

MENU

Autunno - Inverno

18/19



DA PARTE DI TUTTO IL TEAM, IL PIU' CALOROSO

BENVENUTO!

Trovi direttamente tutte le informazioni circa la presenza di SOSTANZE ED ALLERGENI nei nostri piatti direttamente su questo menu'.

Ad ogni modo, chiedere allo chef o al pizzachef anche solo per "andare sul sicuro" non e' mai un problema!

Il nostro staff e' sempre a vostra disposizione per qualsiasi richiesta o chiarimento.

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti che possono contenere gli allergeni che trovi nella legenda all'ultima pagina, utile per navigare meglio ed in sicurezza il nostro menu.

**PURTROPPO NON E' MAI POSSIBILE ESCLUDERE
COMPLETAMENTE IL RISCHIO DI UNA MINIMA
CONTAMINAZIONE, MA CON IL VOSTRO AIUTO POSSIAMO
FARE DEL NOSTRO MEGLIO PER EVITARLA.**

A VERY WARM

WELCOME

FOOD ALLERGY & SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS



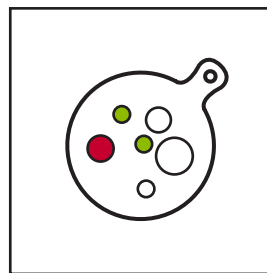
Please inform the staff of any food allergies prior to placing your order, even if you have eaten the dish previously, so that every precaution can be taken in the kitchen to prevent cross-contamination.

Please note that we cannot guarantee that the product is 100% free from the unintentional presence of allergens arising as a result of cross-contamination.

Please also use the legend published on the last page of this menu as guidance for a better understanding of our menu and **please also make sure the person you talk to fully understand your needs.**



CUCINA CHE PIACE



per **STUZZICARE e CONDIVIDERE** to SHARE

Il piatto del casaro (ideale per 2 persone /to share)

Mozzarella di bufala campana DOP, burrata pugliese, mozzarella di bufala affumicata e salumi misti. Servito con gnocco fritto.
Buffalo mozzarella, burrata, buffalo smoked mozzarella and cured meats. Served with deep-fried dough. (G,L)

€ 21,00

Il piatto del pescatore (ideale per 2 persone /to share)

Fritturina di pesce mista*, saute' di vongole, polpo* alla griglia, seppia* alla griglia su spinaci al limone e insalatina di gamberetti, mango e menta. Servito con maionese di avocado.
Plate of deep-fried seafood, clams saute', grilled octopus, grilled squid on spinach with prawns, mango and mint salad, served with avocado mayonnaise. (G,L,P,M,CR,U)

€ 23,00

Il piatto Iberico (ideale per 2 persone /to share)

Speck petto d'anatra affumicato, lardo di Pata Negra, Jamon Serrano Hermanos, pancetta Porco Preto e salamino di cinghiale stagionato.
Smoked duck breast ham, Pata Negra lard, Jamon Serrano Hermanos ham, Porco Preto bacon and matured boar salami. (G)

€ 24,00

Aperitivo "Così Com'è" (per persona /per person)

Olive, patatine fritte*, gnocco fritto ed il pane del nostro forno. Servito con un caraffa da 250cl di Prosecco, Nero D'Avola o Falanghina.
*Olives, fries, deep-fried dough and our homemade wood oven cooked bread.
Served with your choice of a 250cl caraffe of Prosecco, Nero d'Avola or Falanghina. (G)*

€ 8,00

Fritturina "Così Com'è" (ideale per 2 persone /to share)

Crocchè di patate, pacchero ripieno di ricotta e pepe, montanara pomodoro e basilico, verdure in tempura e polpettine di melanzane.
Deep fried potato croquette, ricotta and pepper stuffed pacchero, mini pizzas, tempura vegetables and aubergine balls. (G,L)

€ 12,50



gliANTIPASTI

theSTARTERS

Bufala 250g

250gr di mozzarella di bufala campana, servita con pomodorini e rucola.

250gr (8,80oz) of buffalo mozzarella. Served with cherry tomatoes and rocket salad. (L) 🍅

€ 12,00

Parmigianetta

Melanzane dorate con ragù vegetariano, provola affumicata, Grana e basilico.

Fried aubergines with tomato sauce, smoked mozzarella, Grana Padano and basil. (G,L) 🍅

€ 9,00

Polpo e patate

Polpo*su crema di patate all'erba cipollina e crumble taggiasca.

Seared octopus served on potato and chive cream with taggiasca olive crumble. (G,M,L)

€ 12,50

La vellutata

Vellutata di castagne con pancetta croccante, rosmarino e melagrana.

Cream of chestnut with crispy bacon, rosemary and pomegranate.

