

## *Fritti Napoletani*

- ARANCINO NAPOLETANO (1 PZ) € 3,00**  
CON RISO CARNAROLI, RAGÙ, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, PISELLI, CARNE MACINATA E PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI
- FRITTATINA DI BUCATINI CLASSICA (1 PZ) € 3,50**  
CON BESCIAMELLA, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, PISELLI E CARNE MACINATA
- FRITTATINA DI BUCATINI ALLA NERANO (1 PZ) € 3,50**  
ZUCCHINE, PROVOLONE DEL MONACO DOP E CREMA DI FORMAGGIO
- PANZAROTTO PARTENOPEO (2 PZ) € 5,00**  
DI PATATE CON PROVOLA DI AGEROLA, SALAME NAPOLETANO, PEPE NERO, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI, PECORINO ROMANO E PREZZEMOLO
- PATATE FRESCHE FRITTE € 5,00**
- FIORI DI ZUCCA RIPIENI (2 PZ) € 5,50**  
CON RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP E PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE ALTA QUALITÀ
- GRAN MISTO NAPOLETANO (5 PZ) € 15,00**  
PANZEROTTO PARTENOPEO, ARANCINO NAPOLETANO, FRITTATINA CLASSICA, FRITTATINA ALLA NERANO E FIORE DI ZUCCA RIPIENO

## *Facili ma Buoni*

- BRUSCHETTA (2PZ) € 7,00**  
CON POMODORINI GIALLI E ROSSI E STRACCIATELLA DI BUFALA
- BRUSCHETTA CANTABRICO (2PZ) € 7,00**  
CON ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO E STRACCIATELLA DI BUFALA
- TEGAMINO DI PARMIGIANA DI MELANZANE € 10,00**
- ANELLI DI CALAMARI\* E PATATE FRITTE FRESCHE € 14,00**
- MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP 250g € 14,00**  
**CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI**
- HAMBURGER AL PIATTO 200g, UOVO FRITTO, € 14,00**  
**PATATE FRESCHE FRITTE E BRUSCHETTA AL POMODORO**

**Novità**  
PROVALI TUTTI

## *Primi Piatti\*\**

- LASAGNE CLASSICA € 11,00**
- LASAGNE ALLE VERDURE € 11,00**
- TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE € 12,00**
- GNOCCHI ALLA SORRENTINA € 12,00**
- PACCHERI AL PRUFUMO DI MARE € 13,00**

A seguito dell'entrata in vigore del regolamento (ue) n. 1169/2011, La direzione comunica che gli alimenti somministrati potrebbero contenere allergeni. Si invitano i gentili clienti a comunicare eventuali intolleranze alimentari al personale di sala.

## Pizze Caprizza

**PESTO E POLPETTE** € 15,00  
PESTO DI BASILICO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, DATTERINI GIALLI DEL VESUVIO, ALL'USCITA POLPETTE DI MANZO, RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP, OLIO EVO BIO TERRE FRANCESCANE E BASILICO

**BURRATA E PATA NEGRA** € 18,00  
FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, ALL'USCITA PATA NEGRA 100% GHIANDA, BURRATA PUGLIESE DOP, SCAGLIE DI PROVOLONE DEL MONACO DOP, OLIO EVO BIO TERRE FRANCESCANE E BASILICO

**NEW**

**CARCIOFOTTA** € 13,50  
FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, CREMA DI CARCIOFI, CARCIOFI A SPICCHI, ALL'USCITA PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ, POMODORI SECCHI, OLIO EVO BIO TERRE FRANCESCANE E BASILICO

**JAMÓN E FRIARIELLI** € 15,00  
BIANCA CON FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP E FRIARIELLI, ALL'USCITA TARTARE DI JAMÓN IBÉRICO, SPOLVERATA DI PECORINO GRATTUGIATO SUL CORNICIONE, OLIO EVO BIO TERRE FRANCESCANE E BASILICO

## Pizze Contemporanee

**INTEGRALE AI DATTERINI** € 12,00  
IMPASTO DI FARINA INTEGRALE CON FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, DATTERINI GIALLI DEL VESUVIO, POMODORINI DATTERINI, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI, OLIO EVO INTEGRALE E BASILICO

**INTEGRALE ORTOLANA** € 12,00  
IMPASTO DI FARINA INTEGRALE CON FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI GRIGLIATI, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI, OLIO EVO INTEGRALE E BASILICO

**GENUINA** € 12,00  
POMODORINI DATTERINI, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI, OLIO EVO BIO E BASILICO CON CORNICIONE RIPIENO DI RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI

**'NDUJA E SALSICCIA** € 12,00  
POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, 'NDUJA CALABRA, SALSICCIA BENEVENTANA A PUNTA DI COLTELLO, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI, FILI DI PEPERONCINO, OLIO EVO BIO E BASILICO

**PARMIGIANA E PROVOLA** € 12,50  
POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, PROVOLA DI AGEROLA, PARMIGIANA DI MELANZANE, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI, OLIO EVO BIO E BASILICO

**PISTACCHIO E MORTADELLA** € 13,00  
FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, CREMA DI PISTACCHI SICILIANI, MORTADELLA IGP, GRANELLE DI PISTACCHI, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI, OLIO EVO BIO

**CRUDO E PROVOLONE** € 13,00  
FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI, SCAGLIE DI PROVOLONE DEL MONACO DOP, OLIO EVO BIO E BASILICO

**NERANO** € 13,00  
CREMA DI ZUCCHINE, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, CHIPS DI ZUCCHINE E SCAGLIE DI PROVOLONE DEL MONACO DOP

**FIORI DI ZUCCA E GUANCIALE** € 15,00  
FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, FIORI DI ZUCCA, GUANCIALE DI AMATRICE CROCCANTE, ALL'USCITA BURRATA PUGLIESE DOP OLIO EVO BIO E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI

**NEW****MATADOR** € 13,50

PROVOLA AFFUMICATA DOP, PATATE AL FORNO, PORCHETTA, ALL'USCITA CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI, OLIO EVO BIO E BASILICO

**PUGLIESE** € 13,50

FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, DATTERINI GIALLI, CAPOCOLLO DI MAIALINO, BURRATA PUGLIESE DOP, OLIVE NERE, OLIO EVO BIO E BASILICO

**TROPEA** € 15,00

CREMA DI CIPOLLE ROSSE DI TROPEA, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, ALL'USCITA FILETTI DI TONNO, BURRATA PUGLIESE DOP, PATÉ D'OLIVE TAGGIASCHE E CHIPS DI CIPOLLA, OLIO EVO BIO E BASILICO

## *Pizze Tradizionali*

**MARINARA** € 7,50

POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, AGLIO, ORIGANO, OLIO EVO E BASILICO

**MARGHERITA** € 8,00

POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, OLIO EVO E BASILICO

**DIAVOLA** € 9,00

POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, PROVOLA DI AGEROLA, SPIANATA CALABRA, FILI DI PEPERONCINO, OLIO EVO E BASILICO

**AMERICANA** € 10,00

POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, WÜRSTEL E PATATINE FRITTE\*

**RIPIENO** € 10,00

RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, SALAME NAPOLETANO, POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, OLIO EVO E BASILICO

**PROSCIUTTO E FUNGHI** € 10,00

POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, FUNGHI CHAMPIGNON, ALL'USCITA PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ, OLIO EVO E BASILICO

**4 FORMAGGI** € 10,00

FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, EMMENTAL SVIZZERO DOP, FONTINA VALDOSTANA DOP, GORGONZOLA DOP, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI, OLIO EVO E BASILICO

**BUFALINA** € 11,00

POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, OLIO EVO E BASILICO

**SALSICCIA E FRIARIELLI** € 11,00

PROVOLA DI AGEROLA, SALSICCIA BENEVENTANA A PUNTA DI COLTELLO, FRIARIELLI E OLIO EVO

**NAPOLI** € 12,00

POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO, CAPPERI DI PANTELLERIA, OLIVE TAGGIASCHE, OLIO EVO E BASILICO

**CAPRICCIOSA** € 12,50

POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ, CARCIOFINI ARROSTITI, FUNGHI CHAMPIGNON, OLIVE NERE, OLIO EVO E BASILICO

## *Pizze Fritte*

**MONTANARA RIPASSATA** € 11,00

PIZZA PRIMA FRITTA E POI RIPASSATA AL FORNO CON POMODORO LA REGINA DI SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, PECORINO ROMANO, OLIO EVO E BASILICO

**CLASSICA** € 12,00

RIPIENO CON RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP, FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, SALAME NAPOLETANO, PEPE NERO, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI

**NON SI ACCETTANO VARIAZIONI ALLE RICETTE**

# Menu Bimbi

## **PENNETTE IN BIANCO O AL SUGO**

OPPURE

## **COTOLETTA E PATATINE**

OPPURE

## **PIZZA MARGHERITA O PROSCIUTTO COTTO**

+

## **ACQUA E GELATO BIMBI**

**€ 12,50**

## *Insalatone*

### **PRIMAVERA**

INSALATA MISTA, PROVOLA AFFUMICATA A DADINI, POMODORI, CAROTE, OLIVE VERDI E TONNO

**€ 12,00**

### **CAESAR**

INSALATA MISTA, PETTO DI POLLO CROCCANTE, CROSTINI DI PANE, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI E SALSA CAESAR

**€ 12,00**

### **CAPRESE**

FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, POMODORI ALL'INSALATA, OLIVE VERDI, ORIGANO E BASILICO

**€ 12,00**

### **BRESAOLA**

BRESAOLA, BURRATA PUGLIESE DOP 100g, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI, POMODORINI E RUCOLA

**€ 14,00**

## *Dessert*

### **DOLCE DELLA CASA**

PASTIERA\*

CAPRESE\*

TIRAMISÙ

BABÀ

CHEESECAKE

**€ 6,00**

### **DOLCE DEL GIORNO** (chiedi al personale di sala)

**€ 6,00**

### **SORBETTO AL LIMONE**

**€ 4,00**

### **COPERTO**

**€ 2,50**

TUTTE LE NOSTRE PIZZE POSSONO ESSERE  
PREPARATE CON **IMPASTO SENZA GLUTINE**  
O **DI FARINA INTEGRALE**  
CON MAGGIORAZIONE DI € 1,50



I nostri impasti senza glutine  
**NON NASCONO PER I CELIACI.**

Se segui una **dieta senza glutine**  
oppure per pura curiosità  
**scopri il ricco sapore**  
del nostro **impasto senza!!!**

## *Pirra alla Spina*

	20 CL	40 CL
MESSINA	€ 3,50	€ 5,50
MESSINA CRISTALLI DI SALE	€ 3,50	€ 5,50
MORETTI LA ROSSA		€ 5,50

## *Pirra in Bottiglia*

ICHNUSA NON FILTRATA 50 CL	€ 5,00
ERDINGER WEISS 50 CL	€ 5,50
LAGUNITAS IPA USA 35,50 CL	€ 5,50
HEINEKEN 0.0 ANALCOLICA 33 CL	€ 4,00
FISCHER 65 CL	€ 9,00
BALADIN ARTIGIANALE GLUTEN FREE 33 CL	€ 6,00

## *Cocktail by Botanico*

APEROL SPRITZ APEROL, PROSECCO, SODA	€ 7,00
LIMONCELLO SPRITZ LIMONCELLO, PROSECCO, SODA	€ 7,00
CAMPARI SPRITZ CAMPARI, PROSECCO, SODA	€ 7,00
HUGO LIQUORE AL SAMBUCCO, PROSECCO, MENTA FRESCA, SODA	€ 7,00
GIN TONIC GIN BOMBAY SAPPHIRE, ACQUA TONICA	€ 8,00

## *Par*

ACQUA MICROFILTRATA 75 CL	€ 3,00
COCA-COLA	€ 3,50
COCA-COLA ZERO	€ 3,50
ARANCIATA / SPRITE	€ 3,50
THÈ FREDDO LIMONE / PESCA	€ 3,50
CAFFÈ	€ 2,00
GRAPPA	€ 4,00
AMARI	DA € 4,00 A € 8,00

## *Vino Bianco*

### **FALANGHINA "CAPRIZZA" IGP**

Cantine Iovine

BICCHIERE

€ 5,00

BOTTIGLIA

€ 15,00

### **COSTAMOLINO VERMENTINO DOC**

Argiolas

BICCHIERE

€ 6,00

BOTTIGLIA

€ 25,00

### **LUGANA DOC**

Ca' dei Frati

BOTTIGLIA

€ 25,00

### **ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER DOC**

Kaltern Caldaro

BOTTIGLIA

€ 25,00

## *Vino Rosso*

### **AGLIANICO "CAPRIZZA" IGP**

Cantine Iovine

BICCHIERE

€ 5,00

BOTTIGLIA

€ 15,00

### **COSTERA CANNONAU DOC**

Argiolas

BICCHIERE

€ 6,00

BOTTIGLIA

€ 25,00

### **VALPOLICELLA CLASSICO DOC**

Allegrini

BOTTIGLIA

€ 26,00

## *Pollicine*

### **PROSECCO DOC EXTRA DRY "LEVIS"**

Bellenda

BICCHIERE

€ 6,00

BOTTIGLIA

€ 25,00