

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)	9.00
<b>CAPRICCIO DI ANTONIO</b> (fior di latte, prosciutto cotto arrosto, champignon freschi, basilico, carciofi arrosto all'uscita, polvere di olive)	10.00
<b>CARABINIERA</b> (pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, salame piccante, basilico, aglio, olive leccino, parmigiano Reggiano)	9.00
<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
<b>PARMESE</b> (fior di latte, crudo di Parma 18 mesi, rucola e scaglie di grana)	10.00
<b>POPOLANA</b> (fior di latte, datterino a filetti, parmigiano e basilico)	8.00

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

## Le speciali

<b>DON ANGELO</b> ( <i>ombra di pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini del Piennolo, culatello di zibello e stracciatella di Andria</i> )	15.00
<b>DONNAMONICA</b> ( <i>vellutata di zucchine, fiordilatte, fonduta di provolone del Monaco e all'uscita chips di zucchine</i> )	10.00
<b>ROSSO DI MAZARA</b> ( <i>focaccia, tartare di gambero rosso di Mazara*, stracciatella, valeriana e zeste di limone</i> )	15.00
<b>CARBONARA</b> ( <i>fiordilatte, guanciale e pecorino all'uscita crema di uovo e tartufo</i> )	13.00
<b>A' RICCIULIELL</b> ( <i>provola di Agerola, in uscita scarola riccia, datterino rosso e giallo alici del Cantabrico, capperi di Pantelleria, polvere di olive</i> )	12.00
<b>NONNA LINA</b> ( <i>Melanzane dorate e fritte, provola e cialda di parmigiano reggiano, cotto arrosto in uscita e basilico</i> )	12.00
<b>PROFUMO DI TROPEA</b> ( <i>provola di Agerola, filetti di tonno sott'olio, polvere di olive leccino e croccante di cipolla di Tropea</i> )	12.00
<b>COME SE FOSSE UNA MARGHERITA</b> ( <i>pomodoro del Piennolo arrosto, pomodoro del Piennolo, stracciatella e pesto di basilico</i> )	12.00
<b>MARINARA GIALLA</b> ( <i>pomodoro giallo, aglio, origano, alici del Cantabrico, polvere di olive</i> )	9.00

**\*\*\* non si accettano variazioni degli ingredienti delle pizze al fine di non cambiare l'equilibrio delle ricette**



\* 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>CULATELLO E BUFALA CAMPANA 125 GR</b>	<b>12.00</b>
<b>TORTINO DI MELANZANE CON PIENNOLO DEL VESUVIO ARROSTO - PARMIGIANA ARIANNA</b> (melanzane, vellutata pomodoro del Piennolo, basilico, provola e parmigiano reggiano)	<b>9.00</b>
<b>INSALATA DI POLPO E PATATE</b> (patate, olive, pomodoro datterino rosso e misticanza)	<b>12.00</b>
<b>MOSCARDINO ALLA LUCIANA</b> (cotto a bassa temperatura con pomodoro, olive e capperi)	<b>10.00</b>
<b>IMPEPATA DI COZZE</b>	<b>9.00</b>

## FRITTI

<b>MONTANARA CLASSICA</b> (con salsa di pomodoro)	<b>2.00</b>
<b>TRIS DI MONTANARA</b> (Nerano, scarpariello, pomodoro giallo e ricotta dura)	<b>8.00</b>
<b>CROCCHÉ</b> (parmigiano, prosciutto cotto, fior di latte, prezzemolo, patate, pepe)	<b>3.00</b>
<b>ARANCINI</b> (ragù, piselli, pomodoro, parmigiano, fiordilatte e provola)	<b>3.00</b>
<b>FRITTATINA CLASSICA</b> (macinato, piselli, besciamella, provola, pepe)	<b>3.00</b>
<b>FRITTATINA ALLA NERANO</b> (besciamella, zucchine, provolone Del Monaco)	<b>4.00</b>
<b>FRITTATINA CACIO E PEPE</b> (besciamella, pecorino e pepe)	<b>4.00</b>
<b>MOZZARELLA IN CARROZZA</b> (pancarré, mozzarella, prosciutto cotto)	<b>3.00</b>
<b>FILETTO DI BACCALÀ</b> * su scarola ripassata capperi di Pantelleria, pinoli e polvere di olive	<b>7.00</b>

## PRIMI

<b>ZITI ALLO SCARPARIELLO</b> (pomodori datterini, parmigiano, pecorino bagnolese, burro, basilico e peperoncino)	<b>9.00</b>
<b>SPAGHETTONE VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI MUGGINE</b>	<b>16.00</b>
<b>SPAGHETTONE ALLA LUCIANA</b> (moscardino cotto a bassa temperatura con pomodoro, olive e capperi)	<b>12.00</b>
<b>CALAMARATA CON BACCALÀ IN CASSUOLA</b> (baccalà*, pomodorini, capperi, polvere di olive)	<b>13.00</b>
<b>RISOTTO ALLA PESCATORA</b> (cozze, vongole, seppie e gamberi rossi)	<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>ENTRECOTE (300 GR)</b> con insalata mista	23.00
<b>FILETTO DI MANZO</b> con riduzione di aglianico e millefoglie di patate	20.00
<b>TAGLIATA DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA</b> lattuga romana con salsa d'uovo pastorizzato al limone (salsa caesar) e chips di pane aromatizzato	12.00
<b>CALAMARO* GRIGLIATO</b> con vellutata di zucchine alla Nerano	13.00
<b>FRITTURA GAMBERI* E CALAMARI*</b> CON MAIONESE AL LIMONE	13.00
<b>*BACCALA COTTO A BASSA TEMPERATURA</b> alla mediterranea, crema di bufala e prezzemolo liquido	15.00

# 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> (lattuga romana, carote, pomodorino, finocchio)	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>CROCCANTE ALL'AMARENA</b>	6.00
<b>RED VELVET</b>	6.00
<b>CHEESECAKE AL PISTACCHIO</b>	6.00
<b>CHEESECAKE AI MIRTILLI</b>	6.00
<b>CREMINO AL LATTE</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

## BIRRA IN BOTTIGLIA 33 CL.

ACQUA MINERALE NAT/ FRIZZ	2.50	PERONI NASTRO AZZURRO 00	5.00
COCA COLA 1 LT.	4.00	PERONI SENZA GLUTINE	5.00
COCA/FANTA/SPRITE 33 CL.	3.00	KOZEL LAGER	5.00
CAFFE'	2.00	KOZEL DARK	5.00
SORBETTO AL LIMONE	3.00	PERONICAPRI	5.00



## BIRRA ALLA SPINA



PERONI – NASTRO AZZURRO  
0.2 CL. 3.00 / 0.4 CL 5.00



PERONI GRAN RISERVA ROSSA  
0.20 CL. 4.00 / 0.4 CL 6.00



PERONI CRUDA  
0.20 CL. 4.00 / 0.4 CL  
6.00



GROLSH WEIZEN  
0,30 CL. 4.00 / 0.5 CL 6.00

## LIQUORI

AMARO DEL CAPO	4.00
AVERNA RISERVA	6,00
JEFFERSON	6.00
JEGERMEISTER	4.00
AVERNA	4.00
LUCANO	4.00
PASSITO	5.00
MIRTO	4.00
LIMONCELLO	4.00
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
WHISKY (OBAN, LAGAVULIN, THE TOTTORI –JAPAN)	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