

MENU

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 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 qui sotto, 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.

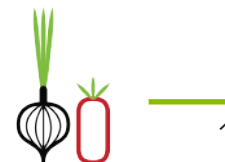
Please also use the legend as guidance for a better understanding of our menu and, most important, **please also make sure the person you talk to fully understand your needs.**

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)

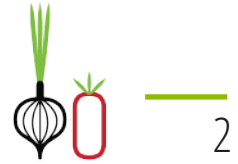


CUCINA CHE PIACE



per STUZZICARE o CONDIVIDERE to SHARE

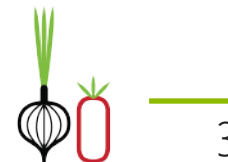
- Il piatto del casaro** (ideale per 2 persone /to share) € 22,00
Nodini di mozzarella, burrata pugliese, cacioricotta e salumi misti. Servito con gnocco fritto.
Cherry mozzarella, burrata, cacioricotta cheese and cured meats. Served with deep-fried dough. (G,L)
- Il piatto del pescatore** (ideale per 2 persone /to share) € 23,00
Fritturina di pesce mista*, impepatina di cozze, 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, mussels marinere, grilled octopus on mashed potatoes, grilled squid on spinach with prawns, mango and mint salad. (G,L,P,M,CR,U)
- Il tris dal forno** (ideale per 2 persone /to share) € 9,00
Pizza a tre colori con pomodorino datterino giallo di Battipaglia e scaglie di ricotta dura, pomodorino Pachino con nodini di mozzarella e pesto di basilico con stracciatella. Servito con ricotta fresca.
Tre colors pizza with Battipaglia yellow cherry tomatoes and flaked matured ricotta, Pachino cherry tomatoes with mozzarella and basil pesto with stracciatella. (G,L) 🍅
- 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 mozzarella in carrozza.
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€) € 6,00
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	€ 13,00
200gr di burrata pugliese, servita con crudo di Parma su letto di rucola. <i>200gr (7,05oz) of burrata from Apulia. Served with Parma ham on a bed of rocket salad. (G,L)</i>	
Parmigianetta	€ 9,00
Melanzane dorate con ragù vegetariano, provola affumicata, Grana Padano e basilico. <i>Fried aubergines with tomato sauce, smoked mozzarella, Grana Padano and basil. (G,L)</i> 🍅	
Polpo e patate	€ 12,50
Polpo*su crema di patate all'erba cipollina e crumble taggiasca. <i>Seared octopus served on potato and chive cream with taggiasca olive crumble. (G,M,L)</i>	
Caprese sconvolta	€ 12,00
Flan di pomodoro su crema di datterini gialli e insalata mista di pomodori, mozzarella di bufala Campana DOP e basilico . <i>Tomato flan on a cream of yellow cherry tomatoes with buffalo mozzarella, basil and tomatoes salad. (G,L)</i> 🍅	
Vitello milanese	€ 13,50
Cubo di vitello alla milanese con salsa BBQ della casa e insalatina di cicoria e frutti rossi. <i>Breaded veal with house BBQ sauce and cicory with red berries salad. (G,L,SE,U)</i>	
Calamari alla scapece	€ 12,00
Calamari alla scapece con cipolla caramellata e salvia frita. <i>Marinated squids with caramelised onion and fried sage. (M,G)</i>	
Sgombro scottato	€ 11,00
Filetti di sgombro fresco scottato con salsa Teriyaki, insalatina di cavolo e gelatina d'anguria. <i>Seared mackrel fillets with Teriyaki sauce, cabbage salad and watermelon jelly. (P,SY)</i>	
Fiori di zucca ripieni	€ 11,00
Fiori di zucca ripieni di provola e patate. Serviti con maionese di barbabietola e insalata di finocchio. <i>Courgette flowers stuffed with smoked mozzarella and potatoes. Served with beetroot mayo and fennel salad. (G,L,U)</i> 🍅	
Impepata di cozze	€ 10,00
Impepata di cozze fresche. <i>Peppered fresh mussels. (M)</i>	



iPRIMI

theFIRSTcourses

Spaghetti arancia e pesto

€ 16,00

Spaghetti alla chitarra trafilati al bronzo con bisque di gamberi, pomodorini confit, arancia e pesto di prezzemolo e peperoni.

Spaghettii with prawn bisque, confit cherry tomatoes, orange and parsley and red pepper pesto. (G,C)

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) 

Gnocchetti baccala' e carciofi

€ 16,00

Gnocchetti di patate della casa con carciofi saltati, crema di baccala' e polvere di speck.

