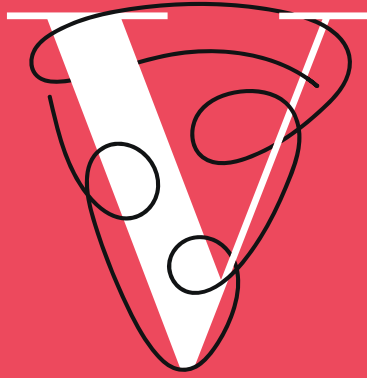


# Menu



## Pizza of the month

JUNE

<b>LA DOC</b>	<b>14,9</b>
Bufala Campana DOP, rocket and walnut pesto, bresaola DOP tip d'anca, flakes of Parmesan DOP, lemon zest, fresh basil.	

# All our pizzas are prepared with the Aloe Vera mixture



Vegan mozzarella  
in substitution  
with mozzarella

3 €

Extra ingredient

from 1 € to 4 €

Pizzas can be in gluten free  
version with frozen dough  
certificate

Contact the staff  
for the list of allergens

We can not guarantee  
the absence of allergens  
in our menu

All our pizzas can be made  
with "Risella" rice mozzarella

## OUR SUPPLIERS

**Mozzarè** for all dairy products

**La fiammante** for all our peeled tomatoes  
and annexes

**Nastro D'oro** for liqueurs

**Oil from the Sorrento peninsula**



Covered

2 €

# Vurria recommend a dish for two

## **BRUSCHETTE - 10**

2 slices of grilled aloe bread with burrata cheese, cetara anchovies and natural DOP Piennolo tomatoes, extra virgin olive oil and fresh basil.

## **LE FRITTATINE - 11**

4 Mixed pasta omellete with corbarino tomato and mozzarella, courgettes, peas and beef and veal, cheese and pepper.

## **LE 6 MONTANARINE - 12**

Fried pasta with red and yellow pacchetelle tomatoes, peeled tomato sauce, piennolo del vesuvio D.O.P all with Grana Padano Parmesan.

## **IL GRAN FRITTO VURRIA - 14**

2 Croquettes of potatoes, 2 Arancini ,  
4 Zeppole with sea algae and 2 pasta omelettes.

## **ZEPPOLE & CROCCHÈ - 9**

Zeppole with sea algae and aloe, potato croquettes with provola d'Agerola and pepper.

## **TAGLIERE DI SALUMI MISTI -18**

Battened bacon, Napoli salami, Crudo San Daniele, Cured beef and mortadella with pistachio "Casa Modena".

# Vurria recommend a starter

## **LE ZEPPOLE VURRIA - 7,5**

6 Zeppole with sea algae and added aloe vera.

## **LA PARMIGIANA DI MELANZANE ESTIVA - 10**

Fried aubergines, ox heart tomato, buffalo mozzarella DOP, 18-month Grana Padano cheese, fresh basil sauce.

## **PIATTO SAN DANIELE - 10**

Plate of Crudo San Daniele aged 18 months served with aloe vera toasted bread.

## **LA CAPRESE - 10**

Bufala DOP Campana 125 gr with beef heart tomato, mountain oregano and extra virgin olive oil from the Sorrento peninsula.

## **LA BURRATA PUGLIESE - 7**

Apulian burrata on a bed of wild rocket, oil, salt and pepper.

## **PIATTO BRESAOLA PUNTA D'ANCA - 12**

Plate of cured beef tip d'anca, wild rocket and flakes of parmesan 24 months.

## **PATATINE DIPPERS\* - 5**

Add Ketchup or Mayonese Wilkins and Sons. **+1**

## **L'ITALIANA - 12 ●**

Bufala DOP Campana 125 gr with natural yellow and red peeled tomatoes with evo oil from the Sorrento peninsula and basil cream.

appetizer

# Vurria 'na tomato pizza

## LA MARINARA - 7,5 ●

Peeled tomatoes, red pacchettelle, mountain oregano and Nubian red garlic and fresh basil.

## LA MARINARA GIALLA - 12 ●

Yellow peeled tomato, fermented black garlic, mountain oregano and fresh basil.

