



Antipasti

Crudo e bufala e gnocco fritto x 2 persone (1,7,8)	15€
Tagliere salumi e gnocco fritto x 2 persone (1,7,8)	22€
Cuoppo classico x 2 persone (1,3,8) (crocchè di patate, frittatina di pasta, arancino e montanarine)	15€
Fiori di zucca (2pz) (1,7) (ragù napoletano e scaglie con ripieno di ricotta di bufala, salame Napoli e provola)	6€
Frittatina ragù (timballo di pasta con besciamella, all'uscita ragù napoletano e scaglie di grana)	5€
Frittatina nerano (1pz) (1,7,8) (timballo di pasta con besciamella, crema di zucchine, chips di zucchine e provolone del Monaco)	5€
Frittatina cacio e pepe (1pz) (1,7,8) (timballo di pasta con besciamella, crema cacio e pepe)	5€
Mortazza crocchè (1pz) (3,7,8) (crocchè di patate con stracciatella di burrata pugliese, mortadella e pistacchio)	5€
Crocchè salsiccia e friarielli (1pz)	5€
Tris di crocchè 1 pz crocchè mortazza 1 pz crocchè salsiccia e friarielli 1 pz crocchè porchetta fonduta	13€
Tris di montanare (3pz) (1,7,8,12) 1 pz montanare pomodoro, scaglie e basilico 1 pz ricotta di bufala, mortadella e pistacchio 1 pz stracciatella, acciughe e pomodori secchi	9€
Bufala con bruschetta (2pz) (1,7,8) bocconcini di bufala (pane cafone toastato con pomodorini, olio extravergine, otigano e basilico)	10€
Patatine fritte (1,3,7,8)	5€
Parmigiana di melanzane (fette di melanzane fritte con ragù di pomodoro, fior di latte, formaggio grana e basilico)	10€

COPERTO 2,00€



Mezze lune

Mezza luna salsiccia friarielli e provola 12€

Ghiotta 13.50€
(Porchetta di ariccia, fior di latte, patatine fritte e fonduta di grana)

Primavera 15€
(Mezza luna con prosciutto crudo, rucola, pomodorini, scaglie di grana e bocconcini di bufala campana dop)

La sfiziosa 15€
(Mezza luna con parmigiana di melanzana, prosciutto cotto, polpette fritte e fior di latte)

Calzoni fritti o al forno

Classico (1,7) 8€
pomodoro San Marzano, fior di latte, olio evo e basilico

Napoli (1,7,8) 10€
provola, ricotta, ciccioli di maiale, pepe nero, salame Napoli, olio evo e basilico

Completo (1,7,8) 11€
pomodoro San Marzano, fior di latte, carciofi, funghi champignon, prosciutto cotto, olio evo e basilico

Montanare fritte e al forno

Classica 10€
(pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico e olio evo)

Parmigianella 15€
(parmigiana napoletana, in uscita cotto alle brace, cacio ricotta, basilico e olio evo)

Cremosa 14€
(crema di melanzane arrosto, fior di latte, in uscita pancetta arrotolata, stracciatella di burrata pugliese, pomodori secchi, basilico e olio evo)

Le nostre pizze classiche

Marinara (1,8) 6€
pomodoro San Marzano, aglio, basilico, origano e olio evo

Margherita (1,7,8) 8€
pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico e olio evo

COPERTO 2,00€

**Cosacca (1,7,8)**

doppio di pomodoro San Marzano, in uscita doppio pecorino, basilico e olio evo

7€

Diavola (1,7,8)

pomodoro San Marzano, fior di latte, spianata calabra, basilico e olio evo

9€

Cotto e funghi (1,7,8)

pomodoro San marzano , fior di latte, funghi champignon, prosciutto cotto, basilico e olio evo

9.50€

Napoli (1,7,8,12)

pomodoro San Marzano, fior di latte, acciughe, olive, basilico e olio evo

10€

Tropea (1,7,8)

pomodoro San Marzano, fior di latte, cipolla rossa di Tropea, tonno, olive nere, basilico e olio evo