€ 11,00

Tiramisu' in montagna

Pere, mouse di formaggio di capra, noci caramellate, e cilindro di polenta croccante con confettura di arance.

Pears, goat cheese mousse, caramelized hazelnuts and crispy polenta with orange marmalade. (G,L,N) 🍅

€ 10,00

Schiacciata di sfoglia

Schiacciata di sfoglia con peperoni arrosto al finocchietto, petali di cipolla rossa di Tropea, mela grigliata e riduzione di aceto balsamico.

Pastry with roasted peppers with fennel, Tropea red onion petals, grilled apple and balsamic vinegar reduction. (G) 🍅

€ 9,00

Capesante al pistacchio

Capesante scottate al pistacchio con crema al cerfoglio e carciofi grigliati alla menta.

Seared scallops with pistachio, chervil cream and grilled minted artichokes. (M,N)

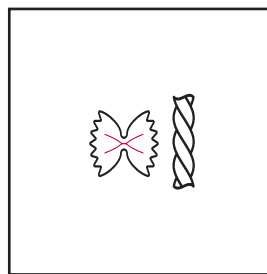
€ 14,00

Bruschetta nera

Bruschetta di polenta al nero di seppia, carciofi grigliati, zola e insalata di scarola e pinoli.

Polenta bruschetta with squid ink, grilled artichokes, gorgonzola cheese and escarole and pinenuts salad. (L,G)

€ 11,50



Risotto zucca, taleggio e funghi (minimo per 2 persone, tempo di cottura 20 minuti) € 12,50

Risotto alla zucca mantecato al taleggio e funghi champignon in pastella.

Pumpkin and taleggio cheese risotto with battered mushrooms (minimum 2 persons, cooking time 20 mins). (G,L) 🍅

Spaghetti del Piennolo € 11,00

Spaghetti con Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, olio extra vergine d'oliva e basilico.

Spaghetti with Piennolo del Vesuvio DOP tomatoes, extra virgin olive oil and basil. (G) 🍅

Tagliatelle al nero di seppia € 16,00

Tagliatelle al nero di seppia con gamberetti marinati al lime, julienne di zucchine e pecorino laziale .

Squid ink tagliatelle (pasta) with shrimps marinated in lime, courgette julienne and pecorino cheese. (G,CR,L)

Linguine ai porcini € 16,00

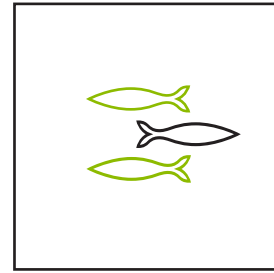
Linguine con porcini trifolati su crema di castagne e crudo di Parma croccante.

Linguine (pasta) with porcini mushrooms (ceps) on chesnut cream and crispy Parma ham. (G)

Paccheri dell'orto € 16,00

Paccheri mantecati alla ricotta con dadolata di zucca e zucchine, calamari e pomodorini.

Paccheri (pasta) with ricotta, pumpkin and courgette cubes, squid and cherry tomatoes. (G,L,M)



Bavette

Tagliata di manzo su letto di rucola servita con mousse di Parmigiano Reggiano, scaglie di aceto balsamico e patatine fritte.
Grilled flank steak served on a bed of rocket with Parmigiano Reggiano mousse, flaked balsamic vinegar and fries. (G,L)

€ 17,50

Anatra al cognac

Petto di anatra sfumato al cognac con purea di carote e carpaccio di datteri.
Cognac simmered duck breast with carrot puree and dates carpaccio. (L)

€ 21,00

Frittura mista

Frittura mista di calamari, gamberetti, alici, zucchine e carote. Servito con salsa tartara.
Deep-fried squids, prawns, anchovies, courgettes. Served with tartare sauce. (G,L,C,P)

€ 17,50

Cotoletta Iberica

Cotoletta di maialino iberico profumato alla cannella con spinacio in foglia, confettura di cipolla al porto e pure' di carota.
Iberico pork cutlet with cinnamon. Served with spinach leaf, onion and port jam and carrot mash. (G,L)

€ 17,00

Salmone e nocciole

Trancio di salmone in crosta di nocciole con passata di zucca e spinacio in foglia.
Hazelnut crusted salmon served with pumpkin cream and spinach. (P,L,N)

€ 17,50

Saccottini melanzane e zucchine

Saccottini di melanzane e zucchine ripieni di formaggio fresco all'erba cipollina su gazpacho e mandorle.
Aubergine and courgette mini wraps stuffed with fresh cheese and chives, on gazpacho and almonds. (G,N,L) 🍅

€ 12,50

iCONTORNI /sides 

Verdure grigliate € 4,00

Grilled vegetables

Patatine fritte* € 3,50

French fries 🍷

Insalata mista € 4,00

Mixed salad



le INSALATONE

the SALADS

Avocado e gamberetti

€ 12,00

Insalata verde, avocado, gamberetti, rucola, semi di quinoa.
Green salad, avocado, prawns, rocket and quinoa seeds. (CR)

Tonnata

€ 12,00

Tonno, insalata mista, rucola, patate lesse, uova sode, pomodori ramati, olive verdi e bruschettine.
Tuna, mixed leaves, rocket salad, boiled potatoes, boiled eggs, tomatoes, green olives and mini bruschettas. (G,L,P)

Pollo di Gaeta

€ 12,00

Petto di pollo alla griglia marinato al miele e salsa di soya, olive nere di Gaeta, insalata verde, radicchio, rucola, pancetta croccante, scaglie di Grana e bruschettine.
Grilled soya and honey marinated chicken breasts, Gaeta black olives, green salad, chicory, rocket, crispy bacon, flaked Grana and mini bruschettas. (G,L,SY)

Bufala e sesamo

€ 12,00

Insalata iceberg, pera, mela, radicchio, mozzarella di bufala campana, sesamo tostato e condimento alla senape.
Lattuce, chicory, buffalo mozzarella, pear, apple, toasted sesame and mustard dressing. (SS,SE,L) 🍅

Stracciatella

€ 12,00

Rucola, radicchio, insalata verde, stracciatella di burrata, dadolata di pomodoro, prosciutto cotto e olio evo.
Rocket, chicory, green leaves, stracciatella, tomatoes, ham and extra virgin olive oil. (G,L)

Polipetta

€ 12,00

Polpo* all'insalata, insalata verde, rucola, patate lesse, olive nere, pomodori e pane tostato.
Octopus, green leaves, rocket, boiled potatoes, black olives, tomatoes and extra virgin olive oil. (G,M)

Profumo di bosco

€ 12,00

Insalata verde, rucola, caciocavallo, pomodoro ramato, mela, noci, semi di sesamo e condimento ai frutti di bosco.
Green leaves, rocket, caciocavallo cheese, tomatoes, apples, hazelnuts, sesame seeds and berry dressing. (SS,N,L) 🍅

Tropea in Norvegia

€ 12,00

Salmone marinato, spinacino, avocado, cipolla rossa di Tropea, pomodori, semi di sesamo, yogurt, aneto e capperi.
Marinated salmon, spinach, avocado, red onions, tomatoes, sesame seeds, yoghurt, dill and capers. (SS,P,L)

Burrata e acciughe

€ 12,00

Burrata di puglia, pomodori secchi, acciughe, insalata iceberg, rucola, olive nere, olio e condimento ai capperi.
Burrata, dried tomatoes, anchovies, lettuce, rocket, black olives, olive oil and caper dressing. (P,L)

il MENU' BIMBI

the KIDS'MENU

I nostri **menu' bimbi** sono sempre disponibili, pranzo e cena, anche nei weekend!
In esclusiva per i nostri piccoli ospiti che ancora devono raggiungere
l'ambito traguardo di circa **un metro e venti d'altezza!**

*Our kids menus are always available, including the weekends,
exclusively for our guests under the height of 1,2 meters!*



Menu' Pizza Pesciolino

€ 9,00

Pizza baby a forma di pesciolino a scelta tra margherita, prosciutto cotto o wurstel.
Fish shaped pizza, your choice of margherita, ham or hotdog. (G,L)



Menu' Cipollotto (3 portate / 3 courses)

€10,00

Pasta corta al sugo, al pesto oppure in bianco.
Pasta with tomato or pesto sauce. (G)

Cotoletta di pollo impanata o alla griglia, servita con patatine fritte.*
Deep fried battered or grilled chicken fillet, served with fries. (G)



Menu' Pomodorino (2 portate / 2 courses)

€7,00

Pasta corta al sugo, al pesto oppure in bianco.
Pasta with tomato or pesto sauce. (G)

oppure / or

Cotoletta di pollo impanata o alla griglia, servita con patatine fritte.*
Deep fried battered or grilled chicken fillet, served with fries. (G)

Tutti i nostri menu' bimbi includono:

All our kid's menus include:

Bibita a scelta tra acqua, Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite (bottiglia 33cl) o thè pesca o limone (lattina 33 cl).

Your choice of water, Coke, Coke Zero, Fanta, Sprite (bottle 33cl) or lemon or peach ice tea (can 33cl).

Gelatino alla crema oppure al cioccolato.

One scoop of cream or chocolate ice cream. (L)

Coperto, il pane (L) del nostro forno e servizio.

Cover charge, service charge and bread.



BINENDS... Le Ultime bottiglie!