Homemade potato dumplings with stir-fried artichokes, cod cream and smoked ham dust. (G,U,P,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)

Fusilli

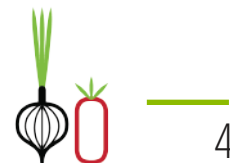
€ 16,00

Fusilli napoletani trafilati al bronzo con pesto di pistacchio, stracciatella e polvere di arancia.

Fusilli (pasta) with pistachio pesto, stracciatella and orange dust. (G,L,N) 



Il pomodorino del piennolo del Vesuvio DOP è una varietà di pomodoro coltivata esclusivamente sulle pendici vulcaniche del Vesuvio.



iSECONDI

theSECONDcourses

La tagliata

€ 17,50

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

Filetto Refosco

€ 20,00

Filetto di manzo cotto a bassa temperatura su crema di patate dolci e salsa Refosco.
Cooked at low temperature beef fillet served on sweet potato cream and Refosco sauce. (L)

Frittura mista

€ 17,50

Frittura mista di calamari, gamberetti, triglie, zucchine e carote. Servito con salsa tartara.
*Deep-fried squids,*prawns, red mullets, courgettes and carrots. Served with tartare sauce. (G,L,C,P)*

Cotoletta Iberica

€ 17,00

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


Tonno mandorle e pistacchi

€ 18,50

Tonno panato con mandorle e pistacchi, maionese al wasabi e cicoria saltata.
Almond and pistachio crusted tuna served with wasabi mayo and stir fried cicory. (P,U,N)

Carciofi e zafferano

€ 12,00

Carciofi fritti su insalatina di spinaci e arancia, su crema di zafferano. 
Fried artichokes served with spinach and orange on saffron cream. (G)

iCONTORNI /sides

Verdure grigliate € 4,00

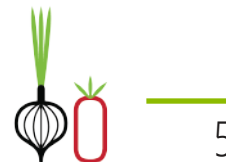
Grilled vegetables

Patatine fritte* € 3,50

French fries (G)

Insalata mista € 4,00

Mixed salad



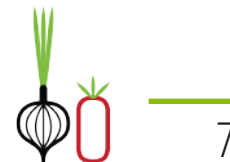
leINSALATONE

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)
- Arancia e finocchio** € 11,00
Insalata verde, radicchio, prugne, arancia, finocchio e mandorle.
Green leaves, rocket, plum, orange, fennel and almonds. (N) 🍊
- Tropea in Norvegia** € 12,50
Salmone marinato, spinacino, 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)



PIZZA VERACE



le PIZZE TRADIZIONALI

the most TRADITIONAL PIZZAS

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, origano e basilico fresco.

Tomato salsa, mozzarella, anchovies, origano and fresh basil. (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, olive nere e basilico fresco.

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

€ 8,00

Calzone classico

Pomodoro, fiordilatte, ricotta, prosciutto cotto e basilico fresco.

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

€ 8,00

Capricciosa

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

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

€ 8,50

Prosciutto e funghi

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon e basilico fresco

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

€ 7,50

Morcone

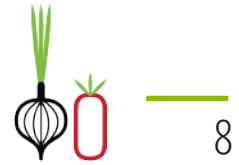
Salsiccia napoletana a punta di coltello, friarielli e provola affumicata.

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

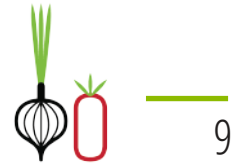
€ 7,50



Tutte le nostre pizze sono lavorate con metodi tradizionali ed impasto napoletano, cotte in forno a legna tra i 450°C ed i 500°C.



