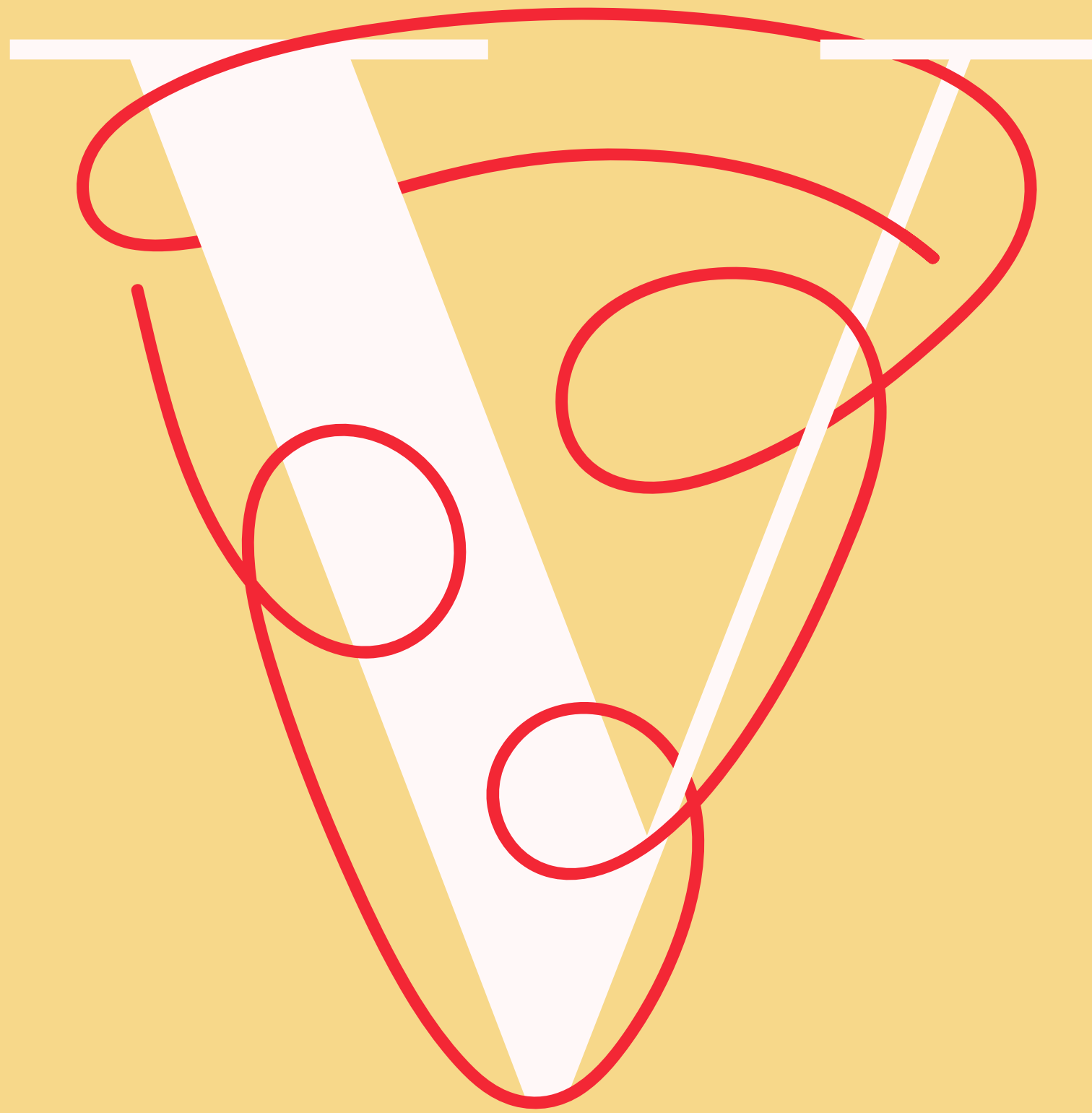


m

e

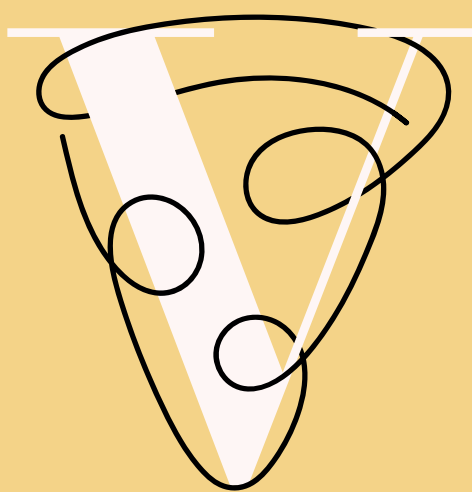


n

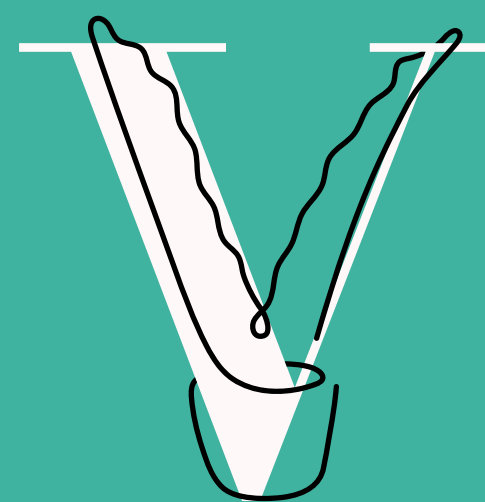
u

Pizza del

La Blucrock	18,9
Fiordilatte, blu di bufala, culatello stagionato, tarallo sbriciolato mandorlato, basilico fresco.	NOVEMBRE



Tutte le nostre pizze
sono preparate
con l'impasto all' Aloe Vera



Mozzarella vegana
in sostituzione
al fior di latte

3 €

Ingrediente extra

**da 1 €
a 4 €**

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 400ml	2,3
COCA COLA / ZERO 330ml	3
LIMONATA BIO Cortese 275ml	3,9
ARANCIATA BIO Cortese 275ml	3,9
CHINOTTO BIO Cortese 275ml	3,9
MELAGRANA BIO Cortese 275 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.

Alcol & gluten free

PERONI NO GLUTEN 330ml 4,5

NASTRO AZZURRO ZERO 330ml 4,5

Cocktails

NEGRONI O SBAGLIATO 8

APEROL SPRITZ 8

CAMPARI SPRITZ 8

GIN TONIC / Ginepraio gin 10

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%

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

5

OTTO CUBANO 330ml / 7,5%

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

5,5

LA VELOCE ALLA SPINA 500ml / 4.5%

Birra bionda adatta ad ogni occasione

5,5

VOLA BASSO ALLA SPINA 500ml / 6.2%

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

6

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

