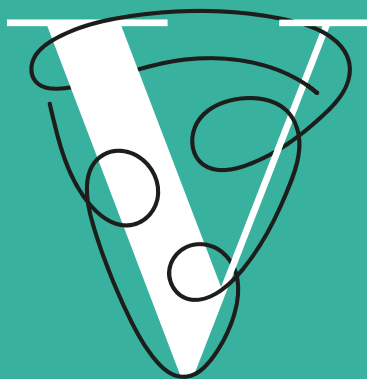


Menù



PIZZA DEL *meze*

AGOSTO

La Tramonto - 13,90

Pomodoro cuore di bue, bocconcini di provola affumicata, in uscita alici di Cetara, olive nere schiacciate al peperoncino, basilico fresco olio evo e origano .

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 menù

Tutte le nostre pizze possono essere
fatte con mozzarella di riso "Risella"

I NOSTRI FORNITORI

Mozzarè per tutti i prodotti caseari

La fiammante per tutti i nostri pelati e annessi

Nastro D'oro per i liquori

Olio della penisola Sorrentina



Coperto

2 €

Vurria consigliarti un piatto per due

BRUSCHETTE - 10

2 Fette di pane all'aloë grigliato con stracciata di burrata, alici di cetara e pomodoro del piennolo DOP al naturale, olio evo e basilico fresco.

LE FRITTATINE - 11

4 Frittatine miste corbarino e mozzarella, nerano, piselli e carne di manzo e vitello, cacio e pepe.

LE 6 MONTANARINE - 12

Pasta cresciuta frita con pacchettelle rosse e gialle, sugo di pomodoro pelato, piennolo del vesuvio D.O.P. tutte con grana Padano.

IL GRAN FRITTO VURRIA - 14

2 Crochè di patate, 2 Arancini di riso cotto e bufala, 4 Zeppole con alghe di mare e 2 Frittatine di pasta.

ZEPPOLE & CROCCHÈ - 9

Zeppole con alghe di mare e aloë, crochè di patate con provola d'Agerola e pepe

TAGLIERE DI SALUMI MISTI - 18

Pancetta steccata, Salame Napoli, Crudo San Daniele 18 mesi, Bresaola punta d'anca e mortadella al pistacchio "Casa Modena".

Vurria consigliarti un antipasto

Lo chef ha selezionato una miscela che rende i nostri fritti più leggeri avendo un basso assorbimento d'olio, miscela priva di colesterolo, no OGM.

DA OGGI IL FRITTO NON FA PIÙ MALE.

LE ZEPPOLE VURRIA - 7,5

6 Zeppole con alghe di mare ed aggiunta di aloë vera.

LA PARMIGIANA DI MELANZANE ESTIVA - 10

Melanzane fritte, pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala DOP, grana padano, pesto di basilico fresco.

PIATTO SAN DANIELE - 10

Piatto di Crudo San Daniele stagionato 18 mesi servito con pane tostato all'aloë vera.

LA CAPRESE - 10

Bufala DOP Campana 125 gr con pomodoro cuore di bue, origano di montagna ed olio evo della penisola sorrentina.

LA BURRATA PUGLIESE - 7

Burrata pugliese su letto di rucola selvatica olio, sale e pepe.

PIATTO BRESAOLA PUNTA D'ANCA - 12

Piatto di bresaola punta d'anca, rucola selvatica, scaglie di grana e olio EVO al limone.

PATATINE DIPPERS* - 5

Aggiungi Ketchup o Mayonese Wilkins and Sons - 1€.

L'ITALIANA - 12 ●

Bufala DOP Campana 125 gr con pomodoro pelato giallo e rosso al naturale con olio evo della penisola sorrentina e crema di basilico.

antipasti

Vurria 'na pizza al pomodoro

LA MARINARA - 7,5 ●

Pomodoro pelato, pacchettelle rosse, origano di montagna e aglio rosso di Nubia e basilico fresco.

LA MARINARA GIALLA - 12 ●

Pomodoro pelato giallo, aglio nero fermentato, origano di montagna e basilico fresco.