Tropea Pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolla rossa di Tropea IGP e basilico fresco. <i>Tomato salsa, mozzarella, tuna and Tropea red onions. (G,L,P)</i>	€ 8,00
5 formaggi Fiordilatte, panna, provola affumicata, Gorgonzola DOP ed a fine cottura scaglie di caciocavallo Irpino di grotta e basilico fresco. <i>Mozzarella, single cream, smoked mozzarella, Gorgonzola. Finished with flaked caciocavallo cheese. (G,L)</i> 🍅	€ 8,50
Tirano Fiordilatte, Bresaola Valtellinese IGP, rucola e scaglie di grana. <i>Mozzarella, bresaola (air-cured beef), rocket and flaked grana padano. (G,L)</i>	€ 8,50
Ortolana Pomodoro, fiordilatte, peperoni, melanzane, zucchine cotte al fono a legna e basilico fresco. <i>Tomato salsa, mozzarella and wood oven cooked red and yellow peppers, courgettes (zucchini) and aubergines (eggplants). (G,L)</i> 🍅	€ 8,00
Boscaiola Fiordilatte, grana, panna, prosciutto e funghi e basilico fresco. <i>Mozzarella, grana padano, single cream, ham and mushrooms. (G,L)</i>	€ 8,00
Patanella Pomodoro, fiordilatte, wurstel e patatine fritte. <i>Tomato salsa, mozzarella, hotdog and fries. (G,L)</i>	€ 8,00
Salsiccia e peperoni Pomodoro, fiordilatte, salsiccia napoletana a punta di coltello e peperoni cotti al forno a legna. <i>Tomato salsa, mozzarella, Napoli hand-cut sausage and wood oven cooked red and yellow peppers. (G,L)</i>	€ 9,00
Piccantina Pomodoro, fiordilatte, salamino Napoletano piccante, Grana e basilico e basilico fresco. <i>Tomato salsa, mozzarella, Napoli spicy salami, Grana Padano and fresh basil. (G,L)</i>	€ 8,00
Calzone Dolce Ricotta, salame dolce Napoli, fiordilatte e basilico in cottura. Servita su un letto di rucola e fette di Grana Padano. <i>Folded pizza with mozzarella, ricotta, Napoli salami and basil. Server on a bed of rocket and sliced Grana Padano (G,L)</i>	€ 9,00
La Cosacca del Cavaliere Pomodoro, olio extra vergine d'oliva, basilico in cottura e fuori cottura, finita con Grana Padano. <i>Tomato salsa, extra virgin olive oil, basil and Grana Padano. (G,L)</i> 🍅	€ 6,00



le NOSTRE PIZZE

The HOUSE PIZZAS

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

€ 10,50

Mozzarella di bufala campana e fiori di zucca. Finita con fiocchi di ricotta, acciughe, olio extra vergine d'oliva e origano.
Buffalo mozzarella and courgette flowers, 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)

Sara la Vegana

€ 8,00

Schiacciata di patate, soute' di scarola con olive taggiasche, capperi, aglio e chips di polenta.
Potato mash, polenta chips, stir-fried escarole with olives, capers and garlic. (G) 🍅

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)

Tonno e limone

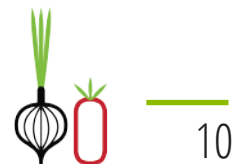
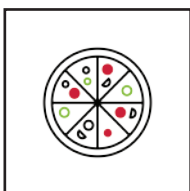
€ 8,50

Fiordilatte, Cipolla Rossa di Tropea IGP ed a fine cottura filetti di tonno, zest di limone e basilico fresco.
Mozzarella and Tropea red onions. Finished with tuna fillet and lemon zest. (G,L)

Regina Elena

€ 10,00

Pomodoro, basilico in cottura, Pachino fuori cottura, olio extra vergine d'oliva e mozzarella di bufala fuori cottura.
Tomato salsa, basil, fresh basil, cherry tomatoes, extra virgin olive oil and buffalo mozzarella to finish. (G,L) 🍅



Datterina

Fiordilatte, pomodorino datterino giallo 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

Milano Serravalle

Fiordilatte. Fuori cottura salame Milano, fiocchi di ricotta ed olive taggiasche.

Mozzarella, finished with Milano salami, ricotta and olives. (G,L)

€ 9,50

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

Fior di zucca

Crema di fiori di zucca, ricotta, provola affumicata, pepe, pecorino Laziale e olio extra vergine d'oliva.

Courgette flowers cream, ricotta, smoked mozzarella, black pepper, pecorino cheese and extra virgin olive oil. (G,L)

€ 9,00

Focaccia Mediterraneo

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

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 (zuchinis) 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)

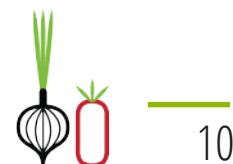
€ 9,50

La Bronte d'estate

Cornicione ripieno di ricotta, pesto di pistacchio, fiordilatte. Fuori cottura granella di pistacchi, mortadella e cacciocavallo a scaglie.

Ricotta filled crust, pistachio pesto, mozzarella. Finished with mortadella, pistachio grains and flaked cacciocavallo cheese. (G,N,L)

€12,00



le PIZZEFRITTE

deep FRIED PIZZAS

Pizza fritta Italia

Pomodoro, fiordilatte e basilico.

