

ANTIPASTI

DA CONDIVIDERE

Bruschette di pane fatto in casa

- **Classiche** - 2 pezzi
pane bianco, pomodoro ramato, olio evo, aglio, basilico e origano
- **Burrata e Zucchine** - 2 pezzi
pane multicereale, burrata Golosa di Puglia, crudité di zucchine, olive nere, olio evo e zeste di limone

La Tiella - tipico fritto napoletano

croché salame e provola affumicata, arancini di riso, zepolle alle alghe, scamorza affumicata con panatura al limone e pepe

Fiori di zucca - 2 pezzi

croccanti, ripieni di ricotta di bufala, mozzarella, pecorino romano, basilico

Caponata napoletana

fresella di grano duro, rucola, Datterini rossi e gialli, tonno in olio, basilico, olive nere e verdi, olio evo

Montanarine - 4 pizzette fritte e ripassate al forno

due gusti: pomodoro Roma, scaglie di grana e basilico; ricotta di bufala, mortadella Bologna IGP Granterre, zeste di limone, pesto e granellone di pistacchio

Parmigiana estiva

melanzane, scottata di pomodorini, provola affumicata, grana e pesto leggero di basilico

Polpo e Patate - consigliato con birra Grolsch Weizen

polpo* alla brace su schiacciata di patate al limone, con tapenade di pomodoro ramato e olio al prezzemolo

"Cuoppo" mare e terra

frittura di calamari*, zucchine, salsa tartara, sale e pepe

I NOSTRI TAGLIERI

Salumiere - selezione di salumi e formaggi

mortadella Bologna IGP e salame piccante Granterre, provolone Auricchio Stravecchio, bocconcini di bufala affumicati e pomodoro Cuore di bue, rucola, olive verdi e nere

Bocconcini, Parma e melone Cantalupo

bocconcini di mozzarella di bufala campana DOP con prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi, melone Cantalupo, rucola

Sfizio napoletano - degustazione di antipasti caratteristici per 2 persone

croché salame e provola affumicata, zepoline alle alghe, bruschette al pomodoro e basilico; bocconcini di mozzarella bufala campana DOP con melone cantalupo e prosciutto di Parma; polpo* e patate con pomodori

SPRITZ
CON SELEZIONE
DELLE NOSTRE
BRUSCHETTE



BUFALA & CO.

mozzarella di bufala campana DOP, ogni giorno fresca dai migliori caseifici campani

Caprese

mozzarella di bufala campana DOP, pomodori cuore di bue, olio evo, origano e basilico

Burrata e acciughe

burrata Golosa di Puglia su sabbia di tarallo, con pane, filetti di acciughe del Mar Cantabrico, olive nere, pomodoro, zeste di limone, olio al basilico

Bufala e verdure

consigliata per 2 persone
mozzarella di bufala campana DOP, verdure alla brace, basilico, pomodoro, rucola e olio evo



LA NOSTRA
STORICA
VERACE

PIZZA

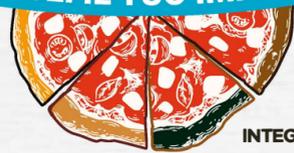
SCEGLI IL TUO IMPASTO

TRADIZIONALE

Il nostro impasto per la pizza tradizionale napoletana, con farina bianca preparata su ricetta esclusiva "Rossopomodoro by Mulino Caputo", lievitato 24 ore per una pizza soffice e digeribile.

SENZA GLUTINE + € 2,00

Impasto* Dr. Schär certificato per celiaci. Con tutti i sapori della pizza napoletana, manca solo il glutine. Puoi scegliere quest'impasto per tutte le pizze Classiche al forno.



MULTICEREALE + € 1,50

Dal sapore rustico e dal profumo intenso. Impasto con Lievito alla Birra Nastro Azzurro, ricco di fibre e proteine, con farina di grano tenero, semi di girasole, sesamo, lino, farina di segale, fiocchi d'orzo e orzo salitato.

INTEGRALE AL CARBONE VEGETALE + € 1,50

Impasto dal caratteristico colore nero, con farina di tipo 1 e carbone vegetale, ricco di fibre, per una pizza leggera e ad alta digeribilità, dal sapore unico.