Collio Pinot Grigio DOC, Buzzinelli, 2016	€ 24,00	€ 19,00
Greco di Tufo DOCG "Tenute di Altavilla", Villa Matilde, 2016	€ 24,00	€ 19,00
Falerno del Massico DOC, "Villa Matilde", 2016	€ 27,00	€ 22,00
Collio Sauvignon DOC, Sturm, 2016	€ 25,00	€ 20,00
Chianti Classico DOCG, Val delle Corti, 2014	€ 30,00	€ 22,00
Barberesco DOCG "Canova", Az. Agricola Amerio, 2012	€ 35,00	€ 27,00
Valtellina Superiore Riserva DOCG "Ui", Rivetti e Lauro, 2013	€ 30,00	€ 24,00



iProseccchi

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extradry "Ronfini"

alCalice € 6,00 **75clBottiglia € 20,00**

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut "Ronfini"

- **€ 20,00**

viniBianchi

Vermentino Maremma Toscana DOC, "Brigante", Santa Lucia di Lorenzo Scotto, 2017

€ 5,50 **€ 18,00**

Falanghina IGP Campania "Rocca dei Leoni", Villa Matilde, 2017

€ 6,00 **€ 20,00**

Collio Ribolla Gialla DOC, Buzzinelli, 2016

- **€ 22,00**

Gewürztraminer Sudtirolo DOC "Erste+Neue", 2017

- **€ 24,00**

Vermentino di Gallura DOCG "Petrizza", Masone Mannu, 2016

- **€ 24,00**

viniRose'

Garda DOC classico "Chiaretto", Marangona, 2016

€ 25,00

viniRossi

Barbera d'Alba DOC "Magiule", Az.Agricola Amerio, 2012

€ 5,50 **€ 20,00**

Nero D'Avola DOC, "Note nere", Feudo Ramaddini, 2015

€ 6,00 **€ 17,00**

Montepulciano d'Abruzzo DOC "Rosso del Duca", Villa Medoro, 2014

- **€ 20,00**

Primitivo di Manduria DOC "Il Papale", Varvaglione Vigne, 2014

- **€ 23,00**

Morellino di Scansano DOCG, "Tore del Moro", Santa Lucia di Lorenzo Scotto, 2015

- **€ 25,00**

Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC, "Lena di Mezzo", Az.Agricola Monte del Fra', 2015

- **€ 25,00**

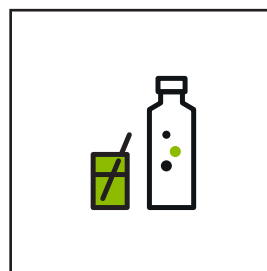
Brunello di Montalcino DOCG "Ventolaio", Fanti Luigi, 2009

- **€ 29,00**

viniPassiti

Passito di Noto DOC "Alhamen", Feudo Ramaddini (bottiglia 50cl)

€ 7,00 **€ 30,00**



le BEVANDE analcoliche

theSOFTdrinks

Acqua minerale naturale o frizzante San Bernardo

Still or sparkling water

75cl Bottiglia

€ 2,50

Coca Cola / Coca Cola Zero

33cl Bottiglia

€ 3,00

Fanta

€ 3,00

Sprite

€ 3,00

Te' freddo al limone o alla pesca

33cl Lattina

€ 3,00

Ice lemon or peach tea

la CAFFETTERIA

Caffe' espresso / macchiato € 1,50

Caffe' corretto / cappuccino € 2,00

Te' e infusi € 2,00



i DIGESTIVI

€ 4,00 / 7,00

Chiedi ai nostri ragazzi la lista della nostra selezione di liquori, spiriti, amari e grappe di qualità.

LE BIRRE DI COSICOMÈ

BIRRIFICIO BIRRA GAIA "EUROPA"

Alc. 5.0% IBU 22 Stile Kölsch **(G)**

In Germania si dice che è «l'unica lingua che si parla e si beve» in quanto anche il dialetto di Colonia, in tedesco, è detto Kölsch.

Birra chiara di colore giallo paglierino e di ispirazione Tedesca. Presenta leggere note fruttate, maltate e con amaroequilibrato. Birra fresca e molto delicata si presta a una bevuta facile e dissetante.

33cl

€ 6,00

BIRRIFICIO THE WALL ITALIAN CRAFT BEER "SUNRAY GLUTEN FREE"

Alc. 5% IBU 33 Stile American Pale Ale 

Birra senza glutine, prodotta con luppoli Amarillo, Citra e Centennial. Dal colore dorato, al naso è l'abbondante luppolatura. In bocca il sapore e l'aroma di luppolopermangono con i loro toni citrici, agrumati ed erbacei, accompagnati da una lieve nota maltata. La bassa gradazione alcolica lascia spazio al piacere di poterla bere senza pensieri, godendone fino all'ultimo sorso.

