

PIZZE

MARGHERITA 8€ Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, olio EVO, basilico	ZUCCHINE E GRANA 12€ Fior di latte d'Agerola, crema di zucchine, zucchine fritte, scaglie di Grana Padano, olio EVO, basilico
BUFALINA 10€ Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, olio EVO, basilico	PARMIGIANA 10€ Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata d'Agerola, melanzane fritte, scaglie di Parmigiano Reggiano, olio EVO, basilico
BUFALINA SENZA LATTOSIO 10€ Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP senza lattosio a crudo, olio EVO, basilico	CRUDO, RUCOLA E BURRATA 14€ Fior di latte d'Agerola, prosciutto crudo San Daniele, burrata pugliese affumicata, rucola, olio EVO, basilico
DIAVOLA 10€ Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, spianata calabra, olio EVO, basilico	CAPOCOLLO E STRACCIATELLA 14€ Fior di latte d'Agerola, passata di pomodorini gialli, stracciatella pugliese, capocollo, olio EVO, basilico
CAPRICCIOSA 12€ Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, prosciutto cotto tradizionale, funghi champignon, olive Riviera, carciofi grigliati sott'olio, olio EVO, basilico	ZUCCA E PANCETTA 11€ Fior di latte d'Agerola, crema di zucca, pancetta, pecorino, pepe nero, olio EVO, basilico
SCAROLA E ALICI 11€ Provola affumicata d'Agerola, scarola, alici di Cetara, olive Riviera, capperi, olio EVO, basilico	SALAME E CACIOCAVALLO 12€ Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata d'Agerola, caciocavallo semistagionato, salamino mantovano, olio EVO, basilico
AMATRICIANA 11€ Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, guanciale, fonduta di pecorino romano, pepe nero, olio EVO, basilico	ALICI DI CETARA 11€ Fior di latte d'Agerola, passata di pomodorini gialli, alici di Cetara, pomodorini gialli, pepe nero, olio EVO, basilico
ROMANA 9€ Pomodoro San Marzano DOP, alici di Cetara, olive Riviera, pomodorini rossi e gialli cotti al forno, aglio, origano, olio EVO, basilico	SPECK E FUNGHI 14€ Fior di latte d'Agerola, Gorgonzola, speck, funghi Fior di Bosco, olio EVO, basilico
SALSICCIA E FRIARIELLI 12€ Provola affumicata d'Agerola, salsiccia, friarielli, olio EVO, basilico	PORCHETTA, PATATE E 'NDUJA 12€ Provola affumicata d'Agerola, porchetta di Ariccina, patate al forno, 'Nduja, olio EVO, basilico
ORTOLANA 9€ Fior di latte d'Agerola, zucchine fritte, melanzane fritte, peperoni, olio EVO, basilico	POLPETTE E MELANZANE 12€ Pomodoro San Marzano DOP, polpettine di scottona piemontese, melanzane fritte, fonduta di pecorino romano, olio EVO, basilico
VEGANA 8€ Pomodoro San Marzano DOP, pomodorini rossi e gialli cotti al forno, friarielli, olive Riviera, olio EVO, basilico	TONNO E CIPOLLA 12€ Fior di latte d'Agerola, pomodorini rossi cotti al forno, filetti di tonno, cipolla rossa, olive Riviera, olio EVO, basilico
SCROCCHIARELLA 14€ Mortadella con pistacchio, Parmigiano Reggiano, olio EVO	

ANTIPASTI

Bruschetta con pomodorini rossi e gialli	5€
Bruschetta con 'Nduja	6€
Bruschetta con stracciatella pugliese e alici di Cetara	6€
Bruschetta con melanzane a funghetto	6€
Tris di bruschette a scelta	16€
Burrata affumicata, prosciutto crudo San Daniele e pomodoro ramato	12€
Patate al forno	4€
Melanzane a funghetto	5€
Scarole spadellate con alici, olive e capperi	6€
Tagliere di salumi con pane bruschettato	15€
(Prosciutto crudo San Daniele, mortadella, capocollo, prosciutto cotto tradizionale, Parmigiano Reggiano, sott'oli)	

insalate

INSALATA TONNO	12€
Insalata salanova, rucola, filetti di tonno, olive Riviera, pomodorini rossi, cipolla rossa	
INSALATA VEGETARIANA	10€
Insalata salanova, rucola, pomodori secchi sott'olio, mozzarella di bufala, olive Riviera	
INSALATA POLLO	12€
Insalata salanova, rucola, cotoletta di pollo, olive Riviera, guanciale croccante, scaglie di Grana Padano	

DALLA CUCINA

Gnocchi al pomodoro	9€
Polpette al sugo	9€
Parmigiana di melanzane	9€
Polpettine di melanzane e friarielli	9€

menu bambino

Cotoletta di pollo con patate al forno	8€
--	----

DOLCI

Cheesecake al pistacchio	6€
Cheesecake alla Nutella®	6€
Cheesecake ai frutti di bosco	6€
Mousse allo yogurt con topping ai frutti di bosco	5€
Torta ricotta e pera	6€
Tiramisù	6€
Sorbetto al Campari	5€
Sorbetto alla vodka	5€
Sorbetto al limone	4€
Gelato alla crema con topping a scelta: pistacchio, Nutella® o frutti di bosco	3€

COPERTO E SERVIZIO: lun - ven pranzo 1€, cena 2€ / sab - dom e festivi 2€

cucina

birre in bottiglia

MORETTI BAFFO ORO 33cl	3.5€
MORETTI ROSSA 33cl	4€

COCKTAILS

NEGRONI	6€
GIN TONIC	6€
SPRITZ	6€
VODKA TONIC	6€
MITO (MILANO - TORINO)	6€

VINI BIANCHI

SPINELLI TRATTURO PECORINO IGT	
Calice	5€
Bottiglia	20€
VIGNA DEL LAURO RIBOLLA GIALLA IGP	25€
KOSSLER GMBH CHARDONNAY	23€
ROENO GEWURZTRAMINER TRENINO DOC	27€
GRASSO CARRICO 68.8	30€

vini rossi

SPINELLI TRATTURO MONTEPULCIANO DOC	
Calice	5€
Bottiglia	20€
BUCCIA NERA CHIANTI SASSOCUPO	23€
SPADAFORA DON PIETRO SYRAH BIO	25€
MONCHIERO NEBBIOLO REGRET	27€
CA RUGATE C. LAVEI VALPOLICELLA SUP. DOC	30€

BIRRE ALLA SPINA

MORETTI BAFFO ORO	
Piccola	3€
Media	5€
MORETTI BIANCA	
Piccola	3.5€
Media	5.5€
MORETTI ROSSA	
Piccola	3.5€
Media	5.5€

bevande

ACQUA PANNA / SAN PELLEGRINO	
50 cl PET	1.5€
50 cl	2€
75cl	3€
SOFT DRINKS	
Coca Cola, Coca Cola 0, Fanta, Sprite,	
Chinotto	3.5€
Tonica San Pellegrino	3€
CAFFE	1.5€
AMARI E GRAPPE	4€

ROSÈ

AUDARYA ROSATO	23€
----------------------	-----

bollicine

SOLIGO PROSECCO SUP. DOCG EXTRA DRY	
Calice	6€
Bottiglia	23€
SANCRISTOFORO FRANCIACORTA BRUT	35€

