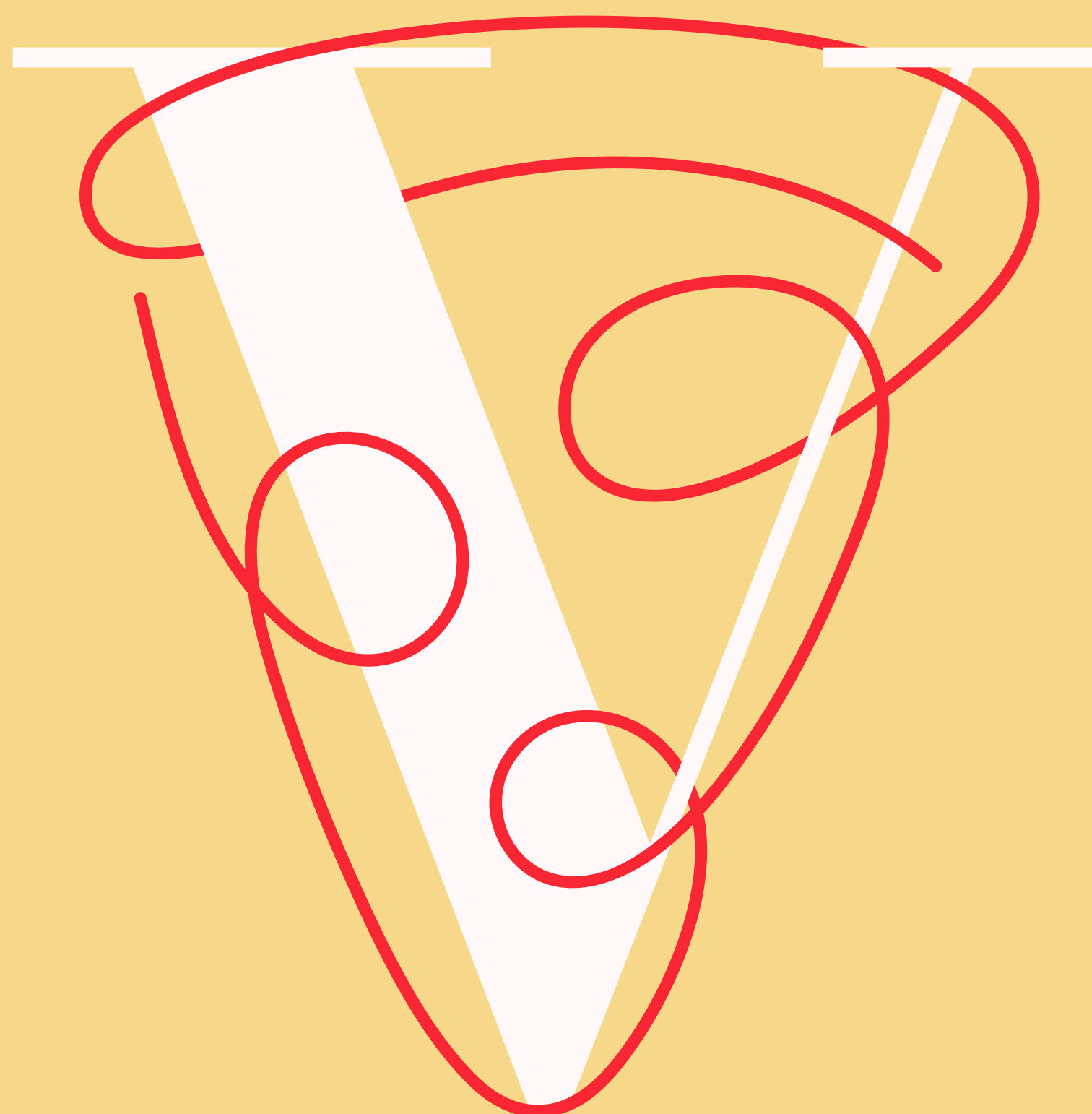


menu



V U R R I A
m i l a n o

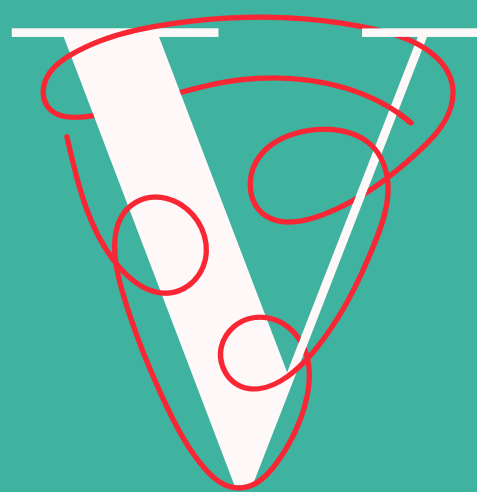
Pizza del

La Levante

14,9

Vellutata di erbe,
Bufala campana, olio evo
In uscita: fiocchi di hummus
acciughe di Cetara,
spolverata di paprika
e basilico

LUGLIO



Mozzarella vegana **3 €**
in sostituzione
al fior di latte

Ingrediente extra **da 1 €**
a 3 €

Le pizze possono essere
in versione *gluten free*
con impasto *surgelato*
certificato

Rivolgiti al personale per
la lista degli allergeni

Non possiamo garantire
l'assenza di allergeni
nel nostro menu

Coperto **2 €**

● Vegetariano ● Vegano

Bibite

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE 500ml	2,3
COCA COLA / ZERO 330ml	3
LIMONATA BIO Cortese 330ml	3,9
ARANCIATA BIO Cortese 330ml	3,9
CHINOTTO BIO Cortese 330 ml	3,9
Melagrana BIO Cortese 330 ml	3,9

A good drink

Rinfrescante infuso di tè biologico con ingredienti provenienti dal commercio equo e solidale.

MATE **6**

Tè mate e tè nero con succo di arancia e limone

RED **6**

Tè di rooibos con succo di frutto della passione

GREEN **6**

Tè verde con zenzero, miele e succo di limone

Ogni bottiglia venduta sostiene non solo il commercio equo e solidale, ma anche la fondazione senza scopo di lucro Le monaid&ChariTea con progetti sociali nei paesi di provenienza.

