

Cicoli e ricotta *consigliato con Peroni Rossa Gran Riserva*
chips di pane casereccio con tiepida ricotta di bufala, cicoli napoletani, prezzemolo e pistacchi DOP

Parmigiana di melanzane *consigliato con Aglianico Beneventano*
ragù napoletano, provola affumicata, grana e basilico

Burrata *consigliato con Greco di Tufo*
burrata Golosa di Puglia su sabbia di tarallo napoletano alle mandorle, tapenade di pomodori, olio evo

La Tiella ~ Tipico fritto napoletano *suggerito per 2 persone*
panzarotti sale e pepe, arancini di riso, montanare al pomodoro con grana e basilico, frittelline alle alghe

Cuoppo di calamari e patate "fish and chips napoletano"
fritturina di calamari*, patate paglia, sale, pepe e salsa tartara

Bruschette
con pane pizza cotto nel forno a legna

Pummarola *consigliato con Falanghina Campi Flegrei*
pane bianco, pomodoro ramato, olio evo, aglio, basilico e origano

Burratella *consigliato con Campania Bianco Motum Terrae*
pane integrale burrata Golosa di Puglia, pomodori secchi, zeste di limone e pepe

Mozzarella di bufala DOP
fresca ogni giorno dai migliori caseifici

Caprese *consigliato con Campania Bianco Motum Terrae*
mozzarella di bufala DOP, pomodoro insalatato, olio evo, origano e basilico
intera da 230g *suggeriti per 2 persone*

Bufala e pomodori *consigliato con Campania Bianco Motum Terrae*
mozzarella di bufala DOP, mix di pomodori
rucola, olio evo DOP Colline Salernitane e origano

Bufala, Parma e melone *consigliato con Lacryma Christi del Vesuvio Bianco*
prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi, melone, focaccina,
mix di pomodori e olio evo

mix di pomodori:

spaghetti del Pastificio Aletta di Gragnano

Pomodorini consigliato con Lacryma Christi del Vesuvio Bianco
olio evo Colline Salernitane DOP, basilico

Puttanesca ai due pomodori consigliato con Greco di Tufo
pomodoroino Cannellino Flegreo, datterino giallo di Battipaglia, olive nere, capperi e ammolcito al tarallo pepe e mandorle

fresca di grano duro

Gnocchi alla sorrentina
gnocchi di patate artigianali, mantecati con provola affumicata e pomodoro corbarino, grana e basilico

Tubettoni patate e provola consigliato con Lacryma Christi del Vesuvio Rosso
in pignatta di pane pizza con patate, guanciale e pomodoro cannellino, mantecati con provola affumicata, pecorino bagnolese, basilico e pepe

Paccheri, salsiccia, crema di friarielli e burrata
mantecati con burrata Golosa di Puglia, grana, peperoncino

Fusilli lunghi “Ragù napoletano” e ricotta di bufala
bocconcino di carne al “Ragù napoletano”, grana e basilico

Cotoletta “napoletana” *consigliato con Motum Terrae Rosso*
lonza di maiale (300 g), panata e frita con rucola,
tapenade di pomodori e scaglie di grana

Millefoglie di pollo con porcini, nocciole e guanciale croccante
petto di pollo (250g), glassa di aceto balsamico di Modena IGP

Tagliata di manzo, rucola e provolone *consigliato con “Ripa” Toscana Rosso*
manzo (250g) con rucola, scaglie di provolone Auricchio e verdure alla brace

Friarielli in padella - **Scarole** olive e capperi - **Mix di pomodori**, cipolla rossa, rucola e origano - **Funghi trifolati** - **Patate fritte*** - **Insalatina** mista di stagione



con impasto tradizionale lievitato **24 ore**

le Margherite

 Tradizionale pomodoro Roma, mozzarella, basilico GF

 Battipaglia datterino giallo, mozzarella, basilico GF

 Vulcanica pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, mozzarella, basilico GF

 Antica filetto di pomodoro Antico di Napoli, mozzarella, basilico GF

Classiche

Marinara GF consigliato con **Lacryma Christi del Vesuvio Bianco**

Golosone

Papaccella consigliato con **Peroni Rossa Gran Riserva**
mozzarella, salamino piccante, filetti di papaccella napoletana, finocchietto

Lasagnona consigliato con **Lacryma Christi del Vesuvio Bianco**
ragù napoletano, uova sode, salsiccia napoletana a punta di coltello, ricotta di bufala, provola affumicata, basilico

Neroametà consigliato con **St Benoît**
mozzarella di bufala DOP, pomodoro nero tigrato, origano, pepe, sbriciolata di tarallo napoletano e basilico croccante

