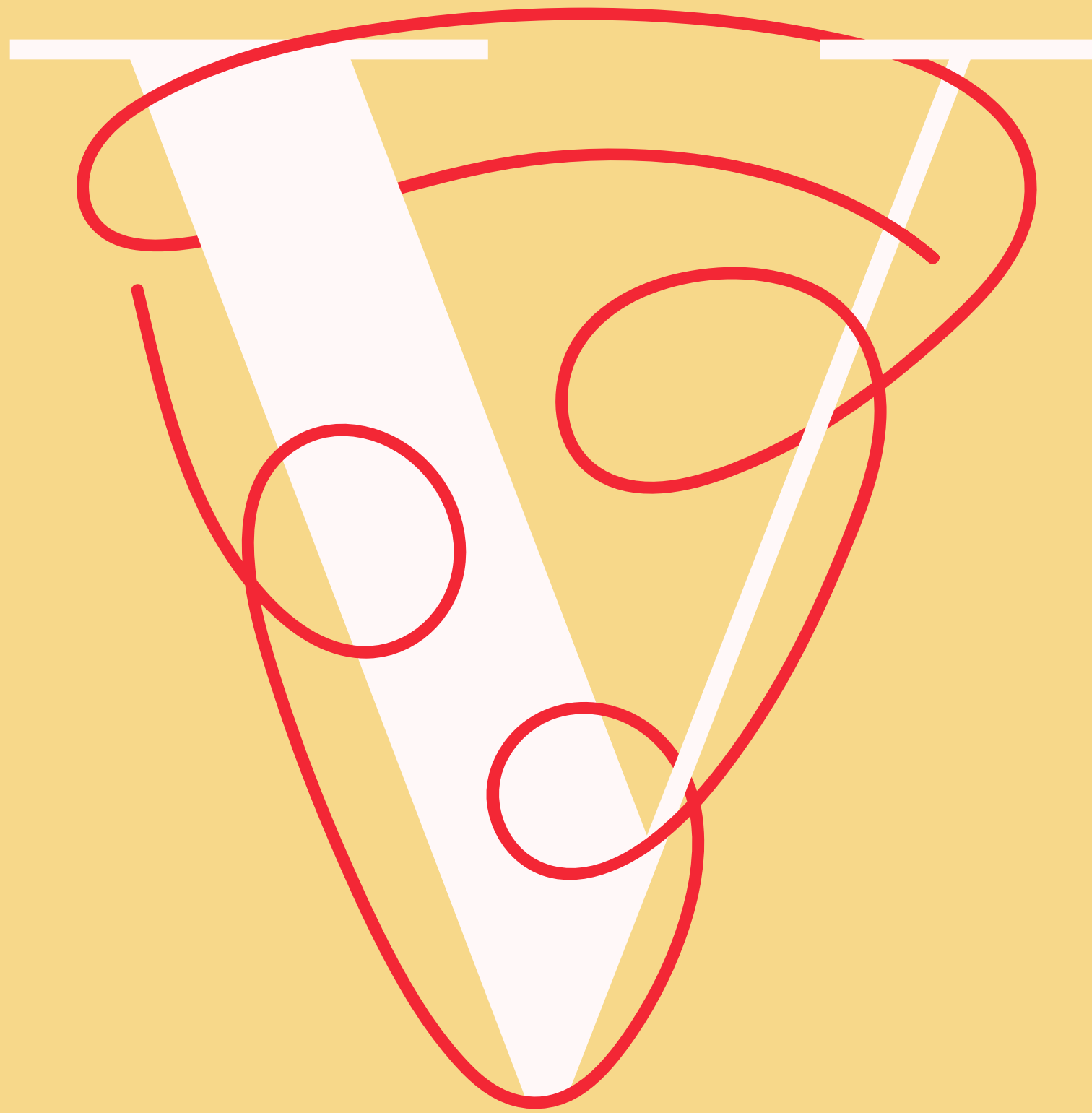


m

e

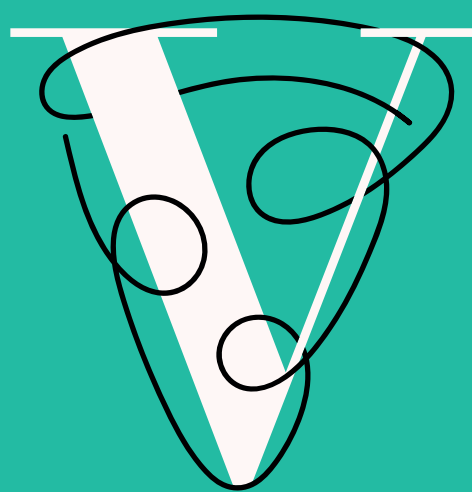


n

u

Pizza del

La Porcina	15,9
Bufala Dop, porcini trifolati con patate al forno, crema di grana padano allo zafferano, basilico e olio evo.	GENNAIO



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 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.

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%

CONTE DI PROVAGLIO

30

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%
Trebiano 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, acciughe di cetara,
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 con olive ed aggiughina.

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