33cl

€ 6,00

BIRRIFICIO THE WALL ITALIAN CRAFT BEER "THE VICE"

Alc. 5.0% IBU 10 Stile Weizen **(G)**

Birra ad alta fermentazione di tipo Weizen, dal colore dorato carico, presenta una schiuma abbondante, pannosa e resistente.

Al naso dominano sentori fruttati, tra i quali risaltano banana e chiodi di garofano. La bevuta è fresca e leggermente citrica. Il corpo medio e la carbonazione sostenuta rendono facile la bevuta.

Una birra forte e decisa ma dal carattere dolce e suadente.

33cl

€ 6,00

BIRRIFICIO THE WALL ITALIAN CRAFT BEER "GERMAN KISS"

Alc. 6.2% IBU 27 Stile Bock **(G)**

Birra a bassa fermentazione dal color ambra, ispirata allo stile Bock. Le note maltate ed il corpo pieno sono ben evidenti ed accompagnate da una decisa luppolatura dai toni agrumati ed erbacei.

In bocca rimane morbida e vellutata pur chiudendo con un finale secco che invoglia la bevuta.

33cl

€ 6,50

BIRRIFICIO MENARESTA "GABIANA"

Alc. 8.5% Stile Tripel **(G)**

Calda, rotonda, amabile, eppure secca per magia, in alchemica sintesi tra forza di struttura e delicatezza del gusto, con una bevibilità che strega.

È birra chiara robusta, riconducibile a una triple, caratterizzata dall'impiego non invadente della castagna.

Calda corposa seppur con una buona bevibilità. Note degustative: miele, fruttato e castagna accennata.

33cl

€ 6,50

BIRRIFICIO MENARESTA "UL BELGÙM"

Alc. 8.8% Stile Dubbell **(G)**

Ul Balabiòt si è fatto frate, e in un monastero cosa ha trovato: un birrone ad aspettarlo. Birre del genere si trovano solo in abbazia, con quella ricchezza di frutta matura, uva passa, canditi datteri e spezie.

Ambrata scura tipo dubbel, con tutta la forza del lievito trappist (una degna reinterpretazione delle amate trappiste, senza rinunciare alla bevibilità).

Note de gustative: fruttato maturo, frutta passa, torrefatto, speziato.

33cl

€ 7,00

alla SPINA

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 4 LUPPOLI LAGER ORIGINALE

20cl **40cl**
€ 3,00 **€ 4,50**

Alc. 5.5% IBU 24 Stile Lager **(G)**

Birra a bassa fermentazione con quattro varietà di luppoli con un sapore particolarmente armonioso.
Il leggero amaro è smorzato da note aromatiche fruttate.

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 6 LUPPOLI BOCK ROSSA

20cl **40cl**
€ 3,00 **€ 4,50**

Alc. 7.0% IBU 33 Stile Bock **(G)**

Una birra dal gusto di malto tostato con venature di caramello e liquirizia.
Un'intensa luppolatura per una rossa corposa dalla spiccata personalità.

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 9 LUPPOLI AMERICAN IPA

20cl **40cl**
€ 4,00 **€ 5,50**

Alc. 5.9% IBU 55 Stile Indian Pale Ale – American **(G)**

Una birra ad alta fermentazione dall'amaro accentuato.
La sua personalità esplosiva è caratterizzata da uno speciale bouquet di luppoli che conferiscono un intenso aroma floreale e agrumato.

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 9 LUPPOLI BELGIAN BLANCHE

20cl **40cl**
€ 4,00 **€ 5,50**

Alc. 5.2% IBU 16 – Stile Witbier **(G)**

Un carattere vivace per una birra bianca di frumento ad alta fermentazione.
A caratterizzarla è la sua speziatura unita ad un corpo morbido e awolgente, frutto di una delicata luppolatura.

The Guest Beer

VIA LIBERA!

Abbiamo una via libera
per proporvi periodicamente una birra
stagionale o comunque diversa....

Chiedi pure al nostro staff!

leSTAGIONALI alla SPINA

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 7 LUPPOLI LA MIELIZIA (birra autunnale)

Alc. 6.3% **(G)**

Una Ricetta Stagionale al Miele di Castagno di Conapi, caratterizzata da un gusto moderatamente dolce e una fragrante luppolatura.
Una birra non filtrata, dal colore ambrato e da morbide note aromatiche e speziate.

20cl	40cl
€ 4,00	€ 5,50

in BOTTIGLIA

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 10 LUPPOLI LE BOLLICINE DORATA

Alc. 6% – Stile Bière de Champagne **(G)**

10 luppoli provenienti da ogni parte del mondo per dare vita a una nuova ricetta spumeggiante.
Nata in occasione di EXPO MILANO 2015, la 10 luppoli è una birra dal bouquet variegato e dal perlage fine ed elegante.