SELEZIONE ROSSOPOMODORO

Verace - la nostra specialità

pomodoro Roma, mozzarella di bufala campana DOP, basilico e, in uscita dal forno, olio evo della Penisola Sorrentina DOP

Bufala e Parma

selezione di pomodori, bocconcini di mozzarella di bufala e, in uscita dal forno, prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi e basilico

Rossopomodoro ai 3 pomodori

- CONSIGLIATA CON PERONI NASTRO AZZURRO
provola affumicata, San Marzano DOP, Piennolo del Vesuvio DOP, datterini gialli di Battipaglia e scaglie di caciocotta stagionato

Parma e provolone Stravecchio

mozzarella e, in uscita dal forno, prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi, rucola e scaglie di provolone Auricchio Stravecchio

LE CLASSICHE

Marinara

pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, olio evo della Penisola Sorrentina DOP e basilico

Margherita - PROVALA CON DOPPIA MOZZARELLA + 1,50

pomodoro Roma, mozzarella e basilico

Bianca cotto e funghi

mozzarella, fior di panna, funghi champignon, prosciutto cotto Granterre, grana e basilico

5 formaggi - PROVALA CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP 18 MESI + 2,00

mozzarella, fior di panna, caciotta di bufala, gorgonzola DOP, pecorino bagnolese, fonduta di bufala, cialda di grana

Capricciosa

pomodoro Roma, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto Granterre, carciofini e olive nere

Napoletana Antica

filetti di pomodoro Antico di Napoli, mozzarella, filetti di acciughe del Mar Cantabrico, olive nere e basilico

Diavola - PROVALA CON 'NDUJA DI SPILINGA + 1,50

pomodoro Roma, mozzarella, salamino piccante Granterre e basilico

Cosacca - PROVALA CON BOCCONCINI AFFUMICATI DI MOZZARELLA DI BUFALA + 2,50

filetti di pomodoro Antico di Napoli, scaglie di pecorino bagnolese e basilico

Calzone - CONSIGLIATO CON PERONI GRAN RISERVA ROSSA

ripieno con ricotta di bufala, Salame Napoli Granterre, mozzarella, pomodoro, pepe, grana

Pizza frita 'Mbutunata - PROVALA CON 'NDUJA DI SPILINGA + 1,50

ripiena di provola affumicata, grana, pomodoro, pepe e basilico

LE STAGIONALI

Mortadella e Pistacchi - CONSIGLIATA CON IMPASTO MULTICEREALE + 1,50

provola affumicata e, in uscita dal forno, ricotta di bufala, mortadella Bologna IGP Granterre, zeste di limone, pesto e granellone di pistacchio

Cetarella - CONSIGLIATA CON IMPASTO MULTICEREALE + 1,50

provola affumicata e, in uscita dal forno, rucola, selezione di pomodori, tonno in olio, olive nere e capperi

Vegana - PROVALA CON SALSICCETTA* VEGANA + 2,00

scottata di pomodorini, funghetto di melanzane, olive nere, capperi, mozzarisella e basilico

Neranesse

mozzarella, zucchine fritte, menta, guanciale e, in uscita dal forno, fonduta di bufala e scaglie di provolone Auricchio Stravecchio

Ortolana

verdure grigliate, mozzarella, datterini gialli e rossi, pesto leggero di basilico

Burratina - CONSIGLIATA CON IMPASTO INTEGRALE AL CARBONE VEGETALE + 1,50

pomodoro Roma, origano e, in uscita dal forno, burrata Golosa di Puglia, filetti di acciughe del Mar Cantabrico, olive nere, pomodori datterini, rucola, basilico e tarallo alle mandorle

Arrabbiata - CONSIGLIATA CON IMPASTO INTEGRALE AL CARBONE VEGETALE + 1,50

mozzarella, datterino giallo di Battipaglia, 'Nduja di Spilinga e, in uscita dal forno, scaglie di caciocotta stagionato

