

Antipasti di Terra

- BRUSCHETTA (2 PEZZI)** € 7,00
CON POMODORINI GIALLI E ROSSI E STRACCIATELLA DI BUFALA
- TEGAMINO DI PARMIGIANA DI MELANZANE** € 10,00
- MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP 250G** € 16,50
CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI
- POLPETTE DELLA NONNA CON CROSTINI DORATI** € 8,50
POLPETTE DI MANZO AL RAGÙ
- GRAN FRITTO MISTO (5 PEZZI)** € 12,00
2 PANZEROTTI, 1 ARANCINO, 1 FRITTATINA DI BUCATINI,
1 FIORE DI ZUCCA RIPIENO

NEW

Antipasti di Mare

- IMPEPATA DI COZZE** € 12,50
- ZUPPA DI COZZE ALLA PARTENOPEA CON** € 16,00
TARALLO ALLE MANDORLE, POLPO* E GAMBERONE*
- POLIPETTI IN CASSUOLA CON CROSTINI DORATI** € 14,00
- INSALATA DI MARE** € 18,00
CALAMARO*, POLPO*, COZZE E GAMBERI*

Primi Piatti

- RISOTTO CON TARTARE DI GAMBERI E BURRATA** € 15,00
PUGLIESE DOP
- BUCATINI ALLO SCARPARELLO** € 12,50
- TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE** € 12,50
- PACCHERI CON PISTACCHIO, PROVOLA E** € 16,00
SALSICCIA
- SPAGHETTI DI GRAGNANO E VONGOLE** € 18,00
- GNOCCHI ALLA SORRENTINA** € 12,50
- PASTA E PATATE CON PROVOLA** € 12,00

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 E/O A RICHIEDERE IL LIBRO DEGLI INGREDIENTI.

COPERTO

€ 2,50

* PRODOTTO CONGELATO
NON SI ACCETTANO VARIAZIONI ALLE RICETTE

Secondi di Terra

- SCALOPPINE AL LIMONE E PATATE FRITTE FRESCHE € 12,50**
- TAGLIATA DI MANZO 300G, RUCOLA E PARMIGIANO REGGIANO DOP € 21,90**
- FILETTO DI MANZO 300G E PATATE FRITTE FRESCHE € 21,90**
- HAMBURGER* AL PIATTO 200G, UOVO FRITTO, PATATE FRITTE FRESCHE E BRUSCHETTA AL POMODORO € 14,00**

Secondi di Mare

- FRITTURA DI GAMBERI*, CALAMARI* CON PATATE FRITTE FRESCHE € 19,00**
- PESCE SPADA GRIGLIATO CON VERDURE ALLA GRIGLIA € 18,00**
- CALAMARO* GRIGLIATO CON VERDURE ALLA GRIGLIA € 18,00**
- POLPO* GRIGLIATO CON PURÈ DI PATATE ALLO ZAFFERANO E OLIVE CROCCANTI € 18,00**

Insalate

- PRIMAVERA € 12,00**
INSALATA MISTA, PROVOLA AFFUMICATA A DADINI, POMODORI, CAROTE, OLIVE VERDI E TONNO
- CAESAR € 12,00**
INSALATA MISTA, PETTO DI POLLO CROCCANTE, CROSTINI DI PANE, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI E SALSA CAESAR
- CAPRESE € 12,00**
FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, POMODORI ALL'INSALATA, OLIVE VERDI, ORIGANO E BASILICO
- BRESAOLA € 14,00**
BRESAOLA, BURRATA PUGLIESE DOP 100G, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI, POMODORINI E RUCOLA

Menu Bimbi

- PENNETTE IN BIANCO O AL SUGO**
or
COTOLETTA E PATATINE
or
PIZZA MARGHERITA O PROSCIUTTO COTTO
+
ACQUA E GELATO BIMBI € 12,50

* PRODOTTO CONGELATO
NON SI ACCETTANO VARIAZIONI ALLE RICETTE

Caprizza Pizzas

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, PEPPERONI 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 PEPPERONCINO, 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 DI 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

Pizza Fritta

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

**TUTTE LE NOSTRE PIZZE POSSONO ESSERE
PREPARETE 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!!!**

Dolci

DOLCE DELLA CASA: € 6,00
PASTIERA* - CAPRESE* - TIRAMISÙ - BABÀ - CHEESECAKE

DOLCE DEL GIORNO € 6,00

SORBETTO AL LIMONE € 4,00

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 Pottiglia

ICHNUSA NON FILTATA 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 € 7,00
APEROL, PROSECCO, SODA

LIMONCELLO SPRITZ € 7,00
LIMONCELLO, PROSECCO, SODA

CAMPARI SPRITZ € 7,00
CAMPARI, PROSECCO, SODA

HUGO € 7,00
LIQUORE AL SAMBUCO, PROSECCO, MENTA FRESCA, SODA

GIN TONIC € 8,00
GIN BOMBAY SAPPHIRE, ACQUA TONICA

Par

ACQUA MICROFILTRATA 75 CL € 3,00

COCA-COLA 33 CL € 3,50

COCA-COLA ZERO 33 CL € 3,50

ARANCIATA / SPRITE 33 CL € 3,50

THÈ FREDDO LIMONE / PESCA 33 CL € 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