33cl	75cl
-	€ 13,00

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 5 LUPPOLI BOCK CHIARA

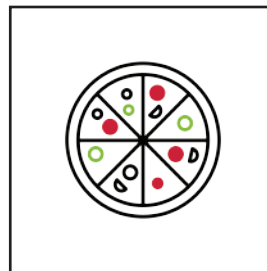
Alc. 6.5% IBU 25 Stile Bock **(G)**

Una corposa birra chiara doppio malto dal gusto morbido ma deciso, caratterizzata da un aroma fruttato che viene bilanciato da un amaro moderato.

33cl	75cl
€ 4,00	-



PIZZA VERACE



le PIZZE tradizionali

the TRADITIONAL pizza

Marinara

Pomodoro, aglio, origano e basilico fresco.

Tomato salsa, garlic, origano and fresh basil. (G) 🍅

€ 5,50

Margherita

Pomodoro, fiordilatte, Grana e basilico fresco.

Tomato salsa, mozzarella, Grana Padano and fresh basil. (G,L) 🍅

€ 6,50

Napoli

Pomodoro, fiordilatte, acciughe e origano.

Tomato salsa, mozzarella, anchovies and origano. (G,L,P)

€ 7,00

Bufalotta

Pomodoro, mozzarella di bufala, olio extravergine d'oliva e basilico fresco.

Tomato salsa, buffalo mozzarella, extra virgin olive oil and basil. (G,L) 🍅

€ 9,50

4 stagioni

Pomodoro, fiordilatte, funghi, prosciutto cotto, carciofini e olive nere.

Tomato salsa, mozzarella, mushrooms, ham, pickled artichokes and black olives. (G,L)

€ 8,00

Calzone classico

Pomodoro, fiordilatte, ricotta e prosciutto cotto.

Folded pizza with tomato salsa, mozzarella, ham and ricotta. (G,L)

€ 8,00

Capricciosa

Pomodoro, fiordilatte, salame piccante, carciofi, prosciutto cotto, funghi e olive nere.

Tomato salsa, mozzarella, spicy salami, pickled artichokes, ham, mushrooms and black olives. (G,L)

€ 8,50

Prosciutto e funghi

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto e funghi champignon.

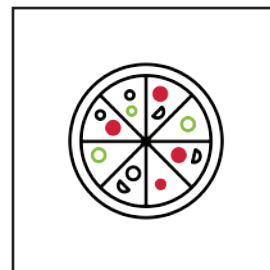
Tomato salsa, mozzarella, ham and mushrooms. (G,L)

€ 7,50

Tutte le nostre pizze sono preparate
con impasto tradizionale Napoletano.

... Lo stile sarà sempre Partenopeo!
La scelta sulla farina utilizzata è però tua!

Caputo Rossa (classica) o **Caputo Integrale** ?



Tropea

Pomodoro, fiordilatte, tonno e cipolla rossa di Tropea IGP.

Tomato salsa, mozzarella, tuna and Tropea red onions. (G,L,P)

€ 8,00

5 formaggi

Fiordilatte, panna, provola affumicata, Gorgonzola DOP ed a fine cottura scaglie di caciocavallo Irpino di grotta.

Mozzarella, single cream, smoked mozzarella, Gorgonzola. Finished with flaked caciocavallo cheese. (G,L) 🍅

€ 8,50

Tirano

Fiordilatte, Bresaola Valtellinese IGP, rucola e scaglie di grana.

Mozzarella, bresaola (air-cured beef), rocket and flaked grana padano. (G,L)

€ 8,50

Ortolana

Pomodoro, fiordilatte, peperoni, melanzane e zucchine cotte al forno a legna.

Tomato salsa, mozzarella and wood oven cooked red and yellow peppers, courgettes (zucchini) and aubergines (eggplants). (G,L) 🍅

€ 8,00

Boscaiola

Fiordilatte, grana, panna, prosciutto e funghi.

Mozzarella, grana padano, single cream, ham and mushrooms. (G,L)

€ 8,00

Patanella

Pomodoro, fiordilatte, wurstel e patatine fritte.

Tomato salsa, mozzarella, hotdog and fries. (G,L)

€ 8,00

Salsiccia e peperoni

Pomodoro, fiordilatte, salsiccia napoletana a punta di coltello e peperoni cotti al forno a legna.

Tomato salsa, mozzarella, Napoli hand-cut sausage and wood oven cooked red and yellow peppers. (G,L)

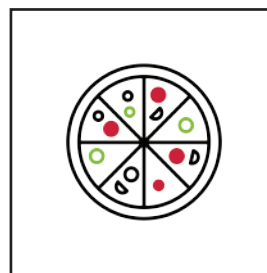
€ 9,00

Piccantina

Pomodoro, fiordilatte, salamino Napoletano piccante, Grana e basilico.

