ANTIPASTI - APPETIZERS

MONTANARA 1, 7 — 9

Montanara fritta, pomodoro presidio slow food “Antichi Pomodori di Napoli”, pecorino romano, basilico, olio e.v.o.
Fried Montanara, "Antichi Pomodori di Napoli" (Slow Food Presidium) tomato, Pecorino Romano, basil, extra virgin olive oil.

TACOS 1, 3, 7, 8 — 16

Tacos, coleslaw, tartare di Fassona Piemontese condita, mayo allo scalogno, scaglie di tartufo nero, Affila cress. Beurre blancs servito a parte.
Tacos, coleslaw, seasoned Piedmontese Fassona beef tartare, shallot mayo, black truffle shavings, Affila cress. Beurre blanc served on the side.

PATANEGRA E FOCACCIA DELLA CASA 1 — 18

100g di Patanegra Iberico Bellota e focaccia calda.
100g of Patanegra Iberico Bellota and hot focaccia.

GAZPACHO 1, 2, 7 — 13

Gazpacho di pomodoro e melagrana, quenelle di bufala e gambero rosso di Mazara del Vallo, olio al basilico.
Tomato and pomegranate gazpacho, buffalo mozzarella quenelle and Mazara del Vallo red prawn, basil oil.

BLINIS 1, 3, 7, 8 — 15

Blinis, caprino all’erba cipollina, tartare di salmone condita, caviale rosso, olio verde, vene cress.
Blinis, chive goat cheese, seasoned salmon tartare, red caviar, green oil, watercress shoots.

PIZZE GOURMET

MELANZANA 2.0 (Impasto ai 7 cereali) 1, 7 — **15**

Pomodoro presidio slow food “Antichi Pomodori di Napoli”, fiordilatte di Agerola, parmigiana di melanzane, pecorino romano grattugiato, basilico, olio evo.
"Antichi Pomodori di Napoli" Slow Food Presidium tomatoes, Agerola mozzarella, eggplant parmigiana, grated Pecorino Romano, basil, extra virgin olive oil.

SAN DANIELE E BURRATA 1, 7 — **17, 5**

Fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo San Daniele, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi, burrata pugliese, salsa al pistacchio, olio evo.
Agerola mozzarella, San Daniele cured ham, 24-month-aged Parmigiano Reggiano shavings, Puglian burrata, pistachio sauce, extra virgin olive oil.

PORCHETTA ROMANA 1, 7 — **18**

Pomodoro presidio slow food “Antichi Pomodori di Napoli”, patate arrosto, porchetta romana in cottura, stracciatella affumicata, germogli di cipolla, olio evo.
"Antichi Pomodori di Napoli" (Slow Food Presidium) tomatoes, roasted potatoes, Roman-style porchetta, smoked stracciatella, onion sprouts, extra virgin olive oil.

SCAROLA E SALSICCIA (Impasto ai 7 cereali) 1, 5, 7 — **12**

Fiordilatte di Agerola, scarola saltata in padella in crema, salsiccia di mora romagnola a punta di coltello, salsa di provola affumicata, tarallo napoletano sbriciolato, basilico, olio evo.
Agerola mozzarella, sautéed escarole cream, hand-chopped Mora Romagnola sausage, smoked provola sauce, crumbled Neapolitan tarallo, basil, extra virgin olive oil.

BOLOGNA 1, 7 — **18**

Fiordilatte di Agerola, crema di tartufo nero, mortadella Bologna I.G.P., crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi d.o.p., sfere di aceto balsamico.
Agerola fiordilatte, black truffle cream, Mortadella Bologna PGI, 24-month-aged Parmigiano Reggiano PDO cream, balsamic vinegar pearls.

PIZZE GOURMET

CETARA (Impasto ai 7 cereali) 1, 4, 7, 9 — **17,5**

Fiordilatte di Agerola, confit di pomodorini gialli, dadolata di sedano condito, alici di Cetara, origano fresco , olio al basilico.
Agerola mozzarella, yellow cherry tomato confit, diced seasoned celery, Cetara anchovies, fresh oregano, basil-infused oil.

LA CROCCHÉ 1, 3, 7 — **13**

Fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto Praga, crocchè di patate, fonduta di provola di bufala al pepe nero, basilico, olio evo.
Agerola fiordilatte, Prague-style cooked ham, potato croquette, black pepper buffalo provola fondue, basil, extra virgin olive oil.

DEVIL 1, 7 — **15,5**

Pomodoro presidio slow food “Antichi Pomodori di Napoli”, nduja calabrese in cottura, gorgonzola dolce, salame Napoli, cacioricotta piccante grattugiata, olio evo.
"Antichi Pomodori di Napoli" Slow Food Presidium tomatoes, cooked Calabrian 'nduja, sweet Gorgonzola, Napoli salami, grated spicy cacioricotta, extra virgin olive oil.

TARTULARDO 1, 7 — **19**

Fiordilatte di Agerola, crema di tartufo nero, gorgonzola dolce, lardo di patanegra, miele di castagno, scaglie di tartufo nero, olio evo.
Agerola mozzarella, black truffle cream, sweet gorgonzola, patanegra lard, chestnut honey, black truffle flakes, extra virgin olive oil.

POLPETTA 1, 3, 5, 7 — **16**

Stracotto di pomodoro San Marzano D.O.P., polpettine fritte al ragù napoletano, scaglie di pecorino olio al basilico.
San Marzano D.O.P. tomato slow-cooked stew, fried mini-meatballs in Neapolitan ragù, pecorino shavings, basil oil.

TOP CLASS PIZZE GOURMET

PIZZE TAGLIATE IN 6 FETTE - PIZZA CUT INTO 6 SLICE'S

PATANEGRA E TARTUFO 1, 7 — 45

Crema di tartufo bianco, provola di Bufala Campana D.o.p, prosciutto iberico Patanegra, scaglie di tartufo di stagione, olio evo.
White truffle cream, PDO Campania buffalo milk provola cheese, Ibérico Pata Negra ham, seasonal truffle shavings, extra virgin olive oil.

CERVO 1, 3, 7 — 22

Pomodoro San Marzano D.o.p., scaglia di Parmigiano Reggiano stagionato, bresaola di cervo, aioli alla rucola, erbe di campo, olio evo.
San Marzano DOP. tomatoes, aged Parmigiano Reggiano shavings, venison bresaola, rocket aioli, wild herbs, extra virgin olive oil.

SCAMPO 1, 2, 7 — 44

Crema di patate, caprino all'aneto, riccio di asparago condito, scampi del mediterraneo, caviale Oscietra Royal, profumo al limone, olio verde.
Potato cream, dill-infused goat cheese, seasoned asparagus tip, Mediterranean scampi, Royal Osetra caviar, lemon essence, green oil.

BLACK ANGUS 1, 7 — 19

Crema di cicoria, fiordilatte di Agerola, carpaccio di Black Angus argentino, pomodorini confit, salsa al salmoriglio.
Chicory cream, Agerola mozzarella, Argentinean Black Angus carpaccio, confit cherry tomatoes, salmoriglio sauce.

TOP CLASS PIZZE GOURMET

PIZZE TAGLIATE IN 6 FETTE - PIZZA CUT INTO 6 SLICE'S

KOBE A5 1, 7 — **4 5**

Funghi porcini in crema, erborinato di capra in ciuffi, tataki di kobe a5, spuma di patate al rosmarino, vene cress. Burro al tartufo servito al tavolo.
Porcini mushroom cream, dollops of goat blue cheese, A5 Kobe tataki, rosemary potato foam, Vene cress. Truffle butter served tableside.

PIEMONTESE 1, 7, 10 — **2 2**

Crema di tartufo bianco, fiordilatte di Agerola, tartare di fassona piemontese, cipolla rossa agrodolce, senape al miele, scaglie di tartufo nero, spuma di Parmigiano Reggiano 24 mesi, olio evo.
White truffle cream, Agerola mozzarella, Piedmontese Fassona beef tartare, sweet-and-sour red onion, honey mustard, black truffle shavings, 24-month-aged Parmigiano Reggiano foam, extra virgin olive oil.

GAMBERO ROSSO 1, 2, 7, 9 — **3 2**

Fiordilatte di Agerola, crema di zucchine e aneto, confit di pomodorini gialli e rossi, bocconcini di bufala, gambero di Mazara del Vallo, zest di arancia, zorri cress.
Agerola fiordilatte, zucchini and dill cream, yellow and red cherry tomato confit, buffalo mozzarella pearls, Mazara del Vallo shrimp, orange zest, Zorri cress.

DUCK 1, 7 — **2 8**

Cornicione ripieno di ricotta di bufala all'arancia, crema di carote e zenzero, fiordilatte di agerola, cipolla caramellata, pulled di anatra, sfere all'arancia, vene-cress.
Crust stuffed with orange-infused buffalo ricotta, carrot and ginger cream, Agerola fior di latte, caramelized onion, pulled duck, orange spheres, vene-Cress.

PIZZE TRADIZIONALI - TRADITIONAL PIZZAS

MAESTRO NICOLA 1, 7 — 7

Sugna di maialino nero casertano, pecorino beneventano, basilico, olio evo.
Caserta black pig suet, Benevento pecorino cheese, basil, extra virgin olive oil.

MARINARA 1 — 7

Pomodoro presidio slow food “Antichi Pomodori di Napoli”, aglio, origano fresco, olio extra vergine d’oliva.
"Antichi Pomodori di Napoli" Slow Food Presidium tomatoes, garlic, fresh oregano, extra virgin olive oil.

MARGHERITA 1, 7 — 8 , 5

Pomodoro presidio slow food “Antichi Pomodori di Napoli”, fior di latte di Agerola, basilico, olio evo.
"Antichi Pomodori di Napoli" (Slow Food Presidium) tomatoes, Agerola fior di latte, basil, extra virgin olive oil.

FILETTO 1, 7 — 9

Fiordilatte di Agerola, pomodorini rossi in cottura, pecorino romano grattugiato, basilico, olio evo.
Agerola mozzarella, red cherry tomatoes (cooked), grated Pecorino Romano, basil, extra virgin olive oil.

PROVOLA E PEPE 1, 7 — 8 , 5

Pomodoro presidio slow food “Antichi Pomodori di Napoli”, provola affumicata, pepe fresco grattugiato, basilico, olio evo.
"Antichi Pomodori di Napoli" (Slow Food Presidium) tomatoes, smoked provola cheese, freshly ground pepper, basil, extra virgin olive oil.

LOS NAAAPEELES 1, 4 — 1 0

Antichi pomodori di Napoli DOP, acciughe, capperi, olio evo, basilico.
Ancient Neapolitan DOP tomatoes, anchovies, capers, extra virgin olive oil, basil.

PASTA

TAGLIATELLE AL RAGU' 1, 3, 7 — **12**

LASAGNA TRADIZIONALE 1, 3, 7 — **13**

TORTELLONI AL POMODORO 1, 3, 7 — **11**

INSALATE / SALADS

INSALATA VERDE — **5**
Natural green salad.

INSALATA GRECA 7 — **9**
Cetriolini, feta greca, olive snocciolate, cipolla rossa, pomodorini, insalata verde.
Gherkins, Greek feta, pitted olives, red onion, cherry tomatoes, green salad.

CAÈSAR SALAD 1, 3, 7 — **10**
Insalata mista, petto di pollo, salsa caèsar, crostini, grana, succo di limone.
Mixed salad, chicken breast, caèsar sauce, croutons, parmesan, lemon juice.

SOFT DRINK

ACQUA PANNA 2,5 — **ACQUA SAN PELLEGRINO 2,5** — **COCA COLA - COCA COLA 0 3,5**

ARANCIATA SAN PELLEGRINO 3,5 — **LIMONATA SAN PELLEGRINO 3,5**

TONICA SAN PELLEGRINO 3,5 — **TE LIMONE - PESCA 4**

BIRRE IN BOTTIGLIA

NOAM 7
Lager - 34 cl

GALILEO 8
Session I.P.A - 33 cl

DANTE 8
Ibu bitter - 33 cl

AUGUSTINER 8
Weiss - 50 cl

HALER 6
No alcol - 33 cl

LEONARDO 7
Gluten free - 33 cl

COCKTAIL

SPRITZ APEROL - CAMPARI - LIMONCELLO 8 — **VODKA "GREYGOOSE" TONIC - LEMON 12**

GIN "N°3" TONIC - LEMON 12 — **AMERICANO ("CAMPARI"- VERMOUTH "MARTINI RISERVA" - SODA) 10**

NEGRONI ("CAMPARI"- VERMOUTH "MARTINI RISERVA" - GIN "N°3") 12

COPERTO 2,5

LISTA ALLERGENI

GLUTINE - 1
(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

CROSTACEI E DERIVATI - 2
(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

UOVA - 3
(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

PESCE E DERIVATI - 4
(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

ARACHIDI E DERIVATI - 5
(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

SOIA E DERIVATI - 6
(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

LATTE E DERIVATI - 7
(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8
(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

SEDANO E DERIVATI - 9
(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

SENAPE E DERIVATI - 10
(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11
(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12
(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 - usati come conservanti, possiamo trovarli in conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

LUPINO E DERIVATI - 13
(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14
(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)