

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 sottoposto ad abbattimento termico

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

# PIZZE

## Le classiche

<b>MARINARA</b> (pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, olio EVO a crudo)	5.00
<b>MARGHERITA</b> (pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, basilico, Parmigiano Reggiano)	7.00
<b>NAPOLETANA</b> (pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, acciughe, basilico e polvere di olive)	8.50
<b>CAPRICCIO DI ANTONIO</b> (fior di latte, prosciutto cotto arrosto, funghi pioppini, basilico, carciofi arrosto all'uscita, polvere di olive)	10.00
<b>DIAVOLA</b> (pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, salame piccante, basilico, parmigiano Reggiano)	8.50
<b>5 FORMAGGI</b> (gorgonzola, taleggio, fior di latte, parmigiano reggiano, pecorino bagnolese)	10.00
<b>VERACE</b> (pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala a fette, basilico, olio evo in uscita)	10.00
<b>VEGETARIANA</b> (provola, caponata di verdure)	9.00
<b>1734</b> (pomodoro antico di Napoli, aglio orsino, capperi di Pantelleria, origano polvere di olive, alici)	9.00
<b>OLD SCHOOL</b> (pomodoro San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano, provola di Agerola e pepe)	8.00
<b>BOCCA DELLA VERITA'</b> (provola di Agerola, fiori di zucca, alici e stracciatella di Andria)	10.00
<b>ORO GIALLO</b> (fior di latte, pomodoro giallo e ricotta dura)	10.00

## Le fritte

<b>DON GAETANO</b> (ciccioli napoletani, provola di Agerola, ricotta, pepe)	9.00
<b>TERRA MIA</b> – omaggio a Pino Daniele (provola di Agerola, scarola, polvere di olive, capperi di Pantelleria, pinoli)	9.00
<b>D'ALESSIO</b> (datterino rosso, provola di Agerola, pepe)	8.00



\* prodotto sottoposto ad abbattimento termico

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

## O' cazon

<b>NAPOLI</b> (provola di Agerola, ricotta, salame Napoli, pepe, San Marzano DOP, grana)	9.00
<b>ZEROSEI</b> (prosciutto cotto, funghi, fior di latte e grana)	8.00

## Le speciali

<b>DON ANGELO</b> (mozzarella di bufala, pomodorini del Piennolo, ombra di pomodoro, culatello di zibello e stracciatella di Andria)	15.00
<b>DONNAMONICA</b> (vellutata di zucchine, fiordilatte, fonduta di provolone del Monaco e all'uscita chips di zucchine)	10.00
<b>ROSSO DI MAZARA</b> (focaccia, tartare di gambero rosso di Mazara*, stracciatella, valeriana e zeste di limone)	15.00
<b>CARBONARA</b> (fiordilatte, guanciale e pecorino all'uscita crema di uovo e tartufo)	13.00
<b>A' RICCIULIELL</b> (provola di Agerola, in uscita scarola riccia, datterino rosso e giallo alici del Cantabrico e capperi di Pantelleria, polvere di olive)	10.00
<b>NONNA LINA</b> (Melanzane dorate e fritte, provola e cialda di parmigiano reggiano, cotto arrosto in uscita e pesto di basilico)	12.00
<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
<b>COME SE FOSSE UNA MARGHERITA</b> (pomodoro del Piennolo arrosto, pomodoro del Piennolo, stracciatella e pesto di basilico)	12.00
<b>PARMESE</b> (fior di latte, crudo di Parma 18 mesi, rucola e scaglie di grana)	12.00



\* prodotto sottoposto ad abbattimento termico

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 125 GR</b>	<b>10.00</b>
<b>TORTINO DI MELANZANE CON PIENNOLO DEL VESUVIO ARROSTO - PARMIGIANA ARIANNA (melanzane, vellutata pomodoro del Piennolo, basilico, provola e parmigiano reggiano)</b>	<b>9.00</b>
<b>INSALATA DI POLPO E PATATE (patate, olive, pomodoro datterino rosso e misticanza)</b>	<b>12.00</b>

## FRITTI

<b>MONTANARA CLASSICA (con salsa di pomodoro)</b>	<b>2.00</b>
<b>TRIS DI MONTANARA (genovese di polpo, nerano, pomodoro giallo e ricotta salata)</b>	<b>8.00</b>
<b>CROCCHÉ ARANCINI, FRITTANINE AL PZ. CROCCHÉ (parmigiano prezzemolo, patate) ARANCINI (ragù, piselli, pomodoro, parmigiano, fiordilatte e provola) FRITTATINA (macinato, piselli, besciamella, provola)</b>	<b>2.50</b>
<b>FRITTATINA DI MELANZANE A FUNGHETTO (besciamella, melanzane e provola)</b>	<b>3.50</b>
<b>MOZZARELLA IN CARROZZA (pancarré, mozzarella, prosciutto cotto)</b>	<b>2.50</b>
<b>FILETTO DI BACCALÀ'</b>	<b>5.00</b>

