FAI DI UN'IDEA LA TUA VITA

Angelo

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.

ANTIPASTI

GATEAU DI PATATE 6.00
Con crema di parmigiano e salame

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI 20.00
PER DUE
Pancetta, capocollo e salame Napoli di maialino nero, culatello di zibello, salame piccante, ricottina di bufala, pecorino toscano, caciottina romana e confettura di pera, pane tostato

CARCIOFO RIPIENO DI SEPPIA 12.00
Ed il suo nero su crema di pecorino romano,
prezzemolo secco, nocciole tostate

POLPO ROSTICCIATO 13.00
su crema di patate, colatura di provola e chips di patate

MOSCARDINO ALLA LUCIANA 10.00
Cotto a bassa temperatura con pomodoro, olive e capperi

I FRITTI

MONTANARA CLASSICA 2.00
Con salsa di pomodoro e basilico

TRIS DI MONTANARA "RICOMINCIO DA TRE" 8.00
Salsa genovese napoletana, amatriciana gialla, crema di friarielli e salsiccia

CROCCHÈ ARANCINI, FRITTANINE AL PZ. 3.00
Crocchè (parmigiano prezzemolo, patate);
Arancini (ragù, piselli, pomodoro, parmigiano, fiordilatte e provola);
Frittatina (macinato, piselli, besciamella, provola)

FRITTATINA DI ZUCCA 4.00
Zucca, salsiccia e provola

FRITTATINA ALLA GRICIA PASTELLATA 4.00
Guanciale, pecorino e pepe

MOZZARELLA IN CARROZZA 3.00

LE CLASSICHE

MARINARA 6.00
Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, olio EVO a crudo

MARGHERITA 8.00
pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, basilico, Parmigiano Reggiano

NAPOLETANA 10.00
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, acciughe del Cantabrico, basilico e polvere di olive

CARABINIERA 10.00
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, salame piccante, basilico, aglio, olive leccino, parmigiano Reggiano

CAPRICCIO DI ANTONIO 11.00
Fior di latte, prosciutto cotto arrosto, funghi champignon, basilico, carciofi saltati, polvere di olive

5 FORMAGGI 10.00
Gorgonzola, taleggio, fior di latte, Parmigiano Reggiano, pecorino bagnolese

VERACE 10.00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala a fette, basilico, olio EVO in uscita

VEGETARIANA 9.00
Fiordilatte, vellutata di broccolo siciliano, broccolo romano e cavolfiore saltati, riduzione di pomodoro del Piennolo arrosto e scaglie di Provolone Del Monaco

1734 9.00
Pomodoro antico di Napoli, aglio orsino, capperi di Pantelleria, origano polvere di olive, acciughe del Cantabrico

OLD SCHOOL 9.00
pomodoro San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano, provola di Agerola e pepe

ROMA CAPOCCIA 10.00
Pomodoro giallo e rosso del Piennolo, provola di Agerola e ricotta dura in uscita

LE SPECIALI

DONNANNA 12.00
Provola di Agerola, carciofi arrosto, Capocollo di Zibello, Ricotta dura di Montella

DON ANGELO 15.00
Mozzarella di bufala, pomodorini del Piennolo, ombra di pomodoro del Piennolo, culatello di zibello e stracciatella di Andria

MARTUCCI 12.00
Vellutata di friarielli con acqua di ricotta, calcagno a crosta liscia, salsiccia e provola di Agerola

GIALLO E 'NDUJA 10.00
Fiordilatte, pomodoro giallo e 'nduja di Spilinga, finocchietto selvatico

AVELLINESE 12.00
Fiordilatte, porcini, salsiccia e castagne al vapore

GENOVESE 12.00
Fiordilatte, salsa genovese napoletana

TRENTINA 12.00
Fiordilatte, crema di taleggio , speck e granella di noci

DON GUGLIELMO 12.00
Provola, papacelle (peperone partenopeo) salsiccia, polvere di olive e semi di finocchietto