10€

Vegetariana (1,7,8)

pomodoro San Marzano, fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni, basilico e olio evo

10€

Wurstel e patatine (1,7,8)

fior di latte, wurstel, patatine fritte e olio evo

10€

Carrettiera (1,7,8)

salsiccia napoletana, provola, friarielli, basilico e olio evo

10€

Siciliana piccante (1,7,8)

pomodoro San Marzano, provola affumicata, melanzane fritte, spianata calabra, basilico e olio evo

10.50€

4 formaggi (1,7,8)

fior di latte, provola affumicata, zola, brie, basilico e olio evo

10€

Capricciosa (1,7,8,12)

pomodoro San Marzano, fior di latte, carciofi, funghi champignon, prosciutto cotto, olive, olio evo e basilico)

11€

Bufalina D.O.P. (1,7,8)

pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, in uscita bocconcini di bufala D.O.P., basilico e olio evo

11€

Speck e brie (1,7,8)

provola affumicata, brie, in uscita speck, basilico e olio evo

11€

COPERTO 2,00€



Le nostre pizze speciali

Al sud (1,7,8)

Pizza divisa in quattro gusti:

1ragù napoletano in uscita bocconcini di bufala di bufala campana dop

2salsiccia a punta di coltello friarielli e provola affumicata

3parmigiana di melanzane napoletana in uscita scaglie di grana

4base bianca in uscita prosciutto crudo e bocconcino di bufala campana dop

15€

Diavola3.0 (1,7,8)

(Base crema di pomodorini al forno, fior di latte, spianata calabra, nduja di spilinga,

in uscita ciuffi di ricorta di bufala, scaglie di provolone del monaco, pistilli di peperoncino,

olio evo e basilico)

14€

Golosa (1,7,8)

(Base fior di latte, spianata calabra, salsiccia a punta di coltello, cipollarossa, zola,

olio al peperoncino e basilico)

14€

Il monaco (1,7,8)

(Base provola affumicata, melanzane a funghetto, salsiccia a punta di coltello,

in uscita scaglie di provolone del monaco, olio evo e basilico)

11€

Indeciso

(mezzo calzone con melanzane a funghetto, salsiccia e fior di latte mezza pizza

con pomodoro san marzano, provola affumicata, pepe, olio evo e basilico)

13€

Ruota di carro

(Doppio pomodoro san marzano, doppia provola affumicata, pepenero, olio evo e basilico)

12€

Filetto

(Base mozzarella di bufala campana dop, pomodorini freschi, in uscita bocconcini

di bufala campana dop, olio evo e basilico)

12€

Pugliese

(Doppio pomodoro san marzano, pomodorini gialli, pomodorini rossi in uscita burrata pugliese

da 125gr, acciughe e origano)

13€

Ortolana (1,7,8)

(base crema di melanzane al forno, fior di latte, in uscita chips di zucchine, crema di

peperoni, pomodorini ciliegino semi dry, fiori di zucca, basilico e olio evo)

12.50€

Marinara 2.0 (1,7,8)

(crema di pomodorino datterino giallo, in uscita capperi croccanti, acciughe di cetara,

olio all'aglio, pomodori secchi, origano e olio evo)

9€

Nerano (1,7,8)

(crema di zucchine, fior di latte, in uscita chips di zucchine, scaglie di provolone del Monaco,

basilico e olio evo)

13€

Raggio di sole (1,7,8)

(base fior di latte, fiori di zucca, pomodorini gialli e rossi, in uscita scaglie di cacioricotta,

