

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 BESCIAPELLA, 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
ICHNUSA	€ 3,50	€ 5,50
ICHNUSA NON FILTRATA	€ 3,50	€ 5,50
MORETTI LA ROSSA		€ 5,50

Pirra in Pottiglia

ICHNUSA NON FILTRATA 50 CL	€ 5,00
ICHNUSA AL LIMONE 33 CL	€ 4,00
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