Tomato salsa, mozzarella, Napoli spicy salami, Grana Padano and fresh basil. (G,L)

€ 8,00



le PIZZE di COSÌ COM'È

Marinara Così Com'è

€ 8,50

Filetti di pomodoro San Marzano DOP, origano, aglio, alici di Cetara, olive taggiasche, frutto di capperi e olio evo.
San Marzano tomato fillets, origano, garlic, Cetara anchovies, taggiasca olives, capers and extra virgin olive oil. (G,P)

Soccavese

€ 9,00

Pomodoro, provola affumicata, fiocchi di ricotta di bufala, scaglie di caciocavallo irpino di grotta, pepe e basilico.
Tomato salsa, smoked mozzarella, flaked buffalo ricotta, flaked caciocavallo, black pepper and basil. (G,L) 🍅

L'avvocato d'inverno

€ 10,50

Mozzarella di bufala campana e julienne di zucchine. Finita con fiocchi di ricotta, acciughe, olio extra vergine d'oliva e origano.
Buffalo mozzarella and courgette julienne, finished with flaked ricotta, anchovies, extra virgin olive oil and origano. (G,L,P)

Fresca

€ 12,50

Mozzarella di bufala campana, pomodoro pachino, Prosciutto Crudo di Parma DOP e stracciatella.
Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham and stracciatella. (G,L)

Così Com'è

€ 9,50

Cornicione ripieno di ricotta, fiordilatte, pomodorini pachino e rucola.
Ricotta filled crust, mozzarella, cherry tomatoes and rocket salad. (G,L) 🍅

Cetara

€ 12,50

Fiordilatte, alici di Cetara, stracciatella, pomodori secchi, olive taggiasche, frutti di capperi, origano e olio evo.
Mozzarella, Cetara anchovies, stracciatella, sun-dried tomatoes, taggiasca olives, capers, origano and extra virgin olive oil. (G,L,P)

London Eye

€ 9,50

Crema di pecorino, uova strapazzate, fiordilatte, pancetta croccante, prezzemolo e pepe.
Pecorino cream, scrambled eggs, fiordilatte, crispy bacon, parsley and black pepper. (G,L,U)

Palla di bufala

€ 13,50

Pomodoro, fiordilatte e a fine cottura una pallina da 125gr di mozzarella di bufala campana e Prosciutto Crudo di Parma DOP.
Tomato salsa and mozzarella. Finished with an whole 125gr (4,40oz) buffalo mozzarella ball in the middle and Parma ham. (G,L)

Calzone Piccante

€ 9,50

Pomodoro, fiordilatte, ricotta, salamino Napoletano piccante e basilico fresco.
Folded pizza with tomato salsa, mozzarella, ricotta, spicy Napoli salami and fresh basil. (G,L)

Focaccia Punta Campanella

€ 11,00

Focaccia all'origano finita con 125gr di mozzarella di bufala, pomodoro insalatato e basilico.
Origano focaccia finished with an whole 125gr (4,40oz) buffalo mozzarella ball, tomatoes and basil. (G,L) 🍅

Datterina

Fiordilatte, salsa di datterini gialli di Battipaglia, basilico fresco e scaglie di ricotta dura.

Mozzarella and Battipaglia yellow tomato salsa, fresh basil and flaked ricotta. (G,L) 🍅

€ 9,00

Via Emilia

Pomodoro, fiordilatte, Prosciutto Crudo di Parma DOP, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP.

Tomato salsa, mozzarella, Parma ham, rocket salad and flaked Parmigiano Reggiano cheese. (G,L)

€ 11,00

Morcone

Salsiccia napoletana a punta di coltello, friarielli e provola affumicata.

Napoli hand-cut sausage, broccoli rabe and smoked mozzarella. (G,L)

€ 10,00

Tonno e bufala

Mozzarella di bufala, pomodori essiccati, cipolla rossa di Tropea IGP, pistacchio, tonno e basilico.

Buffalo mozzarella, dried tomatoes, red onions, pistachio, tuna and basil. (G,L,P,N)

€ 11,00

Brie con Milano

Fiordilatte, brie, salame Milano, basilico e olio evo.

Mozzarella, brie, Milano salami, basil and extra virgin olive oil. (G,L)

€ 9,00

L'Anacleto

Fiordilatte, zucchine a julienne, a fine cottura speck e scaglie di grana.

Mozzarella and courgette julienne. Finished with smoked ham and flaked grana. (G,L)

€ 9,00

Crema di zucca

Crema di zucca, fiordilatte, speck, grana a scaglie, basilico e olio evo.