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

€ 7,50

Pizza fritta ricotta e pepe

Provola affumicata, salame dolce, ricotta e pepe.

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

€ 9,00

Pizza fritta 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 fritta cotto e provola

Provola, ricotta, pepe, prosciutto cotto e basilico in cottura.

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

€ 9,00

Pizza fritta scarola

Fiordilatte, scarola alla napoletana, acciughe, olive nere, aglio e uvetta.

Deep-fried folded pizza with escarole, anchovies, olives, garlic and raisin. (G,P,L)

€ 9,00

Pizza fritta San Marzano

Provola affumicata, pomodori San Marzano, datterini gialli, salame piccante e fuori cottura scaglie di ricotta dura e basilico.

Deep-fried folded pizza with San Marzano tomatoes, yellow cherry tomatoes and spicy salami. Finished with ricotta flakes and basil. (G,L)

€ 10,00



La pizza fritta e' lavorata con lo stesso impasto della pizza, steso, farcito e poi chiuso come un calzone, che poi viene riempito e fritto.



CANTINA

*un
repas* SANS

VIN

*c'est
comme
une* JOURNEE

sans

SOLEIL

iProsecchi

Prosecco DOC Treviso Extra Dry "Marsuret", NV

25clCalice € 6,00 **75cl**Bottiglia € 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

Gewürztraminer Sudtirolo DOC "Erste+Neue", 2018

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

Falerno del Massico DOC, Villa Matilde, 2017

25clCaraffa € 4,50 **75cl**Bottiglia € 12,50
 € 6,00 € 17,50
 - € 19,00
 € 7,00 € 21,00
 - € 23,00
 - € 23,00
 - € 24,00

viniRose' (Rose' wines)

Rosato del Salento IGP, Varvaglione, 2018

25clCaraffa€ 6,50 **75cl**Bottiglia € 19,00

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

25clCaraffa€ 4,50 **75cl**Bottiglia € 13,00
 € 6,50 € 19,00
 - € 22,00
 € 7,50 € 23,00
 - € 23,00
 - € 25,00
 - € 29,00

viniPassiti (Dessert wines)

Passito di Noto DOC "Alhamen", Feudo Ramaddini

50clBottiglia€ € 25,00

le BEVANDE classiche

theSOFT drinks

Acqua minerale naturale o frizzante

Bottled still or sparkling water

75clBottiglia

€ 2,50

Coca Cola / Coca Cola Zero

Fanta

Sprite

33clBottiglia

€ 3,00

€ 3,00

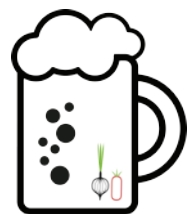
€ 3,00

Te' freddo al limone o alla pesca

Ice lemon or peach tea

33clLattina

€ 3,00



BIRRE



leBIRREallaspina

draughtBEERS

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.

20cl **40cl**
€ 3,00 **€ 4,50**

BIRRIFICIO 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 **40cl**
€ 3,00 **€ 4,50**

BIRRIFICIO 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 **40cl**
€ 4,00 **€ 5,50**

BIRRIFICIO 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 **40cl**
€ 4,00 **€ 5,50**

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 7 LUPPOLI L'ESOTICA

Alc. 4.8% Stile Fruit beer (Estate)

Una ricetta stagionale al mango, caratterizzata da una piacevole freschezza e una delicata luppolatura, perfetta per celebrare l'estate. Una birra non filtrata dalla lieve opalescenza e dalle sorprendenti note fruttate. (Stagione estiva)

20cl **40cl**
€ 4,00 **€ 5,50**



16

le BIRRE ARTIGIANALI inbottiglia

bottled CRAFT BEERS

BIRRIFICIO DUE TOCCHI "MECCANAPA"

Alc. 6.3% IBU 39 Stile Blond alla CANAPA (G)

Dalla collaborazione alcolica con gli amici della meccanica nasce questa birra chiara realizzata con Canapa Sativa legale italiana i cui tipici sentori erbacei vengono arricchiti dall'utilizzo di luppoli americani che donano delle belle note fruttate. Il risultato è una birra intensa, piacevole e ricreativa.

33cl**€ 6,50**

BIRRIFICIO NIX BEER "XELLES HOPPY BLONDE"

Alc. 5.7% IBU 43 Stile Belgian Blonde 

Belgian Blond dal colore giallo paglierino con una schiuma bianca densa e molto persistente. All'olfatto si presenta subito con sentori di ananas e scorza di limone, pesca bianca e zenzero, erba fresca e di pepe bianco. Il gusto è subito dolce e delicato di miele d'acacia che presto lascia il posto alle molteplici sfumature di luppolo che accompagnano e chiudono la bevuta.