## LA MARGHERITA - 8 ●

Peeled tomatoes, mozzarella and fresh basil.

## LA MARGHERITA DEL VESUVIO - 12 ●

Peeled tomatoes, mozzarella, Piennolo tomatoes from Vesuvius D.O.P. and fresh basil.

## LA COSACCA - 8,5 ●

Peeled tomatoes, capped pecorino Romano, 18-month Grana Padano cheese and fresh basil.

## LA NAPOLI - 11

Peeled tomatoes, anchovies from Cetara "Delfino Battista", mountain oregano, Taggiasca olives, red garlic from Nubia and capers from Pantelleria PGI.

## LA FUNGHETTO - 10 ●

Peeled tomato, Agerola provolone, mushroom-cut aubergines and fresh basil.

## LA CALABRISELLA - 12

Peeled tomatoes, mozzarella, Calabrian spianata, Spilinga nduja and fresh basil.

## LA CAPRICCIOSA - 12

Peeled tomato, mozzarella, knife-tip sausage, Taggiasca olives, mushrooms, "Casa Modena" cooked ham and fresh basil.

## LA BUFALINA D.O.P. - 12 ●

Peeled tomato, PDO buffalo mozzarella and fresh basil.

## LA POMO D'ORO - 13 ●

Peeled tomato, Corbarino tomatoes, yellow pacchettelle from Vesuvius, red pacchettelle from Vesuvius and fresh basil.

## LA COLONNATA - 14,5

Peeled tomato, lard from Colonnata I.G.P., Burratina from Puglia, peppercorns and fresh basil.

## LA TRIPUDIO - 13

Provola cheese from Agerola, Piennolo tomatoes D.O.P., Spilinga Nduja and fresh basil.

## LA PROVOLETTA - 9,5 ●

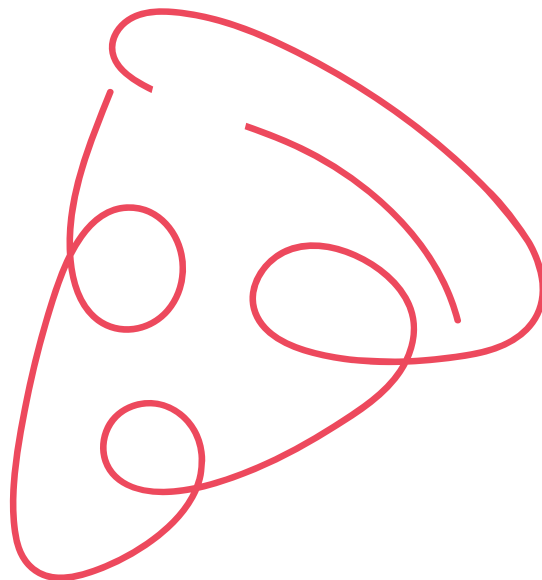
Peeled tomato, Provola di Agerola, peppercorns and fresh basil.

## LA SELVAGGIA - 13,5

Yellow peeled tomato, PDO buffalo mozzarella, knife tip sausage, caramelized onion, IGP crusco pepper and fresh basil.

## LA GLUTEN - BASE 5 🌾

All our pizzas can be made with CERTIFIED GF dough \*



All our pizzas can be made  
with "Risella" rice mozzarella

\*Frozen

● Vegetarian

● Vegan

# Vurria 'na pizza without tomato

BUT IF YOU WANT, YOU CAN ADD IT

## LA CACIO & PEPE - 10 ●

Fior di latte, grotto aged caciocavallo, capped pecorino romano, peppercorns and fresh basil.

## LA ESTIVA - 13

Buffalo mozzarella D.O.P., wild rocket, fresh datterino tomatoes, 18-month parmesan flakes and 18-month San Daniele ham.

## LA GRICIA - 12

Fior di latte, caramelized Tropea red onion, battered bacon, capped pecorino Romano and fresh basil.

## LA TUNA - 12,5

Fior di latte, yellow packets, tuna fillets, caramelized Tropea onion, Taggiasca olives and fresh basil.