Alcohol & gluten free

MORETTI ALCOHOL FREE 330ml	4,5
LA NAZIONALE GLUTEN FREE 330ml	5

Cocktails

NEGRONI O SBAGLIATO	6
APEROL SPRITZ	6
CAMPARI SPRITZ	6
GIN TONIC / Ginepraio gin	6

Birre

BIRRIFICIO MILANO

La "missione" del birrificio Milano è produrre Birra Cruda non filtrata e non pastorizzata di alta qualità utilizzando solo le migliori materie prime selezionate con cura e tanta tanta passione.

LA VIRATA 330ml / 4.2%

5

Birra chiara di tipo "Blanche" ad alta fermentazione in perfetto stile belga, molto leggera e beverina

OTTO CUBANO 330ml / 7,5%

5,5

È una birra in stile Scotch Ale di color ambrato tendente al marrone, ad alta fermentazione non filtrata

LA VELOCE ALLA SPINA 500ml / 4.5%

5,5

Birra bionda adatta ad ogni occasione

VOLA BASSO ALLA SPINA 500ml / 6.2%

6

Birra ambrata ad alta fermentazione dalle note particolarmente luppolate con aromi fruttati e fini note di caramello

Birre

KBIRR vuol essere una birra emozionale che dimostra come il territorio campano sia vocato alla produzione della birra e non abbia nulla da invidiare ai paesi Europei. È una birra moderna, contemporanea ma anche il prodotto della terra campana.

Una birra semplice, diretta, festosa nel linguaggio.