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 NIX BEER "MALLE"

Alc. 9.7% IBU 43 Stile Tripel 

Birra ispirata alle tripel fiamminghe si presenta con un color oro carico e una schiuma bianca molto persistente fatta da bolle finissime. L'aromaticità di questa birra è dominata dai profumi di frutta e spezie tipici dei grandi lieviti belgi tra cui arancia candita, zenzero, pesca sciroppata. Il tutto a rendere complessa una birra dalla sorprendente bevibilità. La secchezza e la pulizia sono le caratteristiche che accompagneranno sorso dopo sorso una bevuta importante ed appagante.

33cl**€ 6,50**

BIRRIFICIO MENARESTA "UL BELGÛM"

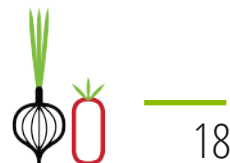
Alc. 8.8% Stile Dubbell (G)

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

33cl**€ 7,00**



DOLCI CAFFE' AMARI



i DOLCI

the DESSERTS

Cheesecake del giorno

€ 6,00

Cheesecake fatta in casa sempre diversa... chiedi al nostro staff il gusto del giorno!

Homemade cheesecake of the day, please ask our staff for today's flavour. (G,L)

Semifreddo del giorno

€ 6,00

Semifreddo del giorno della casa, servito su base di cantucci. Chiedi al nostro staff il gusto del giorno!

Homemade semifreddo of the day, served on almond biscuit, please ask our staff for today's flavour. (G,L)

Torta Così Com'e'

€ 5,00

Torta soffice al cacao ripiena di mascarpone.

Cocoa cake stuffed with mascarpone. (G,L,U)

Brownie

€ 5,00

Brownie al burro di arachidi ripieno di caramello salato. Servito con gelato al pistacchio .

Peanut butter brownies with salted caramel, served with pistachio ice cream. (G,L,U,N)

Crema di ricotta

€ 4,50

Ricotta lavorata con miele e scaglie di cioccolato.

Ricotta cream with honey and flaked chocolate. (L)

Crema catalana

€ 5,50

Crème brûlée. (G,L)

Tiramisu'

€ 6,00

Homemade tiramisu'. (U,G,L)

Gelato

€ 5,00

Chiedi al nostro staff quali gusti sono disponibili oggi!

Ice cream. Please ask our staff for the flavours available today. (L)

Sorbetto

€ 5,00

Chiedi al nostro staff quali gusti sono disponibili oggi!

Sorbet. Please ask our staff for the flavours available today.

Sorbetto alcolico

€ 6,00

Sorbetto alla vodka o calvados.

Your choice of sorbet served with vodka or calvados.

Affogato al caffè'

€ 5,50

Gelato alla crema con caffè' espresso.

Ice cream with a shot of espresso. (L)



iCAFFÈ' e AMMAZZACAFFÈ'

the coffees, teas, liqueurs, grappas and all that jazz...

Caffetteria

Caffè normale, macchiato o decaffeinato	€ 1,50
Caffè d'orzo	€ 1,50
Caffè corretto o cappuccino	€ 2,00
Te' Earl Grey o English Breakfast	€ 2,00

Digestivi

DiSaronno	€ 4,00
Vecchia Romagna Etichetta Nera	€ 4,00
Jack Daniel's	€ 4,00
Sambuca Molinari	€ 4,00
Glen Grant	€ 4,00
Amaro Lucano	€ 4,00
Ramazotti	€ 4,00
Montenegro	€ 4,00
Calvados	€ 4,00
Fernet Branca	€ 4,00
Branca Menta	€ 4,00
Havana Club 7 anni	€ 4,00
Averna	€ 4,00
Unicum	€ 4,00
Jagermeister	€ 4,00
Amaro del Capo	€ 4,00
Anima Nera	€ 4,00
Limoncello	€ 3,50
Crema di melone	€ 3,50
Liquore alla mela	€ 3,50
Liquore di rucola	€ 3,50
Liquore al finocchietto	€ 3,50
Liquirizia calabra DOP	€ 3,50
TIM (<i>Cardano al Campo, Varese</i>)	€ 6,00

Grappe

18 Lune Marzadro	€ 6,50
Trentina Tradizionale barricata Marzadro	€ 5,00
Trentina Tradizionale secca Marzadro	€ 5,00
Grappa Camilla Marzadro	€ 5,00