11€

COPERTO 2,00€



Racchetta (base fior di latte, manico ripieno di ricotta, patate al forno, pancetta arrotolata, olio evo e basilico)	13€
Campagnola (1,7,8) (base crema di friarielli, provola affumicata, fonduta di grana, polpette di manzo fritte, sbriciolata di tarallo, basilico e olio evo)	14€
Ariccia (1,7,8) (base patata schiacciata, provola affumicata porchetta in Ariccia, fonduta di grana, basilico e olio evo)	14€
Tronchetto (1,7,8) (ripieno di stracciatella di burrata pugliese e datterino rosso, in uscita speck, rucola, crema di porcini e scaglie di grana)	14€
Pere e noci (1,7,8) (brie, provola affumicata, in uscita chips di pere, fonduta di zola, miele, noci, basilico e olio evo)	13€
Mortazza (base provola affumicata in uscita burrata pugliese da 125g, mortadella igp, granella di pistacchio, olio evo e basilico)	13€
Burrata (1,7,8) (doppio pomodoro San Marzano, spianata calabra e olive taggiasche, in uscita burrata pugliese da 125gr, basilico e olio evo)	10€
Nonnarella (1,7,8) (cornicione ripieno di ricotta di bufala, pomodoro San Marzano, polpettine di manzo fritte, e fior di latte, in uscita fonduta di grana, basilico e olio evo)	11€
Parmigiana (1,7,8) (base parmigiana di melanzane napoletana, in uscita scaglie di grana, basilico e olio evo)	12€
Scarola (1,7,8) (base scarola ripassata con olive nere taggiasche e capperi, in uscita stracciatella pugliese, acciughe di cetara, basilico e olio evo)	12€
Scarpariello (1,7,8) (crema di pomodorino datterino, mozzarella di bufala campana, nduja di spilinga, datterino giallo, in uscita stracciatella di burrata pugliese, granella di pistacchio, basilico e olio evo)	13.50€

COPERTO 2,00€



Scarpariello (1,7,8)	13.50€
(crema di pomodorino datterino, mozzarella di bufala campana, nduja di spilinga, datterino giallo, in uscita stracciatella di burrata pugliese, granella di pistacchio, basilico e olio evo)	
La domenica a Napoli (1,7,8)	14€
(cornicione ripieno di crema di salsiccia e friarielli, base ragu' napoletano, in uscita bocconcini di bufala campana, pecorino grattugiato, basilico e olio evo)	
Amatriciana (1,7,8)	13€
(base crema di pomodorino datterino, guanciale, in uscita cipolla di tropea frita, stracciatella di burrata pugliese, basilico e olio evo)	
Crudo rucola e burrata (1,7,8)	14€
(base fior di latte, pomodorino ciliegino, in uscita rucola, prosciutto crudo, burrata pugliese da 125gr, scaglie di grana e olio evo)	

Pizze senza glutine

Margherita	10€
pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico e olio evo	
Marinara	9€
pomodoro San Marzano, aglio, basilico, origano e olio evo	
Cotto	11€
pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, basilico e olio evo	
Cotto e funghi	12€
pomodoro San Marzano, fior di latte, funghi champignon, prosciutto cotto, basilico e olio evo	
Diavola	13€
pomodoro San Marzano, fior di latte, spianata calabra, basilico e olio evo	
Vegetariana	13€
pomodoro San Marzano, fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni, basilico e olio evo	

COPERTO 2,00€



Bibite

acqua	3€
coca	3.50€
coca zero	3.50€
fanta	3.50€
thè	3.50€
sprite	3.50€

Birre in bottiglia

icnusa non filtrata (33cl)	3.50€
----------------------------	-------

Birre alla spina

moretti classica 0,50cl	5€
moretti classica 0,25cl	3.50€
orfromer waiss 0,50cl	6€
orfromer waiss 0,25cl	4€
falkentun rossa doppio malto 0,50cl	6€
falkentun rossa doppio malto 0,25cl	4€

Vini in bottiglia

Borgotufato - Greco di Tufo	20€
Borgotufato - Fiano di Avellino	19€
Col Vetoraz - Valdobbiadine Prosecco Superiore (extra dry)	20€
Borgotufato - Falanghina	18€
Lugana Ca dei Frati	25€

Vini alla spina – Bianco

1 litro	13€
0,50cl	7.50€
0,25	4€

COPERTO 2,00€