

Antipasti

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

 **Frittatina di bucatini**
bucatini con ragù napoletano, fonduta di formaggio, carne, piselli*, mozzarella e grana

 **Montanara** pizza frita ripassata al forno a legna con salsa di pomodoro, due ricotte "di bufala e cacioricotta a scaglie", pepe e basilico

 **Panzarottone** consigliato con Peroni Rossa Gran Riserva
grande crocotti patate fritto e ripieno di Burrata Golosa di Puglia, mortadella Bologna IGP Rovagnati, pesto e granella di pistacchio

 **Polpette della nonna**
al ragù napoletano, manzo, pane, grana e basilico

 **Scamorza, pancetta e rosmarino**
spiedino di scamorza affumicata avvolta in pancetta al forno, pane tostato, rosmarino e zeste di limone

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

 **La Tiella ~ Tipico fritto napoletano** suggerito per 2 persone
panzarotti salame e provola affumicata, arancini di riso, zeppole alle alghe, scamorza affumicata panata al limone, pepe

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

Bufala & Co.

Caprese consigliato con Campania Bianco Motum Terrae
mozzarella di bufala DOP, pomodoro insalatato, olio evo, origano e basilico

Burrata consigliato con Greco di Tufo
burrata Golosa di Puglia farcita di pesto di pistacchio su sabbia di tarallo napoletano e granella di pistacchio di Bronte dop e rucola

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

mix di pomodori:   

Pasta

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

Gnocchi di patate alla sorrentina al forno a legna
con provola affumicata e pomodoro corbarino, grana e basilico

 **Riso patate e provola** consigliato con Lacryma Christi del Vesuvio Rosso
riso Blond Gallo, salsa di patate con tocchetti di prosciutto crudo di Parma, pomodoro cannellino e basilico con provola affumicata, pecorino bagnolese e pepe

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

 **Fusilli lunghi freschi con ricotta di bufala e Ragù napoletano**
con bocconcino di manzo al ragù, grana e basilico

Carne

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 petto di pollo, pancetta, friarielli, scamorza affumicata**
petto di pollo alla griglia (250g), fonduta di bufala e pancetta croccante

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

Contorni

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

ROSSO POMODORO

come un giorno a Napoli

Pizza

con impasto tradizionale lievitato **24** ore

Della Tradizione

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

Margherita consigliato Nastro Azzurro Premium Lager
pomodoro Roma, mozzarella e basilico

5 formaggi consigliato con Prosecco Treviso
mozzarella, caciotta di bufala, gorgonzola DOP, pecorino bagnolese, cialda di grana e nocciole tostate

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

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

Capricciosa consigliato con St Benoît
pomodoro Roma, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto Rovagnati, carciofini e olive nere

Bianca cotto e funghi consigliato
mozzarella, fior di panna, funghi champignon, prosciutto cotto Rovagnati e basilico

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

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

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

1 Calzoni

 **Sant'Agata**
con ricottina di bufala, salame Napoli, mozzarella, pomodoro e pepe

 **Casandrinella**
con ricotta di bufala, funghi champignon, mozzarella, grana, prosciutto cotto Rovagnati, basilico

Le Fritte

‘Mbuttunata consigliato con Nastro Azzurro
ripiena di mozzarella, pomodoro, pepe e basilico

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

Impasto 100% Integrale con lievito alla birra Nastro Azzurro

 **Picciosa** consigliato con Grolsh Weizen
pomodoro Roma,  **mozzarisella**,  “salsiccetta*” vegetale, funghi, carciofini e olive nere

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

a richiesta con:  “mozzarella” di riso vegana o mozzarella senza lattosio

 **Ricette stagionali**

 Presidi Slow Food

 a richiesta **Senza Glutine*** 

 **Vegano**

Inquadra il QR Code per...

- conoscere i nostri amici **produttori**
- traduzioni **menu**
- menu **senza glutine**



Scan QR Code for...

- information about our **products** and **food producers**
- menu **translations**
- gluten free** menu

Insalatone

 **Pomodora** 10,50
insalata verde, rucola, caciottella di bufala, pomodori secchi, uovo sodo, melanzane alla brace, capperi, olive verdi, semi di papavero, dressing allo yogurt

 **Prosciuttina** 11,00
rucola, radicchio, insalata verde, mozzarella, tocchetti di prosciutto di Parma DOP in olio, dadolata di melone, glassa di aceto balsamico, mandorle tostate, e crostini

“Cesar”ona 12,50
insalata verde, radicchio, rucola, petto di pollo alla brace, rapa rossa, pancetta croccante, scaglie di grana, sesamo tostato, caesar dressing

Tonnara 13,00 ~ *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 e fresella integrale

Poche poke calorie

riso blond o nero 

Risone 10,00
riso Gallo Blond, avocado, pomodoro, rucola, rapa rossa, mais, iceberg, sesamo tostato e dressing di peperone

Nerone 10,50
riso Gallo Nero, zucchine, iceberg, melone, rucola, piselli*, carote, semi di papavero e dressing di yogurt

e aggiungi le tue proteine preferite + 3,00

 bufala	 salmone affumicato	 pollo alla brace
 burrata	 tonno in acqua di mare	 “salsiccetta” vegetale

Vini

 17,5cl  37,5cl  75cl

bianchi

"Crya" Lacryma Christi del Vesuvio Doc
Casa di Venere

Campi Flegrei Falanghina Dop
Michele Farro

Greco di Tufo Docg
Montesole

rossi

Gragnano della Penisola Doc Frizzante
Poggio delle Baccanti

"Caudium" Aglianico Beneventano Igt
Masseria Frattasi

“Ripa” Toscana Rosso Igt
Michele Ventura
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 *flute* 4,00

Prestige Blanc Falanghina Extra Brut
Masseria Frattasi

Aperol spritz

Birre alla spina

NASTRO AZZURRO **Nastro Azzurro**
5,1% vol. 20cl 4,00 ~ 40cl

PERONI GRAN RISERVA **Peroni Gran Riserva Rossa**
5,2% vol. 20cl 4,20 ~ 40cl

Grolsch WEIZEN **Grolsch Weizen**
5,1% vol. 30cl 4,30 ~ 50cl

S'Benoit **St Benoît Ambrée**
5,9% vol. 30cl 4,30 ~ 50cl

Nastro Azzurro Zero
analcolica bott. 33cl

Peroni Senza Glutine
4,7% vol. bott. 33cl

in bottiglia

Acqua e bibite

  alla spina 40cl

Fanta alla spina 40cl

Gazzosa, Chinotto bott. 27cl

Acqua Minerale bott. 50cl
Ferrarelle NATIA

Supplemento pizza senza glutine, euro 1,00

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

* Il prodotto è surgelato all'origine.

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

Servizio, euro 1,00 a persona, a pranzo dal lunedì al venerdì. Euro 2,00 la sera e sabato, domenica e festivi.