## LA 5 FORMAGGI - 11 ●

Fior di latte, Agerola provolone, 24-month Grana Padano, capped pecorino Romano, Berader gorgonzola and fresh basil

## LA BOLOGNESE - 13

Fior di latte, Burratina from Puglia, mortadella with "Casa Modena" pistachio and pistachio grains.

## LA VURRIA - 12 ●

Bufala Campana D.O.P., yellow and red pacchetelle and basil pesto.

## LA SAN DANIELE - 13

Fior di latte, red pacchetelle, raw San Daniele 18 months, creamed buffalo ricotta, salt and pepper, fresh basil.

## L'AVVOCATO - 13 ●

Fior di latte, sorrento walnuts, yellow peeled tomatoes, grotto aged caciocavallo cheese and fresh basil.

## LA DELIZIOSA - 11

Fior di latte, mushroom-cut aubergines, Berader gorgonzola, grotto-aged caciocavallo, Spilinga nduja and fresh basil.

## LA CROCCOPIZZA - 11,5

Provola di Agerola, "Casa Modena" cooked ham, potato croquettes, pepper, 24-month parmesan and fresh basil.

## LA VEGETÈ - 11,5 ●

Fior di latte, mushroom-cut aubergines, baked zucchini, basil sauce, red pacchetelle and basil pesto.

## LA VEGANA - 14 ●

Rice mozzarella, yellow peeled tomato, baked zucchini, Taggiasca olives, IGP Senise crusco pepper and fresh basil.

## LA FRESCA - 13

Fior di latte, BIO spinach cream, bresaola tip d'anca, flakes of Grana Padano 18 months and Evo lemon oil.

## LA GLUTEN - BASE 5 🌾

All our pizzas can be made with CERTIFIED GF dough \*



All our pizzas can be made with "Risella" rice mozzarella

\*Frozen

● Vegetarian

● Vegan

# Calzoni

## IL RIPIENO (Fritto o al Forno) - 11

Fior di latte, buffalo ricotta with salt and pepper, "Casa Modena" cooked ham and basil sauce.

## IL NAPOLETANO (Fritto o al Forno) - 11

Fior di latte, Napoli-type salami, buffalo ricotta with salt and pepper.

# Panuozzi

## IL FRESCO - 11

"Casa Modena" pistachio mortadella from Bologna, Burratina from Puglia and BIO baby spinach.

## IL MARINAIO - 12

Buffalo buffalo from Campania, anchovies from Cetara "Delfino Battista", Taggiasca olives, datterino tomatoes and Taggiasca olives.

## L'ITALIANO - 11

Buffalo Mozzarella D.O.P., raw San Daniele 18 months, beef heart tomatoes and basil sauce.

# Salad

## LA SEMPLICE - 12 ●

Mixed salad, wild rocket, champignon, datterino tomato, buffalo mozzarella 125 gr, carrots, balsamic vinegar glaze and Taggiasca olives.

