

MENU

Primavera 2019



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

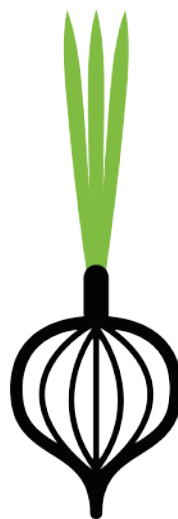
FOOD ALLERGY & SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS



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 o CONDIVIDERE to SHARE

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

€ 21,00

Nodini di mozzarella, burrata pugliese, cacioricotta e salumi misti. Servito con gnocco fritto.

Cherry mozzarella, burrata, cacioricotta cheese and cured meats. Served with deep-fried dough. (G,L)

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

€ 23,00

Fritturina di pesce mista,* saute' di vongole, polpo* alla griglia su pure' di patate, seppia* alla griglia su spinaci al limone e insalatina di gamberetti, mango e menta.

Plate of deep-fried seafood, clams saute', grilled octopus on mashed potatoes, grilled squid on spinach with prawns, mango and mint salad, served with avocado mayonnaise. (G,L,P,M,CR,U)

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

€ 24,00

Speck petto d'anatra affumicato, lardo di Pata Negra, cecina de Leon, pancetta Porco Preto e salamino di cinghiale stagionato.

Smoked duck breast ham, Pata Negra lard, cecina de Leon ham, Porco Preto bacon and matured boar salami. (G)

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

€ 8,00

Olive, patatine fritte,* gnocco fritto ed il pane del nostro forno. Servito con un calice da 25cl di Prosecco, Negramaro o Falanghina.

Olives, fries, deep-fried dough and our homemade wood oven cooked bread.

Served with your choice of a 25cl caraffe of Prosecco, Negramaro or Falanghina. (G) 

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

€ 12,50

Crocchè di patate, pacchero ripieno di ricotta e pepe, pizzetta frita pomodoro e basilico, verdure in tempura e polpettine di melanzane.

Deep fried potato croquette, ricotta and pepper stuffed pacchero, mini pizza, tempura vegetables and aubergine balls. (G,L) 

Tris di montanare (aggiungine una o componi il tuo piatto a 2€ cad./add an extra one or make your own combo for 2€)

€ 5,00

Classica: con pomodoro San Marzano, Grana Padano e basilico.

Montoro : con sugo alla cipolla ramata di Montoro, pomodorini, guanciale di suino e caciocavallo a scaglie.

Genovese: con genovese di cipolla ramata di Montoro e pecorino romano.

Deep fried minipizzas. (G,L)

gliANTIPASTI

theSTARTERS

Burrata e Parma

€ 14,00

200gr di burrata pugliese, servita con crudo di Parma su letto di rucola.
200gr (7,05oz) of burrata from Apulia. Served with Parma ham on a bed of rocket salad. (G,L)

Parmigianetta

€ 9,00

Melanzane dorate con ragù vegetariano, provola affumicata, Grana Padano e basilico.
Fried aubergines with tomato sauce, smoked mozzarella, Grana Padano and basil. (G,L) 🍅

Polpo e patate

€ 12,50

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)

Chips di sedano rapa

€ 11,00

Chips di sedano rapa croccante con scaglie di pecorino su crema di zafferano ed erba cipollina.
Fried crispy celeriac chips with flaked pecorino cheese served on a bed of saffron and chives cream. (G,L) 🍅

Tiramisu' in montagna

€ 10,00

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) 🍅

Calamari caramellati

€ 13,00

Calamari* caramellati e trevisana brasata su zuppetta di ceci e pomodorini confit.
Caramelized squids and braised trevisana salad with chickpea soup and confit cherry tomatoes. (M)

Bruschetta nera

€ 11,50

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)

iPRIMI

theFIRSTcourses

- 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) 🍅
- Risotto capesante e asparagi** (minimo per 2 persone, tempo di cottura 20 minuti) **€ 16,00**
Risotto con crema di asparagi con capesante scottate e polvere di arancia rossa di Sicilia.
Risotto with seared scallops, cream of asparagus and sicilian red orange zest. (M,L)
- Medaglioni di burrata** **€ 17,00**
Medaglioni di pasta fresca ripieni di burrata con gamberi* saltati al miele e pistacchi.
Fresh ravioli stuffed with burrata, served with king prawns and pistachio. (L,G,U,N)
- 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)

iSECONDI

the MAIN courses

Tagliata

Tagliata di manzo (220gr) su letto di rucola servita con mousse di Parmigiano, gelatina di aceto balsamico e patatine fritte.
Grilled flank steak served on a bed of rocket with Parmigiano Reggiano mousse, balsamic vinegar gelatine and fries. (G,L)

€ 17,50

Pancia croccante

Pancia di maiale croccante con cioccolato al marsala, vodka lemon in gelatina e baby carote saltate.
Crispy pork belly served with marsala flavoured chocolate, gelatine vodka lemon and stir-fried baby carrot. (L)