Bresaolella consigliato con **Greco di Tufo**
burrata Golosa di Puglia, funghi champignon e, in uscita dal forno: bresaola della Valtellina IGP, rucola e nocciole tostate


Tradizionale pomodoro Roma, mozzarella, basilico GF


Battipaglia datterino giallo, mozzarella, basilico GF


Vulcanica pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, mozzarella, basilico GF


Antica filetto di pomodoro 🍷 Antico di Napoli, mozzarella, basilico GF

Classiche


Marinara GF consigliato con **Lacryma Christi del Vesuvio Bianco**


Papaccella consigliato con **Peroni Rossa Gran Riserva**
 mozzarella, salamino piccante, filetti di 🍷papaccella napoletana, finocchietto

Lasagnona consigliato con **Lacryma Christi del Vesuvio Bianco**
 ragù napoletano, uova sode, salsiccia napoletana a punta di coltello,
 ricotta di bufala, provola affumicata, basilico

Neroametà consigliato con **St Benoît**
 mozzarella di bufala DOP, pomodoro nero tigrato, origano, pepe,
 sbriciolata di tarallo napoletano e basilico croccante

Bresaolella consigliato con **Greco di Tufo**
 burrata Golosa di Puglia, funghi champignon e, in uscita dal forno:
 bresaola della Valtellina IGP, rucola e nocciole tostate

Marinara **consigliato con Lacryma Christi del Vesuvio Bianco**
 pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano,
 olio evo della Penisola Sorrentina DOP, basilico

Napoletana **consigliato con Nastro Azzurro**
 pomodoro Roma, mozzarella, acciughe sott'olio, olive nere e basilico

Cosacca **~ Una delle più antiche pizze di Napoli** **consigliato con Greco di Tufo**
 filetto di pomodoro Antico di Napoli, scaglie di pecorino bagnolese, basilico

Mortadella e schiacciata di patate al pepe
 provola affumicata, schiacciata di patate, mortadella IGP Rovagnati,
 granelle e pesto di pistacchi DOP

Diavola **consigliato con Motum Terrae Rosso**
 pomodoro Roma, mozzarella, salamino piccante e basilico

5 formaggi e nocciolo **consigliato con Prosecco Trevigiano**
 bresaola della Valtellina IGP, rucola e nocciolo tostate

Frù Frù ~ ai 3 sapori **consigliato con Falanghina Frizzante Motum Terrae**
 • provola affumicata, datterino giallo, scaglie di provolone Auricchio Stravecchio;
 • Piennolo del Vesuvio DOP, ricotta di bufala, olive nere e origano;
 • funghi porcini, provola affumicata con, in uscita dal forno:
prosciutto cotto Gran Biscotto e fonduta di mozzarella di bufala DOP

Tartufella **consigliato con St Benoit**
 mozzarella, crema di funghi tartufati, con, in uscita dal forno:
prosciutto cotto Gran Biscotto , fonduta di mozzarella di bufala DOP
 e basilico croccante

Gran Biscotto **consigliato con Peroni Rossa Gran Riserva**
 provola affumicata, parmigiana di melanzane, con, in uscita dal forno:
prosciutto cotto Gran Biscotto scaglie di grana e basilico

Scarole, olive e capperi **consigliato con Grolsh Weizen**
 provola affumicata, scaglie di pecorino bagnolese e pinoli tostatati

Calzone **consigliato con Peroni Rossa Gran Riserva**
 ricotta di bufala, salame Napoli, mozzarella, pomodoro Roma e pepe

Capricciosa **consigliato con St Benoît**
 provola affumicata, funghi champignon, prosciutto cotto Rovagnati, basilico

Picciosa **consigliato con Grolsh Weizen**
 pomodoro Roma, **mozzarisella**, funghi champignon, carciofini e olive nere
100% vegana

Contadinotta **consigliato con Nastro Azzurro**
 provola affumicata, friarielli, schiacciata di patate, porcini, champignon, basilico

Verace 🍷 ~ *margherita extra con bufala DOP*
pomodoro Roma, mozzarella di bufala DOP, basilico con,
in uscita dal forno: olio evo della Penisola Sorrentina DOP

Salsiccia e friarielli
provola affumicata, salsiccia napoletana a punta di coltello,
friarielli napoletani e basilico

Rossopomodoro 🍷 ~ *Ai tre pomodori* consigliato con *Grolsh Weizen*
provola affumicata, San Marzano DOP, Pienmolo del Vesuvio DOP,
datterini gialli di Battipaglia e scaglie di cacioricotta stagionato