COME SE FOSSE UNA MARGHERITA 12.00
Pomodoro del piennolo arrosto, pomodoro del piennolo, stracciatella e pesto di basilico, ricotta dura

LARDIATA 10.00
Salsa di pomodoro al lardo di colonnata, fonduta di pecorino e pepe

1905 10.00
Vellutata di zucca, provola di Agerola, pancetta di maialino nero casertano, scaglie di Parmigiano stagionato 30 mesi

VERDONE 12.00
Fiordilatte, carciofi saltati, guanciale croccante e scaglie di pecorinon e menta romana

LE FRITTE

DON GAETANO 9.00
Ciccioli napoletani, provola di Agerola, ricotta, pepe

TERRA MIA (Omaggio a Pino Daniele) 9.00
Provola di Agerola, scarola, polvere di olive, capperi di Pantelleria, pinoli tostati

'O CAZON

ZEROTTANTUNO 9.00
Provola di Agerola, ricotta, salame Napoli, pepe, San Marzano DOP, grana

ZEROSEI 8.00
Prosciutto cotto, funghi, fior di latte e grana

OTTANTA100 10.00
Provola, friarielli e salsiccia

* 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 € 2.00 a persona

PRIMI

ZITI SPEZZATI ALLA GENOVESE 13.00
Stracotto di manzo e cipolla, pecorino

PASTA E PATATE 10.00
Mantecato alla provola al tegamino

RISOTTO ACQUERELLO 14.00
DISPONIBILE IN VERSIONE VEGETARIANA E VEGANA
Alla crema di zucca, crema di taleggio e guanciale croccante*

LINGUINE SPEZZATE TOTANI E PISELLI CON BOTTARGA 16.00

PACCHERO AL RAGU' DI RICCIOLA 18.00

SECONDI

ENTRECOTE (300 GR) **25.00**
Con friarielli ripassati

TAGLIATA DI POLLO 15.00
COTTA A BASSA TEMPERATURA
Con broccoli siciliani al finocchietto

FILETTO DI MAIALE 16.00
Porchettato con millefoglie di patate e salsa demiglace

CALAMARO ALLA GRIGLIA 16 .00
Su vellutata di porcini, noci pecan e timo

BACCALÀ 16 .00
COTTO A BASSA TEMPERATURA
con friarielli e colatura di provola

CONTORNI

PATATINE FRITTE* 5.00

SCAROLA RIPASSATA 5.00
Capperi di Pantelleria, pinoli tostati e polvere di olive

FRIARIELLI 5.00

BROCCOLO RIPASSATO CON SEMI DI FINOCCHIO 5.00

MILLEFOGLIE DI PATATE 5.00

DOLCI MONOPORZIONE

BABA 5.00

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

TIRAMISÙ 6.00

3 CIOCCOLATI 6.00

PASTIERA 6.00

BEVANDE

ACQUA MINERALE NAT/ FRIZZ 2.50

COCA COLA 1 LT. **4.00**

COCA/FANTA/SPRITE 33 CL. **3.00**

CAFFÈ 2.00

BIRRE

IN BOTTIGLIA | 33 CL.

PERONI NASTRO AZZURRO 00 5.00

PERONI SENZA GLUTINE 5.00

KOZEL LAGER 5.00

KOZEL DARK 5.00

ALLA SPINA

PERONI NASTRO AZZURRO
0.20 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

JEGERMEISTER 4.00

AVERNA 4.00

LUCANO 4.00

PASSITO 5.00

MIRTO 4.00

LIMONCELLO 4.00

LIQUIRIZIA 4.00

DISTILLATI

GRAPPA BIANCA 4.00
FRATTINA CHARDONNAY

GRAPPA BARRICATA BERTA 7.00

GRAPPA BARRICATA 18 LUNE 4.00

RHUM DON PAPA 7.00

RHUM DIPLOMATICO 7.00

WHISKY 8.00
OBAN, LAGAVULIN, THE TOTTORI –JAPAN