## FRITT

## PIZZE

La nostra Mozzarella in Carrozza	5€
Frittatina di pasta, salame e pepe	4
Montanara pomodoro pelato "Casa Marrazzo", parmigiano reggiano 24 mesi e basilico	3
Montanara stracciatella di burrata, alici di Cetara, pomodoro confit e basilico	4
Fiori di zucca ripieni di ricotta di bufala con acciughe di Cetara	8ŧ
In abbinamento ai nostri fritti consigliamo:	
IL GIN TONIC	/10
selezione di gin:	
- Gin Hendrick's	
- Gin Malfy rosa (pompelmo)	
- Gin Mare premium Vodka Beluga	10€
0810810810810810810810810810810810810810	
Pomodoro Pelato "Casa Marrazzo" , fior di latte di Agerola, basilico e olio evo	8‡
MARGHERITA BIO	
Pomodoro Pelato Biologico "Casa Marrazzo", fior di latte di Agerola, basilico, olio evo	9:
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	
CIURIL	10€
Provola affumicata di Agerola, fiori di zucca, pepe nero, pancetta piacentina dop "Salumi Grossetti", basilico, olio evo	
CONTADINA	10
Provola affumicata, patate al forno, guanciale, pepe, olio al rosmario	10
PICCAMI	10€
Salsa di pomodoro giallo, fior di latte di Agerola, spianata piccante, fili di peperoncino	
081	11€
Salsa di 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	
FIORI & ALICI	11#
Fior di latte di Agerola, fiori di zucca, alici di Cetara, olive taggiasch origano, olio evo e basilico	e,
PISTACCHIO E MURTADEL	12€
Fior di latte di Agerola, mortadella "Favola" salumificio "Palmieri" pistacchio, pepe, basilico	
AMATRICIANA	12€

Pomodoro Pelato "Casa Marrazzo", fior di latte di Agerola, quanciale, pecorino romano, pepe, basilico, olio evo

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

**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 13€ **NERANO** Crema di zucchine, provola affumicata, provolone del Monaco dop, parmigiano reggiano 24 mesi, chips di zucchine fritte, olio evo, basilico **PARMA** 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** 17€ Pomodoro Pelato "Casa Marrazzo", mozzarella di bufala campana dop. olio evo e basilico; in uscita: bocconcino di bufala 125 gr, prosciutto crudo di Parma 24 mesi Aggiunte: 4€ Impasto senza glutine Salumi 1/5€ 3€ Mozzarella di bufala campana dop / funghi porcini 5€ Alici del Mar Cantabrico 1€ Altre 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€ 2,5€ Coperto bott. calice Falanghina del Sannio doc Feudi San Gregorio 17€ 5€ Gewürztraminer Kaltern 22€ Aglianico igt Livia Antica 17€ 5€ Vermentino Casa Reale 20€ Riesling Italico IGT "schiaffo della regina" Az.Agricola Ivano Vercesi 18€ Morellino di Scansano docg Terre delle Grazie 18€ BOLLICINE Prosecco Valdobbiadene Docg Radise 20€ 5€ Franciacorta brut Docq Contadi Castaldi 30€ Contadi Castaldi Franciacorta Brut Rosé Docg S.A. 35€ Ferrari Trento Doc Perlè Ferrari 50€ Champagne Michel Henriet Gran Cru 60€