## LA SFIZIOSA - 12

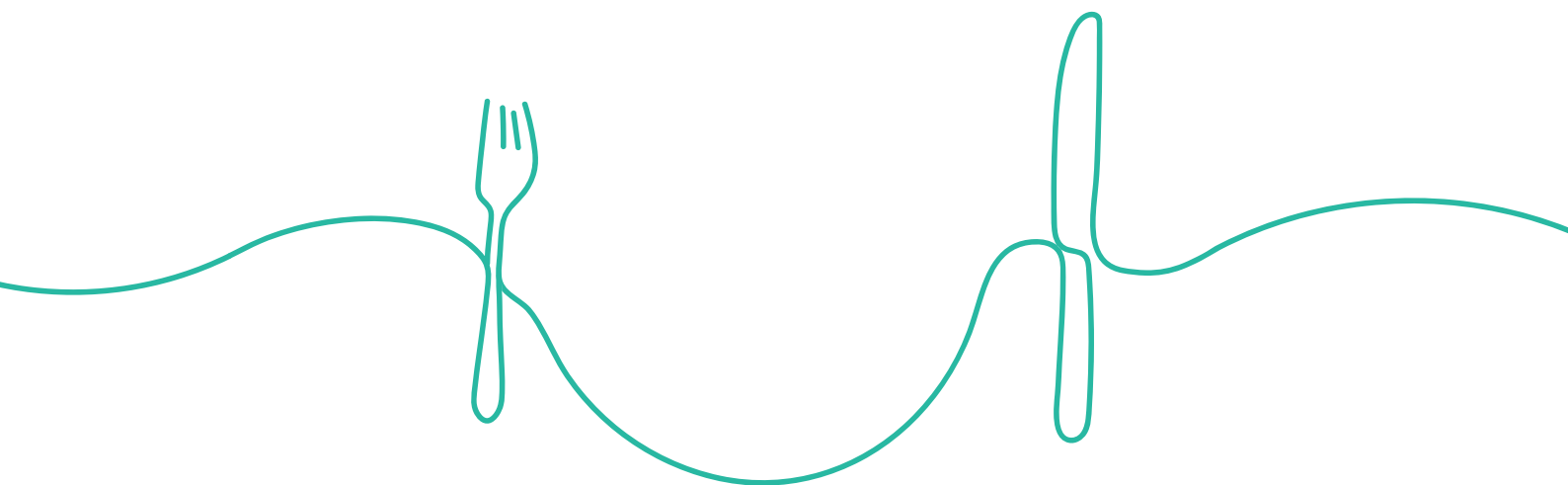
Mixed salad, wild rocket, carrots, boiled egg, Tropea onions, tuna fillet in oil, Taggiasca olives and datterino tomatoes.

## LA CAMPESTRE - 13

Mixed salad, wild rocket, strips of grilled chicken breast, datterino tomato, seasoned ricotta cheese, balsamic vinegar glaze.

## LA MISTA - 10

Mixed salad, wild rocket, carrots, datterino cherry tomatoes, organic baby spinach.



All our pizzas can be made with "Risella" rice mozzarella

\*Frozen

● Vegetarian

● Vegan

## Drinks

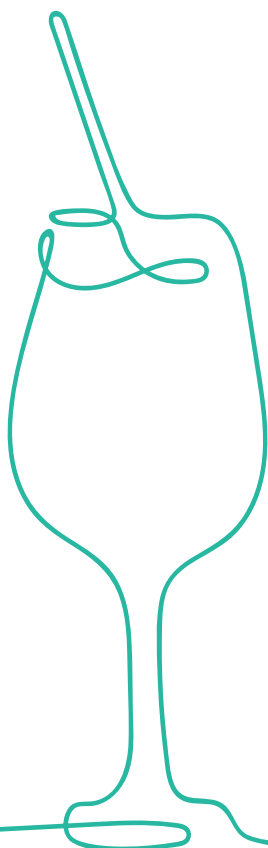
ACQUA NATURALE/ FRIZZANTE 400 ml	2,5
COCA COLA/ ZERO 330 ml	3
LIMONATA BIO Cortese 275 ml	3,9
ARANCIATA BIO Cortese 275 ml	3,9
CHINOTTO BIO Cortese 275 ml	3,9
MELAGRANA BIO Cortese 275 ml	3,9
GASSOSA BIO Cortese 275 ml	3,9
TE ALLA PESCA BIO Cortese 275 ml	4
TE AL LIMONE BIO Cortese 275 ml	4

## Alcool & Gluten free

PERONI GLUTEN FREE 330 ml	4,9
NASTRO AZZURRO ZERO 330 ml	4,9

## Cocktails

NEGRONI O SBAGLIATO	8
APEROL SPRITZ	8
CAMPARI SPRITZ	8
GIN TONIC / Ginepraio gin	9



## Beer

### 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 passione.

<b>LA VIRATA 330 ml</b> - 4.2%	5
Birra chiara di tipo "Blanche"	
<b>OTTO CUBANO 330 ml</b> - 7,5%	5,5
È una birra in stile Scotch Ale di color ambrato	
<b>LA VELOCE ALLA SPINA 500 ml</b> - 4.5%	6
Birra golden Ale ad alta fermentazione	
<b>VOLA BASSO ALLA SPINA 500 ml</b> - 6.2%	6,5
Birra IPA ambrata	

### KBIRR

Vuole 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.

