

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

MARINARA (pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, olio EVO a crudo)	5.00
MARGHERITA (pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, basilico, Parmigiano Reggiano)	7.00
NAPOLETANA (pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, acciughe, basilico e polvere di olive)	9.00
CAPRICCIO DI ANTONIO (fior di latte, prosciutto cotto arrosto, champignon freschi, basilico, carciofi arrosto all'uscita, polvere di olive)	10.00
CARABINIERA (pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, salame piccante, basilico, aglio, olive leccino, parmigiano Reggiano)	9.00
5 FORMAGGI (gorgonzola, taleggio, fior di latte, parmigiano reggiano, pecorino bagnolese)	10.00
VERACE (pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala a fette, basilico, olio evo in uscita)	10.00
VEGETARIANA (provola, caponata di verdure)	9.00
1734 (pomodoro antico di Napoli, aglio orsino, capperi di Pantelleria, origano, polvere di olive, alici)	9.00
OLD SCHOOL (pomodoro San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano, provola di Agerola e pepe)	8.00
BOCCA DELLA VERITA' (provola di Agerola, fiori di zucca, alici e stracciatella di Andria)	10.00
ORO GIALLO (fior di latte, pomodoro giallo e ricotta dura)	10.00
PARMESE (fior di latte, crudo di Parma 18 mesi, rucola e scaglie di grana)	10.00
POPOLANA (fior di latte, datterino a filetti, parmigiano e basilico)	8.00

Le fritte

DON GAETANO (ciccioli napoletani, provola di Agerola, ricotta, pepe)	9.00
TERRA MIA – omaggio a Pino Daniele (provola di Agerola, scarola, polvere di olive, capperi di Pantelleria, pinoli tostati)	9.00
D'ALESSIO (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

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

Le speciali

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

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

FRITTI

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

PRIMI

ZITI ALLO SCARPARELLO (pomodori datterini, parmigiano, pecorino bagnolese, burro, basilico e peperoncino)	9.00
SPAGHETTONE VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI MUGGINE	16.00
SPAGHETTONE ALLA LUCIANA (moscardino cotto a bassa temperatura con pomodoro, olive e capperi)	12.00
CALAMARATA CON BACCALÀ IN CASSUOLA (baccalà*, pomodorini, capperi, polvere di olive)	13.00
RISOTTO ALLA PESCATORA (cozze, vongole, seppie e gamberi rossi)	15.00



* 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

SECONDI

ENTRECOTE (300 GR) con insalata mista	23.00
FILETTO DI MANZO con riduzione di aglianico e millefoglie di patate	20.00
TAGLIATA DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA lattuga romana con salsa d'uovo pastorizzato al limone (salsa caesar) e chips di pane aromatizzato	12.00
CALAMARO* GRIGLIATO con vellutata di zucchine alla Nerano	13.00
FRITTURA GAMBERI* E CALAMARI* CON MAIONESE AL LIMONE	13.00
*BACCALA COTTO A BASSA TEMPERATURA alla mediterranea, crema di bufala e prezzemolo liquido	15.00

CONTORNI

PATATINE FRITTE*	4.00
SCAROLA RIPASSATA capperi di Pantelleria, pinoli tostanti e polvere di olive	4.00
CAPONATA (peperoni, melanzane, zucchine, pomodorini, cipolla, sedano, basilico)	4.00
INSALATA MISTA (lattuga romana, carote, pomodorino, finocchio)	4.00

DOLCI MONOPORZIONE

BABA	4.50
DELIZIA AL LIMONE	6.00
RICOTTA E PERA	6.00
CAPRESE	6.00
PROFITTEROL CARMELLO E PISTACCHIO	6.00
PROFITTEROL ZUPPA INGLESE E CIOCCOLATO FONDENTE	6.00
TIRAMISU'	6.00
CROCCANTE ALL'AMARENA	6.00
RED VELVET	6.00
CHEESECAKE AL PISTACCHIO	6.00
CHEESECAKE AI MIRTILLI	6.00
CREMINO AL LATTE	6.00
PASTIERA	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

Ferrarelle
1891
L'EFFERVESCENTE NATURALE

Natia
LA LISCIA

Ferrarelle
MAXIMA
LA FRIZZANTE



PERONI
Senza Glutine



PERONI
NASTRO
AZZURRO
0.0%

BIRRA ALLA SPINA

PERONI
NASTRO
AZZURRO

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

PERONI
GRAN RISERVA
ROSSA

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

PERONI
CRUDA
NON PASTORIZZATA

PERONI CRUDA
0.20 CL. 4.00 / 0.4 CL
6.00

Grolsch
WEIZEN

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