella di Andria 10.00***

***ROSSO DI MAZARA (focaccia, tartare di gambero rosso di Mazara\*, stracciata,  
valeriana e zeste di limone) 15.00***

***CARBONARA (fiordilatte, guanciale e pecorino all’uscita crema di uovo e tartufo) 13.00***

***A’ RICCIULIELL (provola di Agerola, in uscita scarola riccia, pomodorini semi-dry  
alici del Cantabrico e capperi di Pantelleria, polvere di olive) 10.00***

***DON VINCENZO (vellutata di fave, guanciale, scagli di ricotta dura di Montella 10.00***

***ANTONINO (fiordilatte, gorgonzola, straccetti di manzo e crema d’uovo) 13.00***

***DON GUGLIELMO (provola, papacelle (peperone partenopeo) salsiccia e   
olive leccine) 10.00***

ANTIPASTI

**Prosciutto di Parma e Bufala Campana 10.00**

**caprese su fresella *(frisella fatta in casa in forno a legna, pomodoro e bufala)*  10.00**

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

**Fritti**

**Tris di montanarA – *KING, SOLDATINO E D’ARTAGNAN*  
(matriciana gialla, carbonara, cacio e pepe al limone *) 8.00***

**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*)***

**FRITTATINA ALLA NERANO (zucchine, provolone del Monaco, besciamella) *3.50***

**MOZZARELLA IN CARROZZA (pancarré, mozzarella, prosciutto cotto) *2.50***

PRIMI

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

**gnocco alla sorrentina (gnocchi di patate, pomodorino, pecorino,  
mozzarella, parmigiano) 8.00**

**risotto burrata e tartare di gamberi \* (riso, burrata, gambero crudo) 13.00**

**spaghetto cozze e limone con tarallo napoletano   
(cozze, limone, tarallo sugna e pepe) 10.00**

SECONDI

**tagliata di manzo (300 gr) con melanzane arrosto sott’olio 18.00**

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

**calamaro\* su vellutata di zucchine e menta 12.00**

**polpo \*grigliato alla mediterranea (polpo, pomodoro, capperi e  
 olive leccine e stracciatella) 11.00**

**frittura gamberi\* e calamari \*con maionese al limone 13.00**

CONTORNI

**indivia riccia con olive, capperi, acciughe e pomodorini semi-dry 6.00**

**patatine fritte\* 4.00**

**melanzane grigliate sott’olio 4.00**

**scarola ripassata con pinoli, olive leccine e capperi di Pantelleria 4.00**

DOLCi MONOPORZIONE

**Baba 4.50**

**Delizia al Limone 6.00**

**Ricotta e pera 6.00**

**cAPRESE 6.00**

**PROFITTEROL CARAMELLO E PISTACCHIO 6.00**

**PROFITTEROL ZUPPA INGLESE E CIOCCOLATO FONDENTE 6.00**

**TIRAMISU’ 6.00**

**3 CIOCCOLATI 6.00**

**SFOGLIATELLE RICCIA E FROLLA 6.00**

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