

MENU *Spring*

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 (secondo fantasia dello chef)

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

crocchè di patate, arancino, frittatina, mozzarellina in carrozza

7

PATATINE FRITTE* (1 PORZIONE)

5

MENU

Spring

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

12

MARINARA 3.0

pomodoro San Marzano, datterino rosso, datterino giallo, origano di montagna, aglio, Pecorino romano DOP, olive nere di Gaeta, capperi, pepe nero, olio a crudo denocciolato Muraglia, olio evo

8.5

MISERIA E NOBILTÀ

provola di Agerola, mortadella Bologna IGP, spuma di patata, crema di tartufo nero, Parmigiano Reggiano, olio evo, basilico

11.5

EXTRA-MARZANO

Bufala DOP, pomodoro San Marzano schiacciato a mano, Parmigiano Reggiano, olio evo, basilico

11

FINOCCHIONA

fior di latte di Agerola, melanzane a funghetto, filetto di pomodorini datterino, fonduta di provola affumicata, salame Finocchiona

11.5

+ GUSTO

fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, formaggio Brie, spuma di patata al rosmarino, Parmigiano Reggiano, olio evo, basilico

11.5

LA “GUIDA” DI SORRENTO

provola di Agerola, pomodorini gialli, all’uscita: fonduta di provola affumicata, zest di limone

11

MARGHERINARA

pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, Parmigiano Reggiano DOP, origano, aglio bianco, pomodorino datterini gialli semi dry, basilico

8.5

MENU

Spring

LE GOURMET

PIZZA “COMICON” - NERANO (disponibile dal 24.04 al 07.05)

vellutata di zucchine homemade, 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

10

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

10

POM...ODORE

pomodorino datterino, pomodorino datterino giallo, pomodorini del Piennolo, pesto di basilico homemade, fior di latte di Agerola, olio evo, Parmigiano Reggiano DOP, basilico

8.5

MENU

Spring

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

8.5

CARRETTIERA

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

8.5

CETARA

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

8

NSERRATA

margherita chiusa a ripieno con crosta croccante di Parmigiano

7

MENU

Spring

LE CLASSICHE

PIZZA CROCCHÈ

panna, prosciutto cotto, fior di latte di Agerola, olio evo, Parmigiano Reggiano DOP, croccchè, basilico

9

BUFALA DOP

pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala DOP, olio evo, Parmigiano Reggiano DOP, basilico

8.5

DIAVOLA

pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, salame napoletano, peperoncino, olio evo, Parmigiano Reggiano DOP, basilico

7.5

WÜRSTEL E PATATINE BIANCA (O ROSSA)

(pomodoro San Marzano), fior di latte di Agerola, würstel, patatine fritte, olio evo, Parmigiano Reggiano DOP

7.5

FILETTO

pomodorini tagliati al coltello, fior di latte di Agerola, olio evo, Parmigiano Reggiano DOP, basilico

7.5

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

8.5

MENU

Spring

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 frita 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

LISTA ALLERGENI



CROSTACEI

marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragosta, granchi e simili



GLUTINE

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati



SESAMO

semi interi usati per il pane e farine, anche se lo contengono in minima percentuale



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati



MOLLUSCHI

canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina



PESCE

prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccola percentuale



SOIA

prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



UOVA E DERIVATI

uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



SENAPE

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



LUPINI

presenti in cibi vegan sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari



SEDANO

sia a pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



LATTE E DERIVATI

ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte gelato e creme varie



FRUTTA A GUSCIO

mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



ARACHIDI E DERIVATI

snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi