FRITTI

La nostra Mozzarella in Carrozza 5€

Selezione di montanare:

- Pomodoro San Marzano dop, parmigiano reggiano 24 mesi e basilico 3€
- Stracciatella di burrata, alice di Cetara, pomodoro confit e basilico 4€
  con aggiunta di gambero rosso crudo del mediterraneo +3€

In abbinamento ai nostri fritti consigliamo:

IL GIN TONIC 8/10€

selezione di gin:

- Gin Malfy original
- Gin Malfy rosa (pompelmo)
- Gin Engine pure organic
- Gin Mare premium

PIZZE

MARGHERITA DOP
Pomodoro San Marzano dop "Casa Marrazzo", fior di latte di Agerola, basilico e olio evo 8€

MARGHERITA BIO
Pomodoro San Marzano Biologico "Casa Marrazzo", fior di latte di Agerola, basilico, olio evo 9€

MARINARA AI 5 POMODORI 10€
Pomodoro San Marzano dop "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

CIURIL 10€
Provola affumicata di Agerola, fiori di zucca, pepe nero, pancetta piacentina dop "Salumi Grossetti", basilico, olio evo

FIORI & ALICI 11€
Fior di latte di Agerola, fiori di zucca, Alici di Cetara, olive taggiasche, origano, olio evo e basilico

081 11€
Salsa di pomodoro giallo, olive taggiasche, caciocavallo a scaglie, alici di Cetara, basilico, olio evo

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

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

NERANO 13€
Crema di zucchine, provola affumicata, provolone del Monaco dop, parmigiano reggiano 24 mesi, chips di zucchine fritte, olio evo, basilico

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

TONNARA 13€
Cipollotti rossi di Tropea, fior di latte di Agerola, olive taggiasche, tonno mediterraneo sott'olio, basilico, olio evo

BUFALONA 17€
Pomodoro San Marzano dop "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	3€
Funghi porcini	3€
Altre	1€

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€

VINI

		bott.	calice
Falanghina del Sannio doc "Falà"	Vignestorte	17€	
Gewürztraminer Trentino doc	Endrizzi	22€	
Aglianico del Sannio doc "Vigna Panacea"	Vignestorte	17€	5€
Vermentino di Gallura docg	Contini	20€	
Morellino di Scansano docg	Mantellassi	18€	

BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene Docg	Radise	20€	5€
Franciacorta brut Docg	Contadi Castaldi	30€	
Franciacorta Brut Rosé Docg S.A.	Contadi Castaldi	35€	
Franciacorta cuvée Alma brut Docg	Bellavista	45€	
Champagne Tsarine Cuveè orium Extra Brut - 0,75		60€	
Champagne Tsarine Rosè Brut - 0,75		70€	

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

081