## PRIMI

<b>ZITI ALLA GENOVESE DI POLPO (stracotto di polpo e cipolla e alga spirulina)</b>	<b>15.00</b>
<b>GNOCCO ALLA SORRENTINA (gnocchi di patate, pomodorino, mozzarella, parmigiano)</b>	<b>9.00</b>
<b>ZITI ALLO SCARPARELLO (datterino rosso, parmigiano 24 mesi e pecorino bagnolese)</b>	<b>12.00</b>
<b>SPAGHETTONE ALLA NERANO (zucchine, provolone del Monaco, basilico e peperoncino)</b>	<b>13.00</b>
<b>LINGUINE COZZE E PECORINO BUCCIA NERA</b>	<b>12,00</b>
<b>RISOTTO (VIALONE NANO) DI MARE CRUDO E COTTO AL PREZZEMOLO RICCIO (cozze, spigola, scampo* e seppia cruda)</b>	<b>15.00</b>



\* prodotto sottoposto ad abbattimento termico

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

<b>TAGLIATA DI MANZO</b> (300 GR) <i>con scarola saltata ai capperi, pinoli tostati e polvere di olive</i>	22.00
<b>TAGLIATA DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA</b> <i>con msticanza</i>	13.00
<b>INVOLTINI DI SPIGOLA</b> <i>con ripieno di patate, vellutata di zucchine alla menta e chips di zucchine romanesche</i>	15.00
<b>FRITTURA GAMBERI* E CALAMARI *</b> CON MAIONESE AL LIMONE	13.00

# CONTORNI

<b>PATATINE FRITTE*</b>	4.00
<b>SCAROLA RIPASSATA</b> capperi di Pantelleria, pinoli tostati e polvere di olive	4.00
<b>CAPONATA</b> (peperoni, melanzane, zucchine, pomodorini, cipolla, sedano, basilico)	4.00
<b>INSALATA MISTA</b>	4.00

# DOLCI MONOPORZIONE

<b>BABA</b>	4.50
<b>DELIZIA AL LIMONE</b>	6.00
<b>RICOTTA E PERA</b>	6.00
<b>CAPRESE</b>	6.00
<b>PROFITTEROL CARMELLO E PISTACCHIO</b>	6.00
<b>PROFITTEROL ZUPPA INGLESE E CIOCCOLATO FONDENTE</b>	6.00
<b>TIRAMISU'</b>	6.00
<b>3 CIOCCOLATI</b>	6.00
<b>PASTIERA</b>	6.00



\* prodotto sottoposto ad abbattimento termico

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 NAT/ FRIZZ	2.50
COCA COLA 1 LT.	4.00
COCA/FANTA/SPRITE 33 CL.	2.50
CAFFE'	1.50
SORBETTO AL LIMONE	2,50



## BIRRA IN BOTTIGLIA 33 CL.

PERONI NASTRO AZZURRO 00	5.00
PERONI SENZA GLUTINE	5.00
KOZEL LAGER	5.00
KOZEL DARK	5.00



## BIRRA ALLA SPINA



PERONI – NASTRO AZZURRO  
0.2 CL. 3.00 / 0.4 CL 4.50



PERONI GRAN RISERVA ROSSA  
0.20 CL. 3.50 / 0.4 CL 5.50



PERONI CRUDA  
0.20 CL. 3,50 / 0.4 CL 5.50



GROLSH WEIZEN  
0,30 CL. 4.50 / 0.5 CL 6.00

## LIQUORI

AMARO DEL CAPO	4.00
AVERNA RISERVA	6,00
JEFFERSON	6.00
COGNAC ALLE PERE WILLIAMS	6.00
JEGERMEISTER	4.00
AVERNA	4.00
LUCANO	4.00
PASSITO	5.00
MIRTO	4.00
LIMONCELLO	3.50
LIQUIRIZIA	4.00

## DISTILLATI

GRAPPA BIANCA – FRATTINA CHARDONNAY	4.00
GRAPPA BARRICATA BERTA	7.00
GRAPPA BARRICATA 18 LUNE	4.00
RHUM DON PAPA	7.00
RHUM DIPLOMATICO	7.00



\* prodotto sottoposto ad abbattimento termico

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