FRITTI

La nostra Mozzarella in Carrozza 5€

Crocchè di patate, provola affumicata e friarielli 3€

Montanara Pomodoro San Marzano, parmigiano reggiano 24 mesi e basilico 3€

Montanara stracciatella di burrata, alici di Cetara, pomodoro confit e basilico 4€
con aggiunta di gambero rosso crudo del mediterraneo +3€

Frittatina di pasta, salame e pepe 4€

In abbinamento ai nostri fritti consigliamo:

IL GIN TONIC 8/10€

selezione di gin:
- Gin Hendrick's
- Gin Malfy rosa (pompelmo)
- Gin Mare premium

Vodka Beluga 10€

PIZZE

MARGHERITA
Pomodoro Pelato "Casa Marrazzo" , fior di latte di Agerola, basilico e olio evo 7€

MARGHERITA BIO
Pomodoro Pelato Biologico "Casa Marrazzo", fior di latte di Agerola, basilico, olio evo 8€

MARINARA AI 5 POMODORI 10€
Pomodoro Pelato "Casa Marrazzo", pomodorini datterini, pomodorini ciliegini confit, pomodorini gialli, pomodorini secchi, alici di Cetara, olio all'aglio, origano

CONTADINA 10€
Provola affumicata, patate al forno, guanciale, pepe

PICCAMI 10€
Salsa di pomodoro giallo, fior di latte di Agerola, spianata piccante, fili di peperoncino

081 11€
Pomodorini gialli, olive taggiasche, caciocavallo a scaglie, alici di Cetara, basilico, olio evo

BUFALA 11€
Pomodoro Pelato "Casa Marrazzo", mozzarella di bufala campana dop, basilico, olio evo

CACIO e PEPE 11€
Fior di latte di Agerola, pecorino romano, pepe

PISTACCHIO E MURTADEL 12€
Fior di latte di Agerola, mortadella "Favola" salumificio "Palmieri" pistacchio, pepe, basilico

081

Gentile cliente in caso di intolleranze o allergie non esitare a chiedere la composizione dei piatti al nostro personale di sala. Applicazione del regolamento UE 1169/2011

AMATRICIANA 12€
Pomodoro Pelato "Casa Marrazzo", fior di latte di Agerola, guanciale, pecorino romano, pepe, basilico, olio evo

CROCCHE' 12€
Provola affumicata, prosciutto cotto "San Giovanni", crocchè di patate, olio evo e basilico

CAPRICCIOSA 13€
Pomodoro Pelato "Casa Marrazzo", fior di latte, capperi, prosciutto cotto S.Giovanni "f.lli Capitelli", carciofini grigliati, olive taggiasche, origano e olio evo

RUSTICA 14€
Fior di latte di Agerola, carciofi, capocollo ubriaco, salvia, olio all'aglio e prezzemolo

PARMA 16€
Fior di latte di Agerola, culatello di Zibello dop "Antica Corte Pallavicina", fonduta di parmigiano reggiano 24 mesi, tarallo sbriciolato e mandorle, buccia di limone, olio evo e basilico

BUFALONA 16€
Pomodoro Pelato "Casa Marrazzo", mozzarella di bufala campana dop, in uscita: bocconcino di bufala 125 gr, prosciutto crudo di Parma 24 mesi

Aggiunte:

Salumi 1/5€
Mozzarella di bufala campana dop / funghi porcini 3€
Alici del Mar Cantabrico 5€
Altre 1€

VINI BERE

Acqua Panna e San Pellegrino 50cl. 2,0€ / 75cl. 2,5€

Bibite in vetro 3€

Birra Moretti 33 cl. 3€

Birra Moretti 66 cl. 5€

Caffè napoletano "Passalacqua" 1,5€

Amari 3€

Coperto 2,5€

		bott.	calice
Falanghina tardiva igp	Casa Telaro	17€	5€
Gewürztraminer	Kaltern	22€	
Aglianico	Casa Telaro	17€	5€
Vermentino	Casa Reale	20€	
Riesling Italico IGT "schiaffo della regina"	Az.Agricola Ivano Vercesi	18€	
Morellino di Scansano doc	Rocca delle Macie	18€	

BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene Docg	Radise	20€	5€
Franciacorta brut Docg	Contadi Castaldi	30€	
Franciacorta Brut Rosé Docg S.A.	Contadi Castaldi	35€	
Ferrari Trento Doc Perlè	Ferrari	50€	
Champagne Michel Henriet Gran Cru		60€	