

# PIZZE

- MARGHERITA** ..... 8€  
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, olio EVO, basilico
- BUFALINA** ..... 10€  
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, olio EVO, basilico
- BUFALINA SENZA LATTOSIO** ..... 10€  
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP senza lattosio a crudo, olio EVO, basilico
- DIAVOLA** ..... 10€  
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, spianata calabra, 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
- SCAROLA E ALICI** ..... 11€  
Provola affumicata d'Agerola, scarola, alici di Cetara, olive Riviera, capperi, olio EVO, basilico
- AMATRICIANA** ..... 11€  
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, guanciale, fonduta di pecorino romano, 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
- TONNO E CIPOLLA** ..... 12€  
Fior di latte d'Agerola, passata di pomodorini gialli, pomodorini gialli cotti al forno, filetti di tonno, cipolla rossa, capperi, olio EVO, basilico
- ORTOLANA** ..... 9€  
Fior di latte d'Agerola, zucchine fritte, melanzane fritte, peperoni fritti, olio EVO, basilico
- VEGANA** ..... 8€  
Pomodoro San Marzano DOP, pomodorini rossi e gialli cotti al forno, bieta, olive Riviera, olio EVO, basilico
- SCROCCHIARELLA** ..... 14€  
Mortadella con pistacchio, Parmigiano Reggiano, olio EVO
- ZUCCHINE E GRANA** ..... 12€  
Fior di latte d'Agerola, crema di zucchine, chips di zucchine, scaglie di Grana Padano, olio EVO, basilico
- PARMIGIANA** ..... 10€  
Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata d'Agerola, melanzane fritte, scaglie di Parmigiano Reggiano, olio EVO, basilico
- CRUDO, RUCOLA E BURRATA** ..... 14€  
Fior di latte d'Agerola, prosciutto crudo di Parma 16 mesi, burrata pugliese affumicata, rucola, olio EVO, basilico
- CAPOCOLLO E STRACCIATELLA** ..... 14€  
Fior di latte d'Agerola, passata di pomodorini gialli, stracciatella pugliese, capocollo piacentino, olio EVO, basilico
- BRESAOLA E CACIOCAVALLO** ..... 14€  
Fior di latte d'Agerola, bresaola IGP, caciocavallo semistagionato, insalata salanova, olio EVO, basilico
- SALAME E CACIOCAVALLO** ..... 12€  
Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata d'Agerola, caciocavallo semistagionato, salame di cinghiale, 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
- SALMONE, RUCOLA E BURRATA** ..... 19€  
Fior di latte d'Agerola, rucola, burrata affumicata, salmone affumicato, zest di limone, olio EVO, basilico
- PORCHETTA, PATATE E 'NDUJA** ..... 12€  
Provola affumicata d'Agerola, porchetta di Ariccia, patate al forno, 'Nduja, olio EVO, basilico
- POLPETTE E MELANZANE** ..... 12€  
Pomodoro San Marzano DOP, polpettine di scottona piemontese, melanzane fritte, fonduta di pecorino romano, olio EVO, basilico
- SPECIALE** ..... 20€  
Fior di latte d'Agerola, mozzarella di bufala campana DOP a crudo, rucola, prosciutto cotto tradizionale, tartufo nero estivo, olio al tartufo, basilico

## ANTIPASTI

|   |     |
|---|-----|
| Bruschetta con pomodorini rossi e gialli .....  | 5€  |
| Bruschetta con stracciatella pugliese, salmone affumicato e zest di limone .....  | 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 di Parma 16 mesi 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 di Parma 16 mesi, bresaola IGP, capocollo piacentino, prosciutto cotto tradizionale, Parmigiano Reggiano, sott'oli) |     |

## DALLA CUCINA

|   |     |
|---|-----|
| Gnocchi al pomodoro .....   | 9€  |
| Polpette al sugo .....  | 9€  |
| Carpaccio di bresaola, rucola, pomodorini e scaglie di Grana Padano ..... | 11€ |

## menu bambino

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

## insalate

|  |     |
|--|-----|
| <b>INSALATA TONNO</b> .....  | 12€ |
| Insalata salanova, rucola, filetti di tonno, olive Riviera, pomodorini rossi, cipolla rossa                    |     |
| <b>INSALATA SALMONE</b> .....  | 12€ |
| Insalata salanova, rucola, salmone affumicato, pomodorini gialli, carciofi grigliati sott'olio, zest di limone |     |
| <b>INSALATA VEGETARIANA</b> .....  | 10€ |
| Insalata salanova, rucola, pomodori secchi sott'olio, mozzarella di bufala, olive Riviera                      |     |
| <b>INSALATA POLLO</b> .....  | 12€ |
| Insalata salanova, rucola, cotoletta di pollo, olive Riviera, guanciale croccante, scaglie di Grana Padano     |     |