Parma e provolone stravecchio 🍷 consigliato con *Peroni Rossa Gran Riserva*
mozzarella con, in uscita dal forno: prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi,
rucola e scaglie di provolone Auricchio Stravecchio

golosità tipica dei vicoli napoletani

'Mbuttnata consigliato con *Nastro Azzurro*
ripiena di mozzarella, pomodoro, pepe e basilico

Raguncèlla
montanara con ragù napoletano, ricotta di bufala, basilico, pecorino e pepe

Cicciolona
ricotta di bufala, provola affumicata, cicoli napoletani, pomodoro,
pecorino, basilico e pepe

a richiesta con: mozzarisella vegana o mozzarella delattosata

A decorative banner with a repeating geometric pattern in blue, yellow, and red. In the center, there is a white rectangular area containing a QR code. Above the QR code, the text "Inquadra il QR Code per..." is written in red. Below the QR code, there are three bullet points in red: "• conoscere i nostri amici produttori", "• traduzioni menu", and "• menu senza glutine". To the right of the QR code, the text "Scan QR Code for..." is written in red. Below it, there are three bullet points in red: "• information about our products and food producers", "• menu translations", and "• gluten free menu".

un piatto unico, completo, fresco di stagione

Pomodora
insalata verde, rucola, caciottella di bufala, pomodori secchi, uovo sodo, melanzane alla brace, capperi, olive verdi, semi di papavero, dressing allo yogurt

Prosciuttina
rucola, radicchio, insalata verde, mozzarella, tocchetti di prosciutto di Parma DOP in olio, dadolata di melone, glassa di aceto balsamico, mandorle tostate, crostini

“Cesar” ona
insalata verde, radicchio, rucola, petto di pollo alla brace, rapa rossa, pancetta croccante, scaglie di grana, sesamo tostato, caesar dressing

Tonnara ~ a scelta: filettini di tonno in olio o in acqua di mare
insalata verde, rucola, filettini di tonno, patate al vapore, fagiolini*, uova sode, pomodoro ramato, olive verdi, fresella integrale

insalatine in ciotola a basso contenuto calorico

Verdurina **400 Kal**
riso integrale, insalata verde, rucola, finocchi, lupini, mela, fagiolini*, pomodoro, patate, semi di zucca, dressing: yogurt, olio sale e limone

Carnicella **450 Kal**
riso integrale, dadini di manzo saltato, rucola, radicchio, provolone Auricchio Scorzana, dadolata di melone e pomodoro, glassa di aceto balsamico, mandorle tostate e crostini, dressing di peperone

Pescetta **500 Kal**
riso integrale, salmone affumicato, avocado, iceberg, rucola, carote, piselli*, mais e sesamo tostato dressing: yogurt, olio sale e limone

17,5cl 37,5cl 75cl	
bianchi "Crya" Lacryma Christi del Vesuvio Doc Casa di Venere	Nastro Azzurro 5,1% vol.
Campi Flegrei Falanghina Dop Michele Farro	Peroni Gran Riserva Rossa 5,2% vol.
"Bonée" Falangina di montagna Igt Masseria Frattasi	Grolsch Weizen 5,1% vol.
Falerno del Massico Dop Villa Matilde	St Benoit 5,9% vol.
Greco di Tufo Docg Montesole	_____ in bottiglia
"La Pagliuzza" Piemonte Chardonnay Doc Tenuta Gaggino	Tourtel Lager analcolica
rossi "Crya" Lacryma Christi del Vesuvio Doc Casa di Venere	Peroni Senza Glutine 4,7% vol.
Gragnano della Penisola Doc Frizzante Poggio delle Baccanti	
Falerno del Massico Dop Villa Matilde	

Sangiovese, Cabernet, Merlot

rosè

"Crya" Lacryma Christi del Vesuvio Doc
Casa di Venere

vino della casa

Campania Igt
Motum Terrae **Bianco o Rosso**

Falanghina Igt
Motum Terrae **Frizzante**

bollicine

Prosecco Treviso Doc Extra Dry
Donna Alba

Prestige Blanc Falanghina Extra Brut
Masseria Frattasi

Greco Brut
Montesole

Aperol spritz

vini frizzanti alla frutta

Peschella, Cerasella, Fraulella

Fanta

Gazzosa, Chinotto

Acqua Minerale

Ferrarelle NATIA

Potrebbero esserci degli allergeni nei nostri piatti. Chiedi la ricetta al momento dell'ordine con la specifica degli allergeni presenti.

Supplementi a seconda della richiesta, euro 1,00, 2,50 e 3,00.

* Il prodotto è surgelato all'origine.