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

5

K BIRR CUORE DI NAPOLI 6,0% NEW

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

5,5

K BIRR JATTURA 8.5% NEW

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

5,5

K BIRR PALIAT IMPERIAL STOUT 9,0% NEW

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

6

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

27

Regione: Campania

Denominazione: Asprinio d'Aversa BRUT

Vitigno: 100% Asprinio

Gradazione: 11,50%

30

CONTE DI PROVAGLIO

Regione: Lombardia

Denominazione: Franciacorta DOCG

Vitigno: 75% Chardonnay - 25% Pinot Nero

Gradazione: 12,50%

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 e Sfizi

LE POLPETTE **9**

Polpette di manzo e vitello
al sugo San Marzano

LE MONTANARE *NEW* **8,5**

¹ Impasto fritto all'aloe, pomodoro pacchetelle rosse
² Sugo di pomodoro San Marzano grana padano e basilico
³ Pomodoro secco e ricotta
⁴ Pomodoro pacchetelle gialle

LA PARMIGIANA DI MELANZANE ● *NEW* **8**

Melanzane fritte al sugo San Marzano
e Parmigiano

LA BUFALA & SAN DANIELE *NEW* **10**

Bufala Campana 125g
crudo San Daniele 18 mesi

IL TRIS DI VERDURE ● **10**

Friarielli saltati aglio olio e peperoncino
scarola saltata, olive, pinoli, uva sultanina,
melanzane a funghetto con pomodoro
e basilico