K BIRR NATAVOT LAGER 5,2% NEW 5

Lager bionda molto leggera, il luppolo regala un sapore intenso a una bevanda che risulta insieme altamente digeribile e gustosa

K BIRR CUORE DI NAPOLI 6,0% NEW 5,5

Una American Pale Ale (APA) dal corpo leggero ma fortemente caratterizzata dai luppoli esotici che le donano freschi profumi e note agrumate, erbacee, resinose e speziate

K BIRR JATTURA 8.5% NEW 5,5

Birra dal colore ramato carico, prodotta con una percentuale di malto whisky affumicato con legna di torba

K BIRR PALIAT IMPERIAL STOUT 9,0% NEW 6

Al palato si presenta corposa con un impatto maltato che lascia subito posto a note di caffè, nocciola e cioccolato amaro

Bollicine

175ml 750ml

VIGNETO DIRUPO ANDREOLA

7,5

25

Regione: Veneto

Denominazione: Prosecco di Valdobbiene
Conegliano DOCG

Vitigno: 90% Glera - 5% Bianchetta - 5% Perera

Gradazione: 11,00%

7

24

CLETO CHIARLI & Co.

Regione: Emilia Romagna

Denominazione: Lambrusco di Sorbara DOC

Vitigno: 100% Lambrusco di Sorbara

Gradazione: 11,00%

TRENTAPIOLI

Regione: Campania

Denominazione: Asprinio d'Aversa BRUT

Vitigno: 100% Asprinio

Gradazione: 11,50%

27

CONTE DI PROVAGLIO

Regione: Lombardia

Denominazione: Franciacorta DOCG

Vitigno: 75% Chardonnay - 25% Pinot Nero

Gradazione: 12,50%

30

Vini Rosati

CANTINA TRAMIN

7

24

Regione: Trentino Alto Adige

Denominazione: Südtirol - Alto Adige DOC

Vitigno: 100% Lagrein

Gradazione: 13%

Vini Bianchi

175ml 750ml

VALORI BIO

7 24

Regione: Abruzzo

Denominazione: Abruzzo DOC

Vitigno: 100% Percorino

Gradazione: 13%

TERRE STREGATE

25

Regione: Campania

Denominazione: Sannio DOC

Vitigno: 100% Falanghina

Gradazione: 13%

FEUDI DI ROMANS

28

Regione: Friuli Venezia Giulia

Denominazione: Friuli Venezia Giulia IGT

Vitigno: 100% Ribolla Gialla

Gradazione: 12%

SATRICO

6,5 22

Regione: Lazio

Denominazione: Lazio IGT

Vitigno: 40% Chardonnay - 40% Sauvignon - 20%

Trebbiano Giallo

Gradazione: 13%

NALS MARGREID HILL PINOT GRIGIO

7,5 26

Regione: Trentino Alto Adige

Denominazione: Alto Adige DOC

Vitigno: 100% Pinot Grigio

Gradazione: 14%

Vini Rossi

175ml 750ml

TEODOSIO

8 27

Regione: Basilicata

Denominazione: Aglianico del Vulture DOC

Vitigno: 100% Aglianico

Gradazione: 14%

OTTOUVE

8 27

Regione: Campania

Denominazione: Gragnano della Penisola Sorrentina DOC

Vitigno: Piediroso - Aglianico - Sciascinoso - Suppezza

Castagnara - Olivella - Sauca - Surbegna

Gradazione: 11,50%

NEBBIOLO

32

Regione: Piemonte

Denominazione: Langhe DOC

Vitigno: 100% Nebbiolo

Gradazione: 14%

Cantine Nicosia

8 27

Regione: Sicilia

Denominazione: Sicilia DOC

Vitigno: 100% Nerello Mascalese

Gradazione: 13%

Cantine Terlan

32

Regione: Trentino Alto Adige

Denominazione: Alto Adige DOC

Vitigno: 100% Lagrein

Gradazione: 13%

Antipasti

POLPETTE

7

Polpette di manzo con sugo di pomodoro e grana

TAGLIERE FRESCO

14,5

250 gr Bufala Campana, San Daniele crudo stagionato 22/24 mesi, pomodoro ramato, ricotta di bufala campana