LA MARGHERITA - 8 ●

Pomodoro pelato, fior di latte e basilico fresco.

LA MARGHERITA DEL VESUVIO - 12 ●

Pomodoro pelato, fior di latte, pomodorini del piennolo del Vesuvio D.O.P. e basilico fresco.

LA COSACCA - 8,5 ●

Pomodoro pelato, pecorino Romano cappato, grana Padano e basilico fresco.

LA NAPOLI - 11

Pomodoro pelato, alici di Cetara "Delfino Battista", origano di montagna, olive taggiasche, aglio rosso di Nubia e capperi di Pantelleria IGP.

LA FUNGHETTO - 10 ●

Pomodoro pelato, provola di Agerola, melanzane tagliate a funghetto e basilico fresco.

LA CALABRISELLA - 12

Pomodoro pelato, fior di latte, spianata Calabria, nduja di Spilinga e basilico fresco.

LA CAPRICCIOSA - 12

Pomodoro pelato, fior di latte, salsiccia a punta di coltello, olive taggiasche, funghi prataioli, cotto di "Casa Modena" e basilico fresco.

LA BUFALINA D.O.P. - 12 ●

Pomodoro pelato, Mozzarella di bufala D.O.P e basilico fresco.

LA POMO D'ORO - 13 ●

Pomodoro pelato, pomodori Corbarino, pacchettelle gialle del Vesuvio, pacchettelle rosse del Vesuvio e basilico fresco.

LA COLONNATA - 14,5

Pomodoro pelato, lardo di Colonnata I.G.P, Burratina Pugliese, pepe in grani e basilico fresco.

LA TRIPUDIO - 13

Provola di Agerola, Pomodorino del piennolo D.O.P., Nduja di Spilinga e basilico fresco.

LA PROVOLETTA - 9,5 ●

Pomodoro pelato, Provola di Agerola, pepe in grani e basilico fresco.

LA SELVAGGIA - 13,5

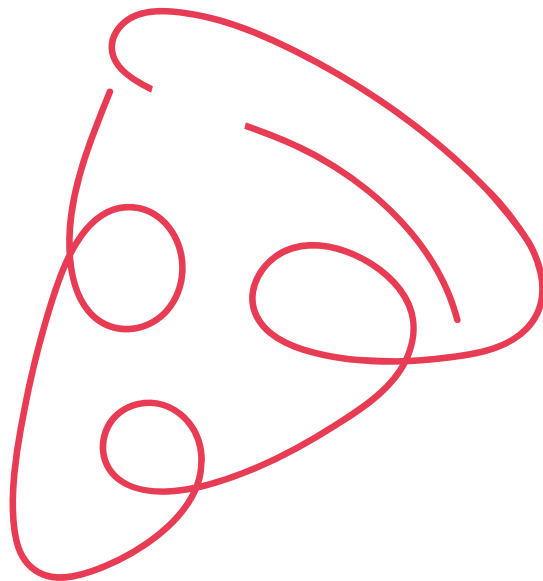
Pomodoro pelato giallo, mozzarella di bufala D.O.P, salsiccia punta di coltello, cipolla caramellata, peperone crusco IGP in uscita e basilico fresco.

LA GLUTEN - BASE 5 ●

Tutte le nostre pizze possono essere fatte con impasto GF CERTIFICATO*.

LA VEGANA - 14 ●

Mozzarella di riso, pomodoro pelato giallo, zucchine al forno, olive taggiasche, peperone crusco IGP Senise e basilico fresco.



Vurria 'na pizza senza pomodoro

MA SE VUOI AGGIUNGILO

LA CACIO & PEPE - 10 ●

Fior di latte, caciocavallo stagionato in grotta, pecorino romano cappato, pepe in grani e basilico fresco.

LA ESTIVA - 13

Mozzarella di bufala D.O.P., rucola selvatica, pomodori freschi datterino, scaglie di grana e crudo San Daniele 18 mesi.

LA GRICIA - 12

Fior di latte, cipolla rossa di Tropea caramellata, pancetta steccata, pecorino Romano cappato e basilico fresco.

LA TUNA - 12,5

Fior di latte, pacchetelle gialle, filetti di tonno, cipolla di Tropea caramellata, olive taggiasche e basilico fresco.

LA 5 FORMAGGI - 11 ●

Fior di latte, provola di Agerola, grana padano, pecorino Romano cappato, gorgonzola Berader e basilico fresco.

LA BOLOGNESE - 13

Fior di latte, Burratina Pugliese, mortadella al pistacchio "Casa Modena" e granella di pistacchio.

LA VURRIA - 12 ●

Bufala campana D.O.P., pacchetelle gialle e rosse e pesto di basilico.

LA SAN DANIELE - 13

Fior di latte, pacchetelle rosse, crudo San Daniele 18 mesi, ricotta di ricotta mantecata sale e pepe, basilico fresco.

L'AVVOCATO - 13 ●

Fior di latte, noci di sorrento, pomodoro pelato giallo, caciocavallo stagionato in grotta e basilico fresco.

LA DELIZIOSA - 11

Fior di latte, melanzane tagliate a funghetto, gorgonzola Berader, caciocavallo stagionato in grotta, nduja di Spilinga e basilico fresco.

LA CROCCOPIZZA - 11,5

Provola di Agerola, prosciutto cotto "Casa Modena", crochè di patate, pepe, grana e basilico fresco.

LA VEGETÈ - 11,5 ●

Fior di latte, melanzane tagliate a funghetto, zucchine al forno, salsa di basilico, pacchetelle rosse e pesto di basilico.

LA FRESCA - 13

Fior di latte, crema di spinacino BIO, bresaola punta d'anca, scaglie di grana Padano 18 mesi ed olio Evo al limone.

LA GLUTEN - BASE 5 🌾

Tutte le nostre pizze possono essere fatte con impasto GF CERTIFICATO*.



Calzoni

IL RIPIENO (Fritto o al Forno) - 11

Fior di latte, ricotta mantecata sale e pepe, cotto "Casa Modena" e pesto di basilico.

IL NAPOLETANO (Fritto o al Forno) - 11

Fior di latte, salame tipo Napoli, ricotta mantecata sale e pepe.

Panuozzi

IL FRESCO - 11

Mortadella di Bologna al pistacchio "Casa Modena", burratina Pugliese e spinacino BIO.

IL MARINAIO - 12

Bufala Campana, alici di Cetara "Delfino Battista", pomodoro cuore di bue ed olive taggiasche.

L'ITALIANO - 11

Mozzarella di Bufala D.O.P., crudo San Daniele 18 mesi, pomodori cuore di bue e pesto di basilico.

Insalate

LA SEMPLICE - 12

Insalata misticanza, rucola selvatica, champignon, pomodoro datterino, Mozzarella di bufala 125 gr, carote, glassa all'aceto balsamico e olive taggiasche.

LA SFIZIOSA - 12

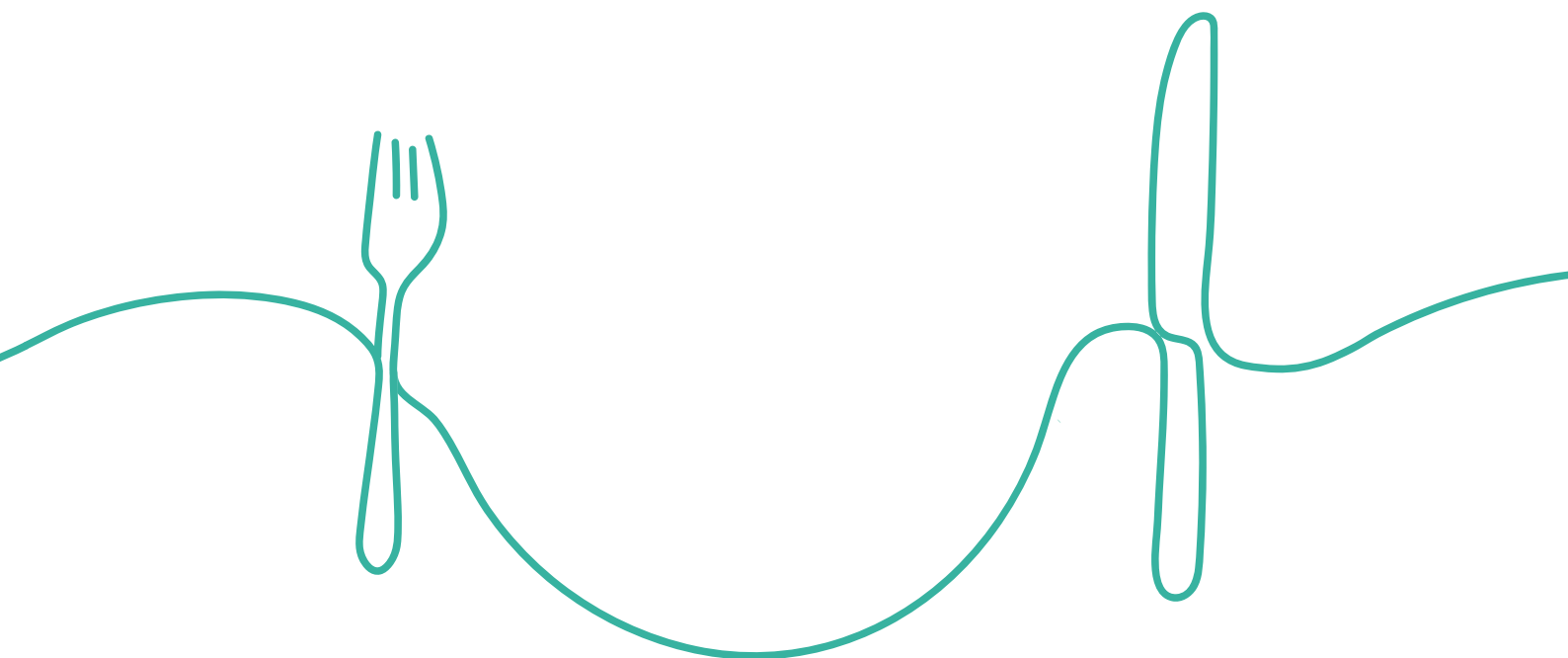
Insalata misticanza, rucola selvatica, carote, uovo sodo, cipolle di Tropea, filetto di tonno sott'olio, olive taggiasche e pomodori datterino.

LA CAMPESTRE - 13

Insalata misticanza, rucola selvatica, straccetti di petto di pollo piastrato, pomodoro datterino, cacio ricotta stagionata, glassa all'aceto balsamico.

LA MISTA - 10

Insalata misticanza, rucola selvatica, carote, pomodorini datterino, spinacino bio.



Bibite

ACQUA NATURALE/ FRIZZANTE 500ml	2,5
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
GASSOSA BIO Cortese 330ml	3,9
TE ALLA PESCA BIO Cortese 330 ml	4
TE AL LIMONE BIO Cortese 330 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

Birre

BIRRIFICIO MILANO

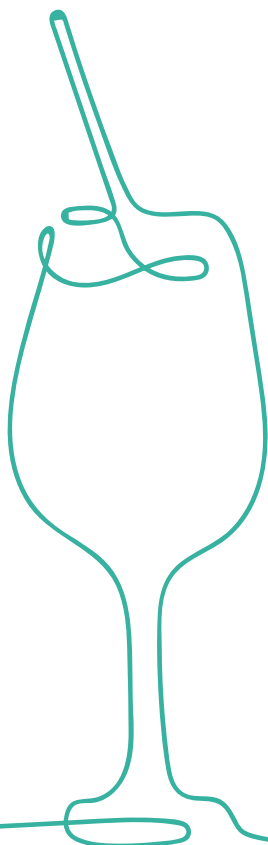
La "missione" del birrificio Milano è produrre Birra Cruda non filtrata e non pastorizzata di alta qualità utilizzando solo le migliori materie prime selezionate con cura e tanta passione.

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

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



Bollicine

125 ml 750 ml

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

Vini bianchi

125 ml 750 ml

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

Vini rossi

125 ml 750 ml

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

Vini rosè

125 ml 750 ml

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

