

MENU
Winter

LE FRITTURE

I GLADIATORI (2 PEZZI)

coppia di crochè con panatura extra croccante
1 crema cacio e pepe nero
1 carbo-crema con guanciale croccante e pepe nero

6

FRITTATINE 2.0 (2 PEZZI)

preparazione del giorno secondo ricette di piatti classici della cucina napoletana (genovese o pasta e patate secondo disponibilità)

8

TRIS DI MONTANARINE IMPASTOVIVO

montanarine fritte guarnite a scelta dal pizzaiolo

6.5

CROCCHÈ DI PATATE (3 PEZZI)

patate, parmigiano reggiano dop, pepe, prezzemolo

5

ARANCINO BIANCO (2 PEZZI)

riso, macinato di carne 1° taglio, mirepoix, provola e parmigiano

6

FRITTATINA DI BUCATINI

bucatini, besciamella, macinato di carne 1° taglio, piselli, cipolla, noce moscata

6

FRITTO MISTO

crochè di patate, arancino, frittatina, mozzarellina in carrozza

7

PATATINE FRITTE* (1 PORZIONE)

5

MENU

Winter

IMPASTOVIVO SELECTION

LA GRANDE BELLEZZA

(crudo rucola e scaglie rivisitata), fior di latte di Agerola, pomodorini datterino, pesto di rucola homemade, pois di fonduta di grana, chips croccante di prosciutto crudo di Parma

11.5

MARINARA 3.0

pomodoro San Marzano, datterino rosso, datterino giallo, origano di montagna, aglio, pecorino romano dop, olive nere gaeta, capperi, pepe nero, olio a crudo denocciolato muraglia, olio evo

8

DONNA ENZA

ragù di pomodoro con olive essiccate e capperi tostati, provola di Agerola, parmigiano reggiano dop, olio evo, basilico

9

ALLARDIATA

sugo di pomodorino fresco allacciato con lardo, fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano dop, olio evo
all'uscita: velo di lardo

10

MARGHERINARA

pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano dop, origano, aglio bianco, pomodorino datterini gialli semi dried, basilico

8.5

CAMPI ARDENTI

scarola saltata in padella, nduja di Spilinga, olive nere di Gaeta, filetto di pomodorino fresco, provola di Agerola, parmigiano reggiano dop, basilico

10.5

L'ORO DI NAPOLI

montanara in doppia cottura (fritta ed al forno) condita con soffritto napoletano, provola di Agerola, parmigiano reggiano, olio evo, basilico

11.5

CARRETTIERA 2.0

crema di friariello, friariello napoletano, salsiccia paesana, burrata di bufala all'uscita, olio evo, parmigiano reggiano

10

MENU

Winter

LE GOURMET

NERANO

vellutata di zucchine "home made", fonduta di parmigiano reggiano dop, chips di zucchine fritte, provola di Agerola, olio evo, parmigiano reggiano dop, basilico

9

PISTACCHIELLA

fior di latte di Agerola, mortadella, pesto di pistacchio di Bronte, ciuffetti di ricotta, granella di pistacchio, olio evo, parmigiano reggiano dop, basilico

9.5

POTENTA

salsiccia paesana di suino, provola di Agerola, dadini di patata fresca, menta, parmigiano reggiano dop, olio evo

8.5

SIGNORA IN GIALLO

fior di latte di Agerola, salame di Agerola, pomodorini gialli a filetto, provolone affumicato di Agerola, olio evo, parmigiano reggiano dop, basilico

9.5

POM...ODORE

pomodorino datterino, pomodorino datterino giallo, pomodorini del Piennolo, pesto di basilico home made, fior di latte di Agerola, olio evo, parmigiano reggiano dop, basilico

8

MENU

Winter

LE STORICHE

MARGHERITA

pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, olio EVO, parmigiano reggiano dop, basilico

5.5

MARINARA

pomodoro San Marzano, aglio bianco, origano, olio evo, basilico

5.5

COSACCA

pomodoro San Marzano, pecorino romano dop, olio evo, basilico

5.5

CAPRICCIOSA

pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, carciofini sott'olio, olive nere di Gaeta, funghi champignon, salame napoletano, olio evo, parmigiano reggiano dop, basilico

8

CARRETTIERA

provola di Agerola, salsiccia paesana di suino, friarielli napoletani, olio evo, basilico

8

CETARA

pomodoro San Marzano, aglio bianco, origano, olio evo, olive nere di Gaeta, capperi di salina, alici di Cetara, basilico fresco

7.5

NSERRATA

margherita chiusa a ripieno con crosta croccante di parmigiano

7

MENU

Winter

LE CLASSICHE

PIZZA CROCCHÈ

panna, prosciutto cotto, fior di latte di Agerola, olio evo, parmigiano reggiano dop, crocchè, basilico

8.5

BUFALA DOP

pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala dop, olio evo, parmigiano reggiano dop, basilico

8

DIAVOLA

pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, salame napoletano, peperoncino, olio evo, parmigiano reggiano dop, basilico

7

WURSTEL E PATATINE BIANCA (O ROSSA)

(pomodoro San Marzano), fior di latte di Agerola, wüstel, patatine fritte, olio evo, parmigiano reggiano dop

6.5

FILETTO

pomodorini tagliati al coltello, fior di latte di Agerola, olio evo, parmigiano reggiano dop, basilico

7

FRESCA

pomodorini tagliati al coltello, fior di latte di Agerola, olio evo, scaglie di parmigiano reggiano dop, prosciutto crudo di Parma, rucola

8.5

L'ORTO D'IMPASTOVIVO

secondo i prodotti di stagione per avere un prodotto sempre fresco in tavola

8

MENU

Winter

CALZONI E PIZZE FRITTE

RIPIENO FRITTO CON PROSCIUTTO COTTO DI PARMA

ricotta, prosciutto cotto, fior di latte di Agerola, pepe, olio evo, parmigiano reggiano dop

8

RIPIENO FRITTO CON SALAME NAPOLETANO

ricotta, salame napoletano, fior di latte di Agerola, pepe, olio evo, parmigiano reggiano dop

8

RIPIENO FRITTO CON CICOLI

ricotta, cicoli, fior di latte di Agerola, pepe, olio evo, parmigiano reggiano dop

8

CALZONE CON PROSCIUTTO COTTO DI PARMA

ricotta, prosciutto cotto, fior di latte di Agerola, pepe, olio evo, parmigiano reggiano dop, basilico

8

CALZONE CON SALAME NAPOLETANO

ricotta, salame napoletano, fior di latte di Agerola, pepe, pomodoro San Marzano, olio evo, parmigiano reggiano dop, basilico

8

CALZONE CON CICOLI

ricotta, cicoli, fior di latte di Agerola, pepe, pomodoro San Marzano, olio evo, parmigiano reggiano dop, basilico

8

MONTANARA (FRITTA ED AL FORNO)

pizza fritta con pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, olio evo, parmigiano reggiano dop, basilico

7

I PANUOZZI

PANUOZZO IMPASTOVIVO

componi il panuozzo impastovivo con ingredienti a tua scelta

8.5