## 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

|   |     |
|---|-----|
| <b>SPINELLI TRATTURO PASSERINA IGT</b>          |     |
| Calice .....                                    | 5€  |
| Bottiglia .....                                 | 18€ |
| <b>SPINELLI TRATTURO PECORINO IGT</b>           |     |
| Calice .....                                    | 5€  |
| Bottiglia .....                                 | 18€ |
| <b>VALTIDONE ORTRUGO</b> .....                  | 20€ |
| <b>AUDARYA VERMENTINO DI SARDEGNA DOC</b> ..... | 22€ |
| <b>VIGNA DEL LAURO RIBOLLA GIALLA IGP</b> ..... | 24€ |
| <b>KOSSLER GMBH CHARDONNAY</b> .....            | 24€ |
| <b>LE VEDUTE CUERTEFRANCA DOC BIANCO</b> .....  | 26€ |
| <b>ROVEGLIA LUGANA</b> .....                    | 26€ |
| <b>MONACI FALANGHINA BENEVENTANA IGT</b> .....  | 26€ |
| <b>KOSSLER GEWURZTRAMINER A.A</b> .....         | 28€ |
| <b>GRASSO CARRICO 68.8</b> .....                | 32€ |

## bollicine

|   |     |
|---|-----|
| <b>MONTELVINI SPUM. BRUT CUVÉE PLATINUM</b> ..... | 18€ |
| <b>SOLIGO PROSECCO SUP. DOCG EXTRA DRY</b>        |     |
| Calice .....                                      | 6€  |
| Bottiglia .....                                   | 24€ |
| <b>SANCRISTOFORO FRANCIACORTA BRUT</b> .....      | 36€ |
| <b>LE VEDUTE FRANCIACORTA ROSÈ</b> .....          | 38€ |

## BIRRE ALLA SPINA

|                          |      |
|--------------------------|------|
| <b>MORETTI BAFFO ORO</b> |      |
| Piccola .....            | 3€   |
| Media .....              | 5€   |
| <b>MORETTI BIANCA</b>    |      |
| Piccola .....            | 3.5€ |
| Media .....              | 5.5€ |
| <b>MORETTI ROSSA</b>     |      |
| Piccola .....            | 3.5€ |
| Media .....              | 5.5€ |

## bevande

|  |      |
|--|------|
| <b>ACQUA PANNA / SAN PELLEGRINO</b>                      |      |
| 50 cl PET .....  | 1.5€ |
| 50 cl .....  | 2€   |
| 75cl .....   | 3€   |
| <b>SOFT DRINKS</b>                                       |      |
| Coca Cola, Coca Cola 0, Fanta, Sprite,<br>Chinotto ..... | 3.5€ |
| Tonica San Pellegrino .....                              | 3€   |
| <b>CAFFÈ</b> .....                                       | 1.5€ |
| <b>AMARI E GRAPPE</b> .....                              | 4€   |

## VINI ROSSI

|   |     |
|---|-----|
| <b>SPINELLI TRATTURO MONTEPULCIANO IGT</b>            |     |
| Calice .....  | 5€  |
| Bottiglia .....                                       | 18€ |
| <b>AUDARYA MONICA DI SARDEGNA DOC</b> .....           | 20€ |
| <b>BUCCIA NERA CHIANTI SASSOCUPO</b> .....            | 22€ |
| <b>SPADAFORA DON PIETRO SYRAH BIO</b> .....           | 22€ |
| <b>CHIARLI SASSOMORO LAMBRUSCO</b> .....              | 22€ |
| <b>BAIO LANGHE NEBBIOLO</b> .....                     | 24€ |
| <b>KOSSLER PINOT NERO A.A</b> .....                   | 26€ |
| <b>FORNACELLE ZIZZOLO BOLGH. ROSSO DOC</b> .....      | 28€ |
| <b>CA RUGATE C. LAVEI VALPOLICELLA SUP. DOC</b> ..... | 30€ |
| <b>NEGRI SASSELLA</b> .....                           | 34€ |
| <b>NEGRI INFERNO ROSSO</b> .....                      | 36€ |
| <b>NEGRI SFORZATO</b> .....                           | 58€ |