SCAROLA ALLA NAPOLETANA ● **NEW**

6,9

Scarola saltata in padella con olive, alici e pane croccante

PARMIGIANA ESTIVA ● **NEW**

8,5

Melanzane dorate , pomodoro ramato, mozzarella di bufala, basilico fresco e parmigiano

BUFALA & SAN DANIELE **NEW**

12,9

Bufala Campana 250 g
crudo San Daniele 18 mesi

Sfizi

- PATATINE FRITTE** ●● 4,5
Patatine fritte dippers
- GRAN MISTO FRITTO** 12
Frittatine miste, crochè, zeppole,
arancino con cotto e mozzarella,
montanare con pomodoro gialli e rossi
- FRITTATINA ALLE SCAROLE** ● *NEW* 3,2
Frittatina di bucatini, scarola saltata in padella,
olive taggiasche, besciamella e parmigiano
- FRITTATINA AL RAGÙ** 3,2
Frittatina di bucatini con pomodoro
San Marzano, ragù di carne, mozzarella,
besciamella e parmigiano
- FRITTATINA NERANO** ● 3,2
Frittatina di bucatini, zucchine fritte,
besciamella, provolone e parmigiano
- TRIS DI FRITTATINE** 8,5
- 5 ZEPPOLINE** con alici 3,5
- 2 CROCCHÉ** di patate, pepe e provola di Agerola 3,5
- ZEPPOLE & CROCCHÉ** 6,5
Zeppoline con alici
e crochè di patate con provola

TRIS DI MONTANARE

7,9

1. Pomodori gialli e rossi del Vesuvio
2. Sugo di pomodoro di San Marzano, Grana Padano e basilico
3. Ricotta di bufala, pomodori secchi, pancetta coppata

Insalate

MISTA ●

7,5

Insalata misticanza, champignon, pomodoro ramato, carote, glassa all'aceto balsamico e olive verdi

SFIZIOSA

10

Insalata misticanza, carote, uovo sodo, cipolla di Tropea, filetto di tonno sott'olio, olive verdi, pomodoro ramato

FRESCA

12,9

Insalata misticanza, salmone affumicato, croutons di pane, avocado ed emulsione di olio d'arancia e sesamo

CAMPESTRE

12,5

Insalata misticanza, bocconcini di pollo biologico saltati all'aceto balsamico, pomodorino secco, ricotta stagionata di Mantova ed emulsione di olio e aceto balsamico

PIATTO DI BRESAOLA E SFORMATINO DI SCAROLA

12,5

Bresaola punta d'anca IGP e sformatino di scarola saltata in padella con olive servito con pane fatto in casa tostato

- *Aggiungi burrata di Andria*

3

Pizze Rosse

- LA MARINARA** ● 6,5
Pomodoro San Marzano, pacchiette rosse, origano, aglio rosso di Nubia, olio evo
- LA MARGHERITA** ● 7
Pomodoro San Marzano, Fior di latte, basilico fresco, olio evo
- LA COSACCA** ● 7,5
Pomodoro San Marzano, Pecorino Romano, Grana Padano, basilico fresco, olio evo
- LA NAPOLI** 8
Pomodoro San Marzano, alici di Cetara, olive taggiasche, aglio rosso di Nubia, capperi di Salina, basilico fresco, origano
- LA FUNGHETTO** ● 7,9
Pomodoro San Marzano, provola di Agerola, melanzane tagliate a funghetto, olio evo, basilico fresco
- LA CALABRISELLA** 9
Pomodoro San Marzano, fior di latte, spianata calabra, Nduja di Spilinga, basilico fresco, olio evo

Pizze Rosse

LA CAPRICCIOSA

10,4

Pomodoro San Marzano, fior di latte, salsiccia, olive, funghi champignon, prosciutto cotto, basilico fresco, olio evo

LA BUFALINA

10

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana, basilico, olio evo

LA MARGHERITA DEL VESUVIO

9,5

Pomodoro San Marzano, fior di latte, pomodorini del piennolo del Vesuvio^{D.O.P.}, basilico fresco, olio evo

