

# PIZZA

IMPASTO LIEVITATO  
24 ore

La nostra pizza è preparata ogni giorno con la ricetta originale tramandata da generazioni di pizzaiuoli napoletani.

La pizza è cotta in 60/90 secondi in forno ad una temperatura di circa 460 C° e si presenta con il famoso "cornicione", gonfio e dal gusto morbido e fragrante.

## LE MARGHERITE

**Margherita**  consigliato con Peroni Gran Riserva Rossa pomodoro Roma, mozzarella e basilico


**innovative**

**Vesuviana**  consigliato con Peroni Gran Riserva Rossa mozzarella, pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, basilico, pecorino bagnolese e pepe


**Flegrea** pomodoro cannellino Flegreo con, in uscita dal forno: burrata la Golosa di Puglia, tarallo napoletano sbriciolato e basilico croccante

**Battipagliese**  consigliato con Grolsch Weizen datterini gialli di Battipaglia, provola affumicata, basilico, peperoncino, olive nere e capperi

## LE BUFALINE

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

**Corbarese**  consigliato con Lacryma Christi Bianco scottata di pomodorini di Corbara, mozzarella di bufala DOP, scaglie di pecorino bagnolese e basilico croccante

**Surrentina**  consigliato con St Benoit Blanche focaccia all'origano con, in uscita dal forno: mozzarella di bufala DOP, pomodoro cuore di bue, basilico, olio evo della Penisola Sorrentina DOP

**Bufala e Parma** pomodoro Roma, datterini gialli e rossi, mozzarella di bufala DOP con, in uscita dal forno: prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi e basilico

## LE CLASSICHE

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


**Cosacca - Una delle più antiche pizze di Napoli**  filetti di pomodoro Antico di Napoli, scaglie di pecorino bagnolese e basilico


**5 formaggi**  consigliato con Prosecco mozzarella, caciotta di bufala, gorgonzola DOP, pecorino bagnolese, crema di latte, cialda di grana

**Napoletana Antica**  consigliato con Peroni Nastro Azzurro filetti di pomodoro Antico di Napoli, mozzarella, acciughe sott'olio, olive nere e basilico

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

**Capricciosa**  consigliato con Gragnano Rosso pomodoro Roma, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto Fiorucci, carciofini e olive nere

**Bianca cotto e funghi**  mozzarella, fior di panna, funghi champignon, prosciutto cotto Fiorucci e basilico

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

## LA FRITTA

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

TUTTE LE PIZZE POSSONO ESSERE ORDINATE CON  MOZZARISELLA VEGAN O MOZZARELLA DELATTOSATA

 a richiesta **GLUTEN FREE** garantito da  supplemento 1 euro

# CUCINA

## GLI ANTIPASTI

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

**Zuppetta di cozze**  consigliato con Campania Igt rosso in pignatta di pizza, pomodorini, prezzemolo, tarallo napoletano e peperoncino


**Scamorzina** spiedino di scamorza affumicata avvolta in pancetta, verdure grigliate, pomodorini, zeste di limone e pesto leggero di basilico

**Fresellina di mare**  consigliato con St Benoit Blanche polpo\* all'insalata, olio evo, limone, datterini rossi e gialli e olive nere

## GLI ORTAGGI

**Ciurilli**  consigliato con Prestige Blanc falanghina frizzante fiori di zucca croccanti ripieni di ricotta, provola affumicata, pecorino romano e basilico

**Polpette estive**  consigliato con St Benoit Blanche melanzane, zucchine, pane, provola affumicata, grana e maionese al basilico

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

## LE FRITTURINE

**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

**Montanara frita al forno** pizzetta frita e ripassata al forno a legna, ricotta di bufala, pomodorini di Corbara, caciocotta a scaglie e pesto leggero di basilico

**Calamari e zucchine**  consigliato con Prosecco frittura di calamari\*, zucchine, salsa tartara, sale e pepe

## MOZZARELLA DI BUFALA & CO

**Caprese**  consigliato con Falanghina Campi Flegrei mozzarella di bufala DOP 115 g, pomodorini cuore di bue, olio evo, origano e basilico

**Burrata** burrata la Golosa di Puglia 150 g, su sabbia di tarallo napoletano, tapenade di pomodori, olio evo

*focaccine multicereale con 230g di mozzarella di bufala dop* suggeriti per 2 persone

**Bufala e verdure grigliate** focaccina multicereale con melanzane e zucchine grigliate, mix di pomodori di stagione, rucola, olio evo e origano

**Bufala, Parma e melone**  consigliato con Grolsch Weizen focaccina multicereale con prosciutto crudo di Parma DOP 18 mesi, melone, mix di pomodori di stagione, rucola e olio evo

## LE INSALATE

tutte le nostre insalate sono condite con olio evo e sale

**Verdurina** insalata verde, verdure grigliate, rucola, carote, mix pomodori, basilico, sesamo nero


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


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

**"Cesar"ona** insalata verde, radicchio, rucola, petto di pollo grigliate, rapa rossa, pancetta croccante, scaglie di grana, sesamo tostato e caesar dressing

**Tonnara** ~ a scelta: filettini di tonno in olio o al naturale insalata verde, rucola, filettini di tonno, patate al vapore, fagiolini\*, uovo sodo, pomodoro ramato, olive verdi e fresella integrale

## POCHE POCHE CALORIE

**Risone**  riso Gallo Blond, avocado, pomodoro, rucola, rapa rossa, iceberg, melanzane grigliate, sesamo tostato e dressing di peperone

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


...e scegli la tua proteina + 3,00

- bufala
- salmone affumicato
- pollo grigliato
- burrata
- tonno al naturale
- "salsicetta\*" vegetale

## LE PASTE

**spaghetti di Gragnano Igp**  
cottura al dente 8 minuti


**Pomodoro datterino e basilico**  consigliato con Falanghina Campi Flegrei spaghetti del Pastificio Afeltra, olio evo Colline Salernitane DOP e basilico

**Alla "Nerano"**  consigliato con Grolsch Weizen spaghetti del Pastificio Afeltra con zucchine, cacio, pepe e basilico

## fresca di grano duro

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

**Paccheri, pomodorino cannellino Flegreo e melanzane** scaglie di caciocotta stagionato e pesto leggero di basilico


**Scialatielli lunghi allo "Scammaro"**  consigliato con Greco di Tufo datterini gialli di Battipaglia, colatura di alici di Cetara, olive nere, capperi, gratinati al tarallo napoletano

**riso**

**Fiordicozza**  consigliato con Falanghina Igt risotto di Carnaroli Gallo con fiori di zucca, cozze, cacio e pepe, cialda di grana, zeste limone e prezzemolo



## I SECONDI

**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 e verdure grigliate** 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 grigliate



**ingrediente**  
**Presidio Slow Food**

Condividiamo gli obiettivi e i principi di Slow Food. Scegliamo materie prime rare, a rischio di estinzione, prodotte con tecniche tradizionali.

**ricette stagionali**

**vegano**

## I nostri pomodori



Freschi dell'estate ...

• Datterino giallo • Datterino rosso • Ramato • Cuore di bue • Tigrato

In conserva tutto l'anno per voi ...

• Filetti di pomodoro Antico di Napoli, presidio Slow Food  
• Pomodoro San Marzano DOP • Pomodorini di Corbara  
• Pomodoro Roma pelato • Pomodoro Cannellino Flegreo  
• Pomodoro datterino giallo  
• Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP



**INQUADRA PER**  
- traduzioni menu  
- menu senza glutine  
- informazioni sui nostri prodotti e produttori

**SCAN FOR**  
- menu translations  
- gluten free menu  
- informations about our products and food producers

 a richiesta **GLUTEN FREE** garantito da  supplemento 1 euro



## BIRRE

**PERONI** Nastro Azzurro  
5,0% vol.

**PERONI** Gran Riserva Rossa  
5,2% vol.

**Grolsch** Weizen  
5,1% vol.

**St Benoit** Blanche  
5,0% vol.

IN BOTTIGLIA

**PERONI** Senza Glutine  
4,7% vol.

**PERONI** Nastro Azzurro  
**0.0%** senza alcool  
bott. 33cl

## VINI



17,5cl



37,5cl



75cl

### BIANCHI

**"Crya"** Lacryma Christi del Vesuvio Doc  
Casa di Venere

**Campi Flegrei Falanghina Dop**  
Michele Farro

**Taburno Falanghina del Sannio Dop**  
Masseria Frattasi

**Greco di Tufo Docg**  
Montesole

### ROSSI

**Gragnano della Penisola Doc Frizzante**  
Poggio delle Baccanti

**"Cadium"** Aglianico Beneventano Igt  
Masseria Frattasi

**"Ripa"** Toscana Rosso Igt  
Michele Ventura  
Sangiovese, Cabernet, Merlot

### ROSÉ

**"Crya"** Lacryma Christi del Vesuvio Doc  
Casa di Venere

### VINO DELLA CASA

**Campania Igt** Bianco o Rosso  
Motum Terrae

**Falanghina Igt** Frizzante  
Motum Terrae

### BOLLICINE

**Prosecco Doc Extra Dry**  
Millebolicine

**Prestige Blanc Falanghina Extra Brut**  
Masseria Frattasi

**Aperol spritz**

## ACQUA E BIBITE

**Coca Cola**

**Coca Cola Zero Zuccheri**

Fanta

Gazzosa e Chinotto Lurisia

Acqua Minerale **Ferrarelle**

NATIA



*dolci, caffè e ammazzacaffè*

*...finisci il tuo pasto in dolcezza e chiedi il nostro Menu Dolci!*

**Babà**  
classico babà\* al rum

**Calde calde**  
zeppole calde con Nutella®  
e zuccheri vanigliato

**Delizia al limone**  
classica delizia\* amalfitana con pan di Spagna,  
crema al limone e panna montata

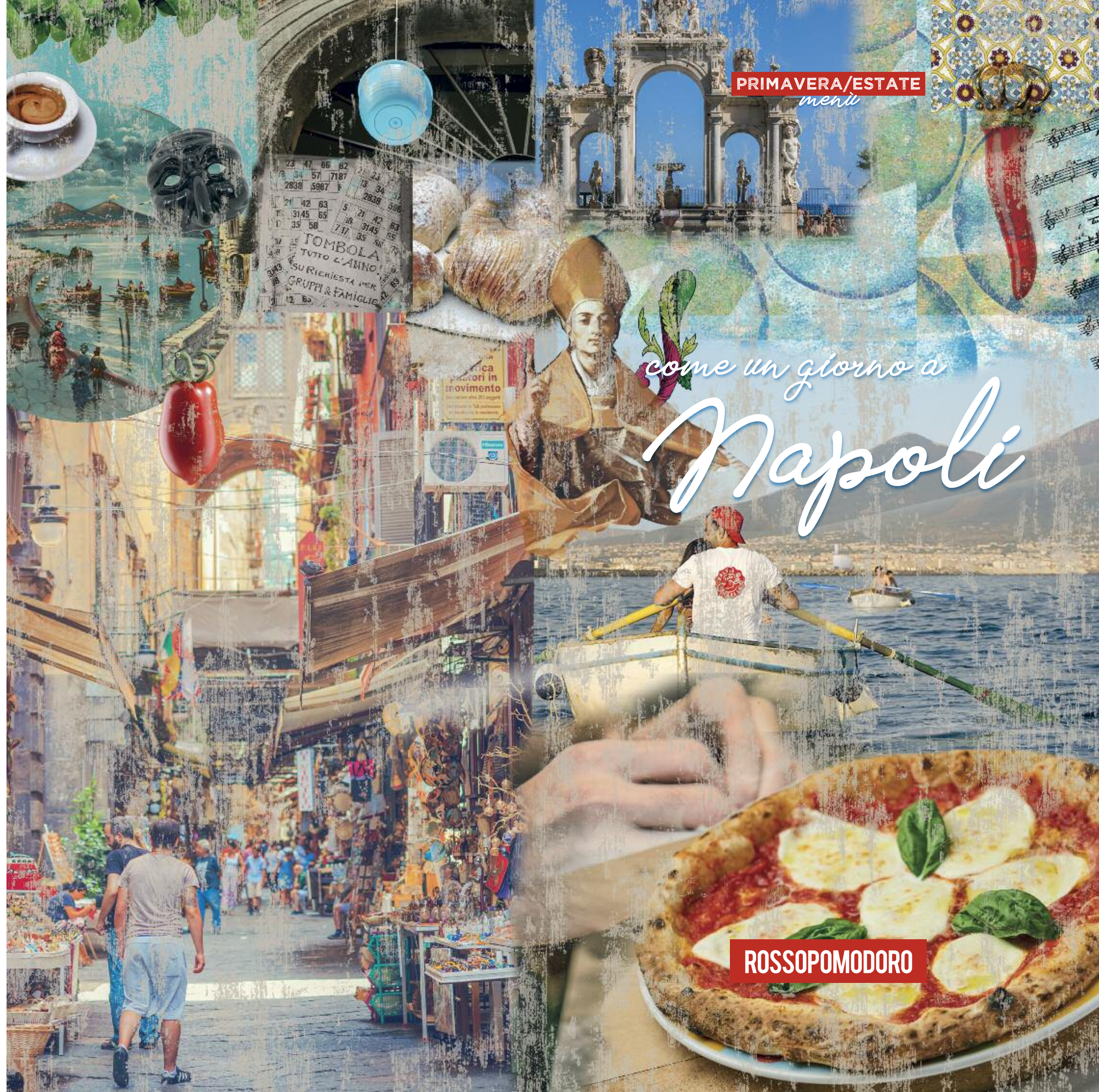
**Bebè**  
tiramisù con crema di mascarpone alla Nutella®,  
caffè e biscotti savoiardi

**Tazzulella**  
piccolo tiramisù al mascarpone e cacao

**Panna cotta al cioccolato bianco**  
con a scelta:  
Nutella® / coulis di lamponi\* / caramello

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.



PRIMAVERA/ESTATE  
menu

come un giorno a  
**Napoli**

ROSSOPOMODORO