<b>K BIRR NATAVOT LAGER 330 ml</b> - 5,2%	5
Una lager bionda molto leggera dal colore chiaro opalescente	
<b>K BIRR CUORE DI NAPOLI 330 ml</b> - 6,0%	5,5
Una American Pale Ale (APA) dal corpo leggero ma fortemente caratterizzata dai luppoli esotici	
<b>K BIRR JATTURA 330 ml</b> - 8,5%	5,5
Birra dal colore ramato carico, prodotta con una percentuale di malto, whisky affumicato con legna di torba	
<b>K BIRR PALIAT IMPERIAL STOUT 330 ml</b> - 9,0%	6
Colore nero impenetrabile, schiuma color nocciola, copiosa e persistente	

## Bollicine

125 ml 750 ml

<b>CUVÉE ROYALE FRANCIACORTA DOCG</b> <b>ANTINORI TENUTA MONTENISA - 12,50%</b> 78% Chardonnay, 12% Pinot Nero, 10% Pinot Bianco	<b>38</b>
<b>GRAGNANO DELLA PENISOLA SORRENTINA</b> <b>OTTOUVE - 11,50%</b> 60% Aglianico 40% Piediroso	<b>27</b>
<b>ASPRINIO D'AVERSA</b> <b>TRENTAPIOLI - 11,50%</b> 100% Asprinio Bianco	<b>27</b>
<b>VIGNETO DIRUPO ANDREOLA BRUT</b> Vigneto Dirupo Andreola Brut Regione: Veneto 5% bianchetta Trevigiana 5% Perera 90% Glera	<b>6,5 25</b>

## White wine

125 ml 750 ml

<b>GEWURZTRAMINER SELIDA</b> <b>CANTINA TRAMIN - 13,50%</b> Regione: Trentino Alto Adige 100% gewurztraminer	<b>30</b>
<b>LA SEGRETA IL BIANCO</b> <b>PLANETA - 13,00%</b> Regione: Sicilia Vitigno: 50% Grecanico, 30% Chardonnay, 10% Viognier, 10% Fiano	<b>5,5 22</b>
<b>BLANGE</b> <b>CERETTO - 13,00%</b> Regione: Piemonte Vitigno: 100% Arneis	<b>34</b>
<b>HILL PINOT GRIGIO</b> <b>NEILS MAGREDA - 13,50%</b> Regione: Alto Adige Vitigno: 100% Pinot Grigio	<b>6 24</b>
<b>PECORINO</b> <b>MASCIARELLI VALORI BIO - 13,50%</b> Regione: Abruzzo Vitigno: 100% Pecorino	<b>6,5 26</b>
<b>TERRE STREGATE SANNIO DOC - 13,00%</b> Regione: Campania Vitigno: 100% Falanghina	<b>25</b>

## Red wine

125 ml 750 ml

<b>LA SEGRETA IL ROSSO</b> <b>PLANETA - 13,00%</b> Regione: Sicilia Vitigno: 50% Nero d'Avola 25% Merlot 20% Syrah 5% Cabernet Franc	<b>5,5 24</b>
<b>PINOT NOIR</b> <b>ST. MICHAEL - EPPAN - 13,50%</b> Regione: Trentino Alto Adige Vitigno: 100% Pinot Noir	<b>32</b>
<b>MANENT AGLIANICO SANNIO</b> <b>TERRE STREGATE - 14,00%</b> Regione: Campania Vitigno: 100% Aglianico	<b>7 27</b>
<b>IL BRUCIATO</b> <b>ANTINORI TENUTA GUADO AL TASSO - 13,50%</b> Regione: Piemonte Vitigno: 70% Cabernet Sauvignon 30% Merlot	<b>36</b>

## Roses wine

125 ml 750 ml

<b>SCALABRONE ROSE</b> <b>ANTINORI TENUTA GUADO AL TASSO - 12,50%</b> 40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 30% Syrah	<b>7 29</b>
---	-------------