LA POMO D'ORO

10,5

Pomodoro San Marzano, pomodori Corbarino, pacchetelle gialle del Vesuvio, pacchetelle rosse del Vesuvio, basilico fresco, olio evo

LA COLONNATA **NEW**

14,9

Pomodoro San Marzano, lardo di colonnata, burrata di Andria, basilico fresco ed olio evo

LA CORBARA **NEW**

11

Fior di latte, pomodoro corbarino, chips di Grana Padano, basilico fresco ed olio evo

Pizze Bianche

LA CACIO & PEPE ●

8,5

Fior di latte, caciocavallo silano, pecorino romano, pepe, olio evo, basilico fresco

LA CROCCOPIZZA

9,5

Provola di Agerola, prosciutto cotto, crocchè di patate, pepe, basilico fresco, olio evo

LA VEGETÈ

9,5

Fior di latte, melanzane, zucchine, salsa di basilico, pacchette rosse, olio evo, basilico fresco

LA GRICIA

10

Fior di latte, cipolla rossa di Tropea caramellata, pancetta Coppata, Pecorino Romano, olio evo, basilico fresco

LA TUNA

10,9

Fior di latte, pomodorini gialli, filetti di tonno, cipolla caramellata, olive, basilico fresco, olio evo

LA D'ANGIO

9,5

Provola di Agerola, patate cotte al forno, salsiccia di suino

Pizze Bianche

LA MEAT BALL **10,5**

Fior di latte, polpette di manzo al sugo, basilico fresco

LA BOLOGNESE **10,9**

Fior di latte, mortadella al pistacchio, ricotta mantecata sale e pepe, granella di pistacchio, basilico fresco, olio evo

LA VURRIA ● **11,9**

Bufala campana ^{D.O.P.} Pacchetelle di pomodoro gialli e rossi del Vesuvio, salsa di basilico, basilico fresco

LA SAN DANIELE **12,5**

Fior di latte, pacchetelle rosse, crudo San Daniele, ricotta di bufala mantecata sale e pepe, basilico fresco, olio evo

L'AVVOCATO ● **10,9**

Fior di latte, granella di noci, pacchetelle gialle, provolone del monaco e basilico

LA DELIZIOSA

Fior di latte, melanzane tagliate a funghetto, gorgonzola, caciocavallo silano, 'nduja e basilico **9,9**

Pizze Bianche

LA 5 FORMAGGI ●

9,9

Fior di latte, Provola di Agerola, Parmigiano, Pecorino e Gorgonzola Berader

LA PRIMAVERA **NEW**

14,9

Fior di latte, scarola riccia condita con colatura di alici ed olive taggiasche, burratina di Andria e peperone crusco IGP in uscita

LA FIORDO **NEW**

14,9

Bufala campana, in uscita salmone affumicato, erba cipollina, pomodori secchi, ricotta all'aloë e zeste di limone

Calzoni

IL CALZONE (FRITTO O AL FORNO)

9

Fior di latte, ricotta di bufala mantecata sale e pepe, prosciutto cotto e salsa di basilico

IL GUSTOSO (CALZONE O PIZZA) ●

9,5

Provola di Agerola, zucchine fritte gorgonzola e Grana Padano

Panuozzi

Signore e Signori, vi presentiamo il Panuozzo! Nella forma è simile ad un grosso panino, ma la pasta è come quello della pizza, la sua cugina famosa. Nasce nella città di Gragnano, è lungo circa 20-25 cm di croccante bontà e può essere farcito in tantissimi modi. Queste sono le nostre proposte:

IL RICCIOLONE *NEW*

9,5

Cotto, pomodoro ramato, provola e scarola riccia

IL BOSCAIOLO

9,9

Porchetta di Ariccia, provola di Agerola, e melanzane a funghetto

IL MARINAIO

11,9

Bufala campana, acciughe di Cetara, olive taggiasche, pomodoro ramato e origano

L'ITALIANO

10,5

Crudo di San Daniele, Bufala campana, pomodoro ramato, crema di basilico

IL FRESCO



8,9

Zucchine fritte, mozzarella, Grana Padano e crema di menta