Pumpkin cream, mozzarella, smoked ham, flaked grana, basil and extra virgin olive oil. (G,L)

€ 9,00

Focaccia Mediterraneo

Focaccia all'origano finita con burrata, datterini, rucola e basilico.

Origano focaccia finished with burrata, cherry tomatoes and basil. (G,L) 🍅

€ 11,00

Il tronchetto contadino

Pizza arrotolata a tronchetto con fiordilatte, peperoni, melanzane e zucchine cotte al forno a legna.

Pizza wrap with mozzarella and wood oven cooked red and yellow peppers, courgettes (zucchini) and aubergines (eggplants). (G,L) 🍅

€ 8,00

Il tronchetto leggero

Pizza arrotolata a tronchetto con provola affumicata, peperoni, Gorgonzola DOP e salsiccia Napoletana a punta di coltello.

Pizza wrap with smoked mozzarella, wood oven cooked red and yellow peppers, Gorgonzola and Napoli hand-cut sausage. (G,L)

€ 9,50

Profumo di tartufo

Fiordilatte, funghi porcini, Prosciutto Crudo di Parma DOP, olio al tartufo e basilico.

Mozzarella, porcini mushrooms (ceps), Parma ham, truffle oil and basil. (G,L)

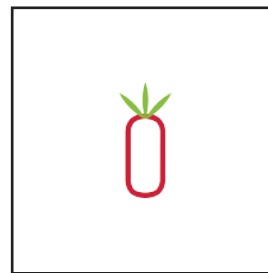
€ 13,00

Bronte ripiena

Cornicione ripieno di ricotta, crocche' di patate, fiordilatte, mortadella, granella di pistacchio di Bronte e basilico.

Ricotta filled crust, croquette, mozzarella, mortadella, pistachio and basil. (G,N,L)

€ 12,00



le PIZZEFRITTE

deep FRIED PIZZA

Pizza frita Italia

Pomodoro, fiordilatte e basilico.

Deep-fried folded pizza with mozzarella, tomato salsa and basil. (G,L)

€ 7,50

Pizza frita ricotta

Provola affumicata, salame dolce, ricotta e pepe.

Deep-fried folded pizza with smoked mozzarella, salami, ricotta and black pepper. (G,L)

€ 9,50

Pizza frita salsiccia e gorgonzola

Fiordilatte, Gorgonzola DOP, salsiccia napoletana a punta di coltello ed a fine cottura rucola e grana.

Deep-fried folded pizza with mozzarella, Gorgonzola, Napoli hand-cut sausage and finished with rocket and grana. (G,L)

€ 10,50

Pizza frita ricotta e cicoli

Cicoli, ricotta, provola affumicata e pepe.

Deep-fried folded pizza with bacon, ricotta, smoked mozzarella and black pepper. (G,L)

€ 8,50

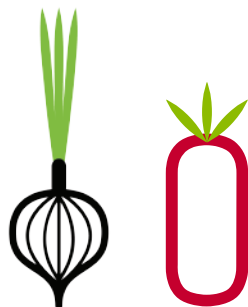
Il pane del nostro forno, coperto e servizio. € 2,00

Homemade wood oven baked bread and service.

**I prezzi delle variazioni ed aggiunte
sulle pizze variano a seconda
dell'ingrediente richiesto.
Chiedi pure al nostro staff.**

*Extra toppings are charged separately
and the prices may vary.*

Please ask our staff when making your order.



LEGENDA

- S** Sedano (*celery*) e prodotti a base di sedano
- CR** Crostacei (*crabs*) e prodotti a base di crostacei
- U** Uova (*eggs*) e prodotti a base di uova
- P** Pesce (*fish*) e prodotti a base di pesce
- LP** Lupini (*lupins*) e prodotti a base di lupini
- L** Latte (*milk*) e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- M** Molluschi (*shellfish*) e prodotti a base di molluschi
- G** Cereali contenenti glutine (*gluten*) e prodotti derivati
- SE** Senape (*mustard*) e prodotti a base di senape
- N** Frutta a guscio (*nuts*) e i loro prodotti
- A** Arachidi (*peanuts*) e prodotti a base di arachidi
- SY** Soia (*soy*) e prodotti a base di soia
- SS** Semi di sesamo (*sesame seeds*) e prodotti a base di semi di sesamo
- SO2** Anidride solforosa (*sulfur dioxide*) e solfiti (*sulfites*) in conc. superiori a 10 mg/litro in termini di SO 2 totale

 Vegetariano (*vegetarian*)

* Prodotto surgelato all'origine
se fresco non reperibile

(Frozen products may be used if fresh ones are not available)

COSÌ COM'È
PIZZA VERACE | CUCINA CHE PIACE