LE FRITTATINE *NEW* **8,5**

4 frittatine miste

IL GRAN FRITTO VURRIA **12**

2 crocche, 2 arancini, 4 zeppole, 2 frittatine

LE PATATE FRITTE ● **4,5**

Patatine fritte dippers

*prodotto congelato

ZEPPOLE & CROCCHÉ **7,5**

Zeppoline con alici
e crocchè di patate con provola

Insalate

LA SEMPLICE ●

9

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

LA SFIZIOSA

12

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

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

Pizze Rosse

- LA MARINARA** ● 7
Pomodoro San Marzano, pacchetelle rosse, origano, aglio rosso di Nubia, olio evo
- LA MARGHERITA** ● 7,5
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** 9
Pomodoro San Marzano, alici di Cetara, olive taggiasche, aglio rosso di Nubia, capperi di Salina, basilico fresco, origano
- LA FUNGHETTO** ● 8
Pomodoro San Marzano, provola di Agerola, melanzane tagliate a funghetto, olio evo, basilico fresco
- LA CALABRISELLA** 9,5
Pomodoro San Marzano, fior di latte, spianata calabra, Nduja di Spilinga, basilico fresco, olio evo
- LA CAPRICCIOSA** 10,4
Pomodoro San Marzano, fior di latte, salsiccia, olive taggiasche, funghi champignon, prosciutto cotto, basilico fresco e 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** ●● 12
Pomodoro San Marzano, pomodori Corbarino, pacchetelle gialle del Vesuvio, pacchetelle rosse del Vesuvio, basilico fresco, olio evo
- LA COLONNATA** **NEW** 14
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** ● 9
Fior di latte, caciocavallo silano, pecorino romano, pepe, olio evo, basilico fresco
- LA CROCCOPIZZA** 9,5
Provola di Agerola, prosciutto cotto, crochè di patate, pepe, basilico fresco, olio evo
- LA VEGETÈ** ● 9,5
Fior di latte, melanzane, zucchine, salsa di basilico, pacchetelle rosse, olio evo, basilico fresco
- LA GRICIA** 11
Fior di latte, cipolla rossa di Tropea caramellata, pancetta Coppata, Pecorino Romano, olio evo, basilico fresco
- LA TUNA** 11
Fior di latte, pomodorini gialli, filetti di tonno, cipolla caramellata, olive taggiasche, basilico fresco, olio evo
- LA MEAT BALL** 11,5
Fior di latte, polpette di manzo al sugo, basilico fresco
- LA BOLOGNESE** 12,5
Fior di latte, mortadella al pistacchio, burratina, granella di pistacchio, basilico fresco, olio evo
- LA VURRIA** ● 12
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** ● 11
Fior di latte, granella di noci, pacchetelle gialle, caciocavallo stagionato e basilico
- LA DELIZIOSA** 10
Fior di latte, melanzane tagliate a funghetto, gorgonzola, caciocavallo silano, 'nduja e basilico
- LA 5 FORMAGGI** ● 10
Fior di latte, Provola di Agerola, Parmigiano, Pecorino e Gorgonzola Berader
- LA PARTENOPEA** **NEW** 10
Fior di latte, salsiccia e friarielli
- LA PAESANA** ● **NEW** 10
Fior di latte, parmigiana di melanzane, basilico e Grana
- LA ROMANA** **NEW** 11
Provola, porchetta di Ariccia, patate al forno, olio e rosmarino

Calzoni

IL CALZONE (FRITTO O AL FORNO)

10

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

IL GOLOSO *NEW*

10

Fior di latte, scarola saltata, pinoli,
olive taggiasche e uvetta

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 TRADIZIONALE ● **NEW** **10**
Parmigiana di melanzane e Bufala

IL BOSCAIOLO **10**
Porchetta di Ariccia, provola di Agerola,
e melanzane a funghetto

IL MARINAIO **10**
Bufala campana, acciughe di Cetara,
olive taggiasche, pomodoro ramato
e origano

L'ITALIANO **10**
Crudo di San Daniele, Bufala campana,
pomodoro ramato, crema di basilico