€ 18,50

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 pumkin cream and spinach. (P,L,N)

€ 17,50

Carciofi fritti

Carciofi fritti su insalatina di spinaci e arancia accompagnati da crema di sedano rapa.
Fried artichokes served with spinach and orange salad, with celeriac cream. (G) 🍅

€ 11,50

iCONTORNI /sides



Verdure grigliate € 4,00

Grilled vegetables

Patatine fritte* € 3,50

French fries (G)

Insalata mista € 4,00

Mixed salad

leINSALATONE

theSALADS

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

Salmona 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, lattuce, 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 würstel.
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 Ultimissime 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
Vermentino Maremma Toscana DOC, 2017	€ 22,00	€ 18,00
Collio Ribolla Gialla DOC, Buzzinelli, 2016	€ 22,00	€ 18,00
Gewürztraminer Sudtirol DOC "Erste+Neue", 2017	€ 24,00	€ 20,00
Garda DOC classico "Chiaretto", Marangona, 2016	€ 25,00	€ 22,00
Barbera d'Alba DOC "Magiule", Az. Agricola Amerio, 2012	€ 20,00	€ 16,00
Nero D'Avola DOC, "Note nere", Feudo Ramaddini, 2015	€ 22,00	€ 18,00



LA CANTINA DI COSICÒMÈ

iProseccchi

Prosecco DOC Treviso Extra Dry "Marsuret", NV

25clCalice € 6,00
75clBottiglia € 20,00

viniBianchi (White wines)

Vino bianco della casa (chiedi al nostro staff la selezione odierna) / *house white wine*

Malvasia del Salento IGP "12 e Mezzo", Varvaglione, 2018

Grillo BIO IGP, Pinzeri, 2018

Falanghina IGP Campania, Villa Matilde, 2017

Collio Chardonnay DOP, Buzzinelli, 2017

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

Falerno del Massico DOC, Villa Matilde, 2017

25clCaraffa € 4,50
75clBottiglia € 13,00
€ 6,00 € 19,00
- € 19,00
€ 7,00 € 22,00
- € 22,00
- € 23,00
- € 24,00

viniRose' (Rose' wines)

Rosato del Salento IGP, Varvaglione, 2018

€ 6,50 € 20,00

viniRossi (Red wines)

Vino rosso della casa (chiedi al nostro staff la selezione odierna) / *house red wine*

Negramaro del Salento "12 e Mezzo", Varvaglione, 2016

Montepulciano d'Abruzzo DOC "Rosso del Duca", Villa Medoro, 2015

Morellino di Scansano DOCG, "Tore del Moro", Santa Lucia di Lorenzo Scotto, 2016

Primitivo di Manduria DOC "Il Papale", Varvaglione Vigne, 2016

Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC, "Lena di Mezzo", Az. Agricola Monte del Fra', 2016

Bolgheri DOC, Poggio Agli Scalzi, 2016

€ 4,50 € 13,00
€ 6,50 € 19,00
- € 21,50
€ 7,50 € 22,00
- € 23,00
- € 25,00
- € 30,00

viniPassiti (Dessert wines)

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

€ 28,00

le BEVANDE analcoliche

theSOFTdrinks

Acqua minerale naturale o frizzante San Bernardo

Still or sparkling water

75cl Bottiglia
€ 2,50

Coca Cola / Coca Cola Zero

Fanta

Sprite

33cl Bottiglia
€ 3,00

€ 3,00

€ 3,00

Te' freddo al limone o alla pesca

Ice lemon or peach tea

33cl Lattina
€ 3,00

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 qualita'.

LE BIRRE DI COSICOMÈ

leARTIGIANALI



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 luppolo permangono 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 DUE TOCCHI "SBRONN"

Alc. 5.0% IBU 30 Stile APA (G)

Oro carico, naso importante, note fruttate d'agrumo.

In bocca è secca, il malto è ottimamente bilanciato dai luppoli americani con sentori di pompelmo che finiscono con un amaro molto rotondo e piacevole.

33cl
€ 6,50



BIRRIFICIO MENARESTA "UL BELGUM"

Alc. 8.8% Stile Dubbell (G)

Ul Balabiòt si è fatto frate, e in un monastero cosa ha trovato: un berrone 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 trappista (una degna reinterpretazione delle amate trappiste, senza rinunciare alla bevibilità).

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

33cl
€ 7,00

alla SPINA



BIRIFICIO ANGELO PORETTI 4 LUPPOLI LAGER ORIGINALE

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.

20cl € 3,00
40cl € 4,50



BIRIFICIO ANGELO PORETTI 6 LUPPOLI BOCK ROSSA

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.

20cl € 3,00
40cl € 4,50



BIRIFICIO ANGELO PORETTI 9 LUPPOLI AMERICAN IPA

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.

