



# 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

**CRUDO DI PARMA E BUFALA CAMPANA 125 GR 12.00**

**TORTINO DI MELANZANE CON PIENNOLO  
DEL VESUVIO ARROSTO 10.00**

Parmigiana di melanzane, vellutata pomodoro del Piennolo, basilico, provola e parmigiano reggiano e buccia di melanzana croccante)

**INSALATA DI POLPO\* E PATATE 12.00**

Polpo, petali di patate a vapore, olive verdi di Sicilia e salsa citronette

**CUBO DI BACCALA' \* 10.00**

Con panatura ai corn flakes, in salsa nerano e crema di provolone Del Monaco

**FRITTATA DI PASTA "TI PORTO IN SPIAGGIA" 8.00**

Timballo con uovo salame, mozzarella, parmigiano, pecorino grattugiato e colatura di provola

**TARTARE DI TONNO\* 15.00**

Con crumble di pane aromatizzato alla menta e crema di bufala

# I FRITTI

## **MONTANARA CLASSICA 2.00**

Con salsa di pomodoro

## **TRIS DI MONTANARA 8.00**

Nerano con chips di zucchine romanesche, scarpariello, crema di melanzane con riduzione di pomodoro arrosto e parmigiano

## **CROCCHÈ 3.00**

Parmigiano, pecorino, fior di latte, prezzemolo, patate, pepe

## **ARANCINI 3.00**

Ragù, piselli, pomodoro, parmigiano, fiordilatte e provola

## **FRITTATINA CLASSICA 3.00**

Macinato, piselli, besciamella, provola, pepe

## **FRITTATINA ALLA CAPONATA 4.00**

Besciamella, melanzane, zucchine, peperone, cipolla

## **FRITTATINA CACIO E PEPE E ZESTE DI LIMONE 4.00**

Besciamella, 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

## **CAPRICCIO DI ANTONIO 14.00**

fior di latte, prosciutto cotto arrosto, champignon freschi, all'uscita carciofi arrosto "bianco di Pertosa slow food", uovo marinato grattato e polvere di olive

## **CARABINIERA 10.00**

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

## **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

## **BOCCA DELLA VERITA' 10.00**

Provola di agerola, filetti di acciughe del cantabrico, all'uscita crudo di fiori di zucca e crema di stracciatella

### **ORO GIALLO 10.00**

Fior di latte, pomodoro giallo e ricotta dura

### **POPOLANA 8.00**

Fior di latte, datterino a filetti, parmigiano e basilico

## **LE FRITTE**

### **DON GAETANO 9.00**

Ciccioli napoletani, provola di Agerola, ricotta, pepe

### **D'ALESSIO 9.00**

Datterino rosso, provola di Agerola, pepe

## **'O CAZON**

### **NAPOLI 9.00**

provola di Agerola, ricotta, salame Napoli, pepe, San Marzano DOP, grana

### **ZEROSEI 9.00**

prosciutto cotto, funghi, fior di latte e grana

\* 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

# LE SPECIALI

## **DON ANGELO 15.00**

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

## **DONNAMONICA 12.00**

Vellutata di zucchine, fiordilatte, all'uscita chips di zucchine e fonduta di provolone del Monaco

## **ROSSO DI MAZARA 15.00**

Focaccia, tartare di gambero rosso di Mazara\*, stracciatella, valeriana e zeste di limone

## **A' RICCIULIELL 12.00**

Provola di Agerola, in uscita scarola riccia, datterino rosso e giallo alici del Cantabrico, capperi di Pantelleria, stracciatella, polvere di olive

## **NONNA LINA 12.00**

Crema di melanzane, fior di latte, crema di parmigiano, riduzione di pomodoro del Piennolo arrosto, e buccia di melanzane croccante

## **PROFUMO DI TROPEA 12.00**

Provola di Agerola, filetti di tonno sott'olio, polvere di olive leccino, crema di cipolla di Tropea e crumble di pane al pomodoro

## **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

## **MARINARA GIALLA 10.00**

Pomodoro giallo, aglio, origano, alici del Cantabrico, polvere di olive

## **MEZZALUNA DI PARMESE 12.00**

Fior di latte, crudo di parma 24 mesi, rucola, pomodorini e scaglie di grana

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

# PRIMI

## **ZITI ALLO SCARPARELLO 10.00**

Pomodori datterini, parmigiano, pecorino bagnolese, burro, basilico e peperoncino

## **SCIALATIELLO AI FRUTTI DI MARE 18.00**

Lupini, cozze gamberi e calamari e pomodorino

## **MEZZO PACCHERO ALLA MAMMA' 13.00**

Datterino, melanzane, ricotta, ricotta salata e basilico

## **RISOTTO COZZE POMODORO DEL PIENNOLO E PROVOLONE DEL MONACO 15.00**

# SECONDI

## **ENTRECOTE (300 GR) 23.00**

Con insalata mista

## **TAGLIATA DI POLLO 14.00**

**COTTA A BASSA TEMPERATURA**

Lattuga romana con salsa d'uovo pastorizzato al limone (salsa caesar) e chips di pane aromatizzato

## **CALAMARO\* RIPIENO ALLA NAPOLETANA 14.00**

Pane, pomodorini, olive e capperi

## **FRITTURA GAMBERI\* E CALAMARI\* 15.00**

Con maionese al limone

## **\*BACCALA IN CASSUOLA 15.00**

Con pomodorini, capperi di Pantelleria e olive

## **TAGLIATA DI TONNO\* 18.00**

Con indivia riccia, pomodorini semidry e cipolla di Tropea caramellata

# CONTORNI

**PATATINE FRITTE\* 4.00**

**CAPONATA 4.00**

Peperoni, melanzane, zucchine, pomodorini, cipolla, sedano, basilico

**FANTASIA DI POMODORI 4.00**

**INSALATA MISTA 4.00**

Lattuga romana, carote, pomodorino, finocchio

# DOLCI MONOPORZIONE

**BABA 5.00**

**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**

# BEVANDE

**ACQUA MINERALE NAT/ FRIZZ 2.50**

**COCA COLA 1 LT. 4.00**

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

**CAFFÈ 2.00**

**SORBETTO AL LIMONE 3.00**

# BIRRE

**IN BOTTIGLIA | 33 CL.**

**PERONI NASTRO AZZURRO 00 5.00**

**PERONI SENZA GLUTINE 5.00**

**KOZEL LAGER 5.00**

**KOZEL DARK 5.00**

**RAFFO GREZZA 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. 4.00 | 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 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**