Genuina - CONSIGLIATA CON IMPASTO INTEGRALE AL CARBONE VEGETALE + 1,50

pomodoro Roma, origano e, in uscita dal forno, selezione di pomodori, verdure grigliate, rucola, bocconcini di mozzarella di bufala bianchi e affumicati, pesto leggero di basilico

Ischitana - CONSIGLIATA CON IMPASTO MULTICEREALE + 1,50

ripieno aperto a focaccia con, in uscita dal forno, rucola, pomodoro Cuore di bue, burrata Golosa di Puglia, prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi, basilico e olio evo

Pizzaiola

scottata di pomodorini, bocconcini affumicati di mozzarella di bufala, origano e, in uscita dal forno, scaglie di pecorino bagnolese, pepe e basilico croccante

LE PIZZE SOTTILI

Più croccanti, dal cornicione basso, con impasto steso finemente.

Marinara sottile

pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, olio evo della Penisola Sorrentina DOP

Margherita sottile - PROVALA CON BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP + 2,50

pomodoro Roma, grana, mozzarella e basilico

Olive e Capperi sottile

pomodoro Roma, datterino giallo di Battipaglia, aglio, olive nere e capperi

Diavola sottile - PROVALA CON 'NDUJA DI SPILINGA + 1,50

pomodoro Roma, grana, mozzarella, salamino piccante Granterre

PRIMI

Scarpariello a modo nostro

scialatielli di pasta fresca artigianale napoletana, scottata di pomodorini, gocce di burrata di Puglia, passata di Datterino giallo di Battipaglia, zeste di limone, peperoncino e basilico croccante

Paccheri alla "Nerano"

con fiori di zucca
paccheri freschi con zucchine e fiori di zucca, selezione di formaggi, pepe e basilico

Scialatielli alle vongole

pasta fresca artigianale napoletana

con vongole, pomodorini e prezzemolo

PRIMI DELLA TRADIZIONE

Spaghetti al pomodorino e basilico

spaghetti del *Pastificio Afeltra di Gragnano*, olio evo delle Colline Salernitane DOP e basilico

Gnocchi di patate alla sorrentina

gratinati al forno con provola affumicata, pomodoro Cannellino flegreo, grana e basilico

Spaghetti alla Carbonara

spaghettoni freschi, guanciale, uova, pecorino romano

SECONDI

Cotoletta su schiacciata di patate al limone

cotoletta di maiale dorata in pane panko, tapenade di pomodoro, rucola e salsa tartara

Millefoglie di pollo, verdure e scamorza

petto di pollo (200g), sesamo tostato, glassa di aceto balsamico di Modena IGP

Tagliata di manzo con pistacchio tostato

manzo grigliato (200g), battuto di pistacchio di Bronte DOP, rucola, sale Maldon, tortino di patate al basilico, grana e pepe

CONTORNI

INSALATE

Nerona

riso nero, insalata verde, avocado, pomodoro ramato, ceci al vapore, carote alla julienne e semi di zucca

Quinoa

quinoa, insalata verde, rucola, caciottella di bufala, verdure grigliate, pomodori secchi, carote alla julienne e semi di papavero

Cesarona - la nostra Caesar Salad

insalata verde, radicchio, rucola, petto di pollo grigliato, pomodori secchi, pancetta croccante, scaglie di grana, sesamo tostato e caesar dressing

Cous cous

insalata verde, cous cous al vapore, menta, ceci, rucola, julienne di zucchine, pomodori Datterini, polpo* alla brace, olive nere, sesamo nero

Prosciuttina

rucola, radicchio, insalata verde, bocconcini di mozzarella di bufala bianchi e affumicati, tocchetti di melone Cantalupo e prosciutto di Parma DOP in olio, ristretto di aceto balsamico IGP e mandorle tostate

Tonnara - a scelta con filettini di tonno in olio o al naturale

insalata verde, rucola, filettini di tonno Zarotti, patate al vapore, uova sode, fagioli cannellini, pomodoro ramato, olive verdi e fresella integrale



PIATTO
VEGETARIANO

INGREDIENTE
SLOW FOOD

MOZZARISELLA VEGANA
E MOZZARELLA
DELATTOSATA

a richiesta su ogni pizza



scan for
ENGLISH MENU