20cl € 4,00
40cl € 5,50



BIRIFICIO ANGELO PORETTI 9 LUPPOLI BELGIAN BLANCHE

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 avvolgente, frutto di una delicata luppolatura.

20cl € 4,00
40cl € 5,50

The Guest Beer

VIA LIBERA!

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

Chiedi pure al nostro staff!

le STAGIONALI alla SPINA



BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 7 LUPPOLI AFFUMICATA (birra invernale)

Alc. 6.3% **(G)**

Una Ricetta Stagionale all'uvetta di Corinto e malto affumicato, creata dai Mastri Birrai del Birificio Angelo Poretti. Una birra non filtrata, dal colore ambrato e caratterizzata da una piacevole morbidezza e una delicata luppolatura.

20cl
€ 4,00

40cl
€ 5,50

in BOTTIGLIA



BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 4 LUPPOLI LAGER

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.

33cl
€ 3,50



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
€ 4,00



BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 6 BOCK ROSSA

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.

33cl
€ 3,50



PIZZA VERACE

le PIZZE tradizionali

the TRADITIONAL pizza

<p>Marinara</p> <p>Pomodoro, aglio, origano e basilico fresco.</p> <p><i>Tomato salsa, garlic, origano and fresh basil. (G)</i> 🍅</p>	€ 5,50
<p>Margherita</p> <p>Pomodoro, fiordilatte, Grana e basilico fresco.</p> <p><i>Tomato salsa, mozzarella, Grana Padano and fresh basil. (G,L)</i> 🍅</p>	€ 6,50
<p>Napoli</p> <p>Pomodoro, fiordilatte, acciughe e origano.</p> <p><i>Tomato salsa, mozzarella, anchovies and origano. (G,L,P)</i></p>	€ 7,00
<p>Bufalotta</p> <p>Pomodoro, mozzarella di bufala, olio extravergine d'oliva e basilico fresco.</p> <p><i>Tomato salsa, buffalo mozzarella, extra virgin olive oil and basil. (G,L)</i> 🍅</p>	€ 9,50
<p>4 stagioni</p> <p>Pomodoro, fiordilatte, funghi, prosciutto cotto, carciofini e olive nere.</p> <p><i>Tomato salsa, mozzarella, mushrooms, ham, pickled artichokes and blacks olives. (G,L)</i></p>	€ 8,00
<p>Calzone classico</p> <p>Pomodoro, fiordilatte, ricotta e prosciutto cotto.</p> <p><i>Folded pizza with tomato salsa, mozzarella, ham and ricotta. (G,L)</i></p>	€ 8,00
<p>Capricciosa</p> <p>Pomodoro, fiordilatte, salame piccante, carciofi, prosciutto cotto, funghi e olive nere.</p> <p><i>Tomato salsa, mozzarella, spicy salami, pickled artichokes, ham, mushrooms and black olives. (G,L)</i></p>	€ 8,50
<p>Prosciutto e funghi</p> <p>Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto e funghi champignon.</p> <p><i>Tomato salsa, mozzarella, ham and mushrooms. (G,L)</i></p>	€ 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 straciatella.
Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham and straciatella. (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, straciatella, pomodori secchi, olive taggiasche, frutti di capperi, origano e olio evo.
Mozzarella, Cetara anchovies, straciatella, 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 fritta Italia	€ 7,50
<p>Pomodoro, fiordilatte e basilico. <i>Deep-fried folded pizza with mozzarella, tomato salsa and basil. (G,L)</i></p>	
Pizza fritta ricotta	€ 9,50
<p>Provola affumicata, salame dolce, ricotta e pepe. <i>Deep-fried folded pizza with smoked mozzarella, salami, ricotta and black pepper. (G,L)</i></p>	
Pizza fritta salsiccia e gorgonzola	€ 10,50
<p>Fiordilatte, Gorgonzola DOP, salsiccia napoletana a punta di coltello ed a fine cottura rucola e grana. <i>Deep-fried folded pizza with mozzarella, Gorgonzola, Napoli hand-cut sausage and finished with rocket and grana. (G,L)</i></p>	
Pizza fritta salsiccia e friarielli	€ 8,50
<p>Salsiccia napoletana a punta di coltello, friarielli e provola affumicata. <i>Deep-fried folded pizza with Napoli hand-cut sausage, broccoli raves and smoked mozzarella. (G,L)</i></p>	

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.*

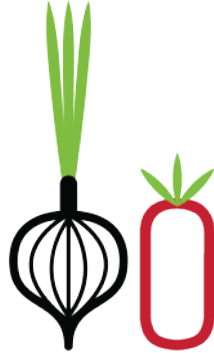
Please ask our staff when making your order.

Non serviamo bevande alcoliche ai minori di anni di 18.

*Se sei abbastanza fortunato da sembrare minorenne,
 potremmo chiederti un documento: per favore non offenderti!*

You must be at least 18 to consume alcoholic drinks on these premises.

If you are lucky enough to look under 18, you will be asked to show a valid photo ID, please take it easy!



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