



Menu' SPECIALE

Prezzo speciale per persona: 23 Euro

Scegli il tuo drink tra:

Acqua naturale o frizzante bibita 33cl, birra Menabrea Chiara 40cl, 1/4 vino della casa, caffè.

Scegli la tua pizza tra:

Marinara

Pomodoro, aglio, origano e basilico in cottura e olio EVO. (G) V++

La Cosacca del Cavaliere

Pomodoro, basilico, abbondante Grana Padano DOP e olio extra vergine d'oliva. (G,L) V

Margherita

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, Grana Padano DOP, basilico in cottura e olio extra vergine d'oliva. (G,L) V

Napoli

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, acciughe di Sicilia, origano, basilico e olio extra vergine d'oliva. (G,L,P)

Bufalotta

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, basilico e olio extra vergine d'oliva. (G,L) V

Quattro formaggi più uno

Provola d'Agerola, Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP, Emmental e panna. (G,L) V

Calzone

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto, ricotta, Grana Padano DOP e basilico in cottura. (G,L)

Salsiccia e friarielli

Provola d'Agerola, friarielli, salsiccia, basilico e olio extra vergine d'oliva. (G,L)

Ortolana

Quattro stagioni

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi e olive nere, disposti a spicchi. (G,L)

Capricciosa

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto, funghi champignon, salame piccante, carciofi e olive. (G,L)

Prosciutto

Pomodoro, fiordilatte di Agerola e prosciutto cotto. (G,L)

Prosciutto e funghi

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, funghi champignon e prosciutto cotto. (G,L)

Viennese

Pomodoro, fiordilatte di Agerola e würstel. (G,L)

Piccantina

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, salamino napoletano piccante, basilico in cottura e olio extra vergine d'oliva. (G,L)

Patanella

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, patatine fritte dippers e würstel. (G,L)

Tropea

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, tonno, cipolla rossa di Tropea e basilico in cottura. (G,L,P)

Tirano

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, bresaola e rucola e scaglie di grana. (G,L)

Via Emilia

Gira la pagina per il resto del menù





Brezza del Cilento

*Mozzarella di bufala campana DOP e pomodorini del Vesuvio gialli e rossi.
Finita con gocce di pesto di basilico, polvere di olive nere di Gaeta
e zest di limoni di Sorrento. (G,L) ✓*

I due pomodori

*Fiordilatte d'Agerola, pomodorini gialli del Vesuvio a pacchetelle,
pomodorini datterini rossi, stracciatella pugliese e basilico. (G,L) ✓*

Zola piccante

*Fiordilatte di Agerola, Gorgonzola dolce, salamino napoletano piccante,
125gr di burrata intera pugliese, grana a scaglie e basilico. (G,L)*

Jack n' Bea

*Pomodorini gialli del Vesuvio a pacchetelle, melanzane fritte,
zucchine fritte, pomodorini di Pachino IGP e menta fresca. (G) ✓✓*

Parmigianata

Pomodoro, fiordilatte di Agerola e parmigianetta di melanzane alla napoletana. (G,L,U) ✓

Fuoco di Calabria

*Pomodoro, fiordilatte di Agerola, 'nduja di Spilinga PAT (piccante!)
e scaglie di Grana Padano DOP. (G,L)*

La Ponte

Fiordilatte di Agerola, pomodorini essiccati, cipolla rossa di Tropea, granella di pistacchi di Bronte DOP, tonno, basilico fuori cottura e olio extra vergine d'oliva. (G,L,P,N)

Salsiccia e patate

Fiordilatte d'Agerola, salsiccia, patate al forno, basilico e olio extravergine d'oliva. (G,L)

Merano sud

*Crema di zucchine, provola affumicata di Agerola, speck Alto Adige,
stracciatella pugliese, granella di pistacchio di Bronte e basilico. (G,L,N)*

Bronte ripiena

Cornicione ripieno di ricotta, fiordilatte di Agerola, mortadella Bologna IGP, crocchè di patate della casa, granella di pistacchio di Bronte DOP e basilico fresco. (G,L)

Regina Elena

Pomodoro ed a fine cottura pomodorini di Pachino IGP, 125gr

Smoky King

Fiordilatte d'Agerola, pulled pork e patatine fritte dippers.

Finita con fonduta di cheddar. (G,L)

Mezza Luna d'Agerola

Metà a calzone ripieno di provola d'Agerola, salsiccia e peperoni.

Metà farcita con fiordilatte d'Agerola, pomodorini semi-dried e pancetta croccante.

Finita con stracciatella pugliese e basilico fresco. (G,L)

Calzone Così Com'è

Calzone croccante farcito a fine cottura con stracciatella pugliese,

prosciutto crudo di Parma DOP, pomodorini secchi, rucola e funghi prataioli. (G,L)

Tra due coste

Provola d'Agerola, fiori di zucca, acciughe siciliane e olive taggiasche.

Finita con burrata di Gioia del Colle. (G,L,P)

Stracciatella e cotto

Fiordilatte di Agerola. Finita con prosciutto cotto arrosto,

stracciatella pugliese e gocce di pesto di basilico. (G,L)

Feudo di Gioia

Pesto di rucola, fiordilatte di Agerola, pomodorini semi-



Scegli il tuo dolce tra i seguenti...e ricorda di ordinare un buon caffè per finire!

Pannacotta

Cheesecake

Tiramisù