

CLASSICHE

MARGHERITA

(4 - 3)

€ 8.50

pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, pecorino romano, basilico, olio evo

MARINARA RIVISITATA

(4 - 3)

€ 8.50

pomodoro San Marzano DOP, pecorino romano, origano, aglio, pomodorini, olio evo

COSACCA

(4 - 3)

€ 8.00

pomodoro San Marzano DOP, pecorino romano, primo sale, olio evo

PROSCIUTTO COTTO

(4 - 3)

€ 10.00

pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agevola, prosciutto cotto, basilico, olio evo

BUFALA D.O.P.G.

(4 - 3)

€ 10.00

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala di Aversa, pecorino romano, basilico, olio evo

POLPETTINE & PARMIGIANA

(4 - 3 - 9)

€ 12.00

pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, provola affumicata, polpettine di carne, parmigiana di melanzane, ciuffi di ricotta, basilico, olio evo

CAPRICCIOSA

(4 - 3 - 10)

€ 10.00

pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte di agerola, prosciutto cotto, olive, carciofi, funghi, pecorino, basilico, olio evo

COPERTO € 2.50

CLASSICHE

WURSTEL & PATATINE (4 - 3 - 7) *

€ 10.00

pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, panna, wurstel, patatine, basilico, olio evo

DIAVOLA (4 - 3)

€ 10.00

pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, salame piccante, basilico, olio evo

NAPOLI (4 - 3)

€ 10.00

pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, acciughe, origano, basilico, olio evo

4 FORMAGGI (4 - 3)

€ 10.00

pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, provola, gorgonzola, pecorino romano, parmigiano, basilico, olio evo

ORTOLANA (4 - 3)

€ 10.00

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

TONNO & CIPOLLE (4 - 3 - 1 - 10)

€ 10.00

pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, tonno, cipolle caramellate, basilico, olio evo

COPERTO €2.50

CONTEMPORANEE

MORTADELLA & PISTACCHIO

(4 - 3 - 7 - 5)

€ 14.00

crema di pistacchio, fior di latte di Agevola,
mortadella, granella di pistacchio, basilico, olio
evo

MARINARA GOLD

(4 - 1 - 10)

€ 14.00

crema di datterino giallo, origano, capperi,
olive taggiasche, acciughe di Cetara,
pomodorini gialli e rossi, basilico,
olio evo

GUANCIALE CROCCANTE & BURRATA

(4 - 3)

€ 14.00

crema di datterino giallo, guanciale croccante,
cipolla rossa caramellata, mix datterigialli e
rossi, burrata pugliese, basilico,
olio evo

CRUDO & FICHI

(4 - 3 - 7 - 5)

€ 14.00

fior di latte di Agevola, stracciatella, mix di
datterini gialli e rossi, salsa di fichi, prosciutto
crudo di Parma, pecorino, granella di mandorle,
basilico, olio evo

ZUCCA & N'DUJA

(4 - 3 - 10)

€ 14.00

vellutata di zucca, provola di Agerola affumicata,
stracciatella pugliese, salsiccia a punta di
coltello, n'duja calabra, pecorino, Zola, filamenti
di peperoncino, basilico, olio evo

COPERTO €2.50

CONTEMPORANEE

NERANO A MODO MIO (4 - 3) *

€ 14.00

vellutata di zucchini, aromatizzata al gorgonzola, pecorino, provola di Agevola affumicata, julienne di zucchine croccanti, scaglie di provolone del Monaco, basilico, olio evo

SALSICCIA & FRIARIELLI (4 - 3 - 5 - 7)

€ 14.00

provola di Agevola affumicata, crema di friarielli con aglio e peperoncino, salsiccia a punta di coltello, tarallo napoletano sbriciolato con mandorle e pepe, basilico, olio evo

PORCHETTA & PATATE (4 - 3 - 5 *)

€ 14.00

crema di patate e rosmarino, fior di latte di Agerola, provola affumicata, porchetta di Ariccia, patate croccanti, basilico, olio evo

FIOCCO (4 - 3) *

€ 14.00

fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, crocchette di patate, panna, scaglie di grana, basilico, olio evo

CAPOCOLLO & TARALLO (4 - 3 - 5 - 7)

€ 14.00

crema di datterino giallo, fiori di latte, provola di Agerola, capocollo, tarallo napoletano sbriciolato con mandorle e pepe, basilico, olio evo

BUFALA GOLD (4 - 3 - 5)

€ 14.00

crema di datterino giallo, budala campana DOP, pomodorini rossi e gialli, guanciale croccante, basilico, olio evo

LA PIZZA CONTEMPORANEA E' UNA RIVISITAZIONE MODERNA DELLA PIZZA ITALIANA. CARATTERIZZATA DA UN IMPASTO LEGGERO A LUNGA LIEVITAZIONE ED UN CORNICIONE ALTO E ALVEOLATO. OFFRE ACCOSTAMENTI CREATIVI E STAGIONALI CHE DONANO UN LUSSO ACCESSIBILE PER OGNI PALATO!

COPERTO €2.50

SPECIALI

RACCHETTA

(4 - 3)

€ 13.00

manico farcito con ricotta, provola di Agerola,
prosciutto cotto e pepe nero;
centro farcito con datterino rosso e giallo,
bufala campana DOP;
in uscita crudo di Parma, rucola, pecorino,
scaglie di grana, basilico, olio evo

FOCACCIA STELLA

(4 - 3)

€ 14.00

pomodoro pachino, crudo di
Parma, rucola, bufala da 125g,
basilico, olio evo

GOLFO

(4 - 2 - 6) *

€ 14.00

pomodoro san Marzano, aglio, rucola,
gamberetti, cozze, vongole, basilico, olio evo

CALAMARI

(4 - 3 - 1 - 2) *

€ 14.00

fior di latte di agevola, mix di pomodorini,
rucola, calamari fritti, limone, prezzemolo,
olio evo

PANUOZZO

(4 - 3 - 7)

€ 13.00

SCEGLI AL MOMENTO, FALLO COME VUOI:

SCELTA 1:

salsiccia;
prosciutto cotto;
prosciutto crudo;
porchetta;
mortadella

SCELTA 2:

mozzarella di bufala;
fior di latte;
provola;
burrata;
scamorza

SCELTA 3:

patatine;
crema di friarielli;
rucola

LE PIZZE SPECIALI SONO AUTENTICHE OPERE D'ARTE, IDEATE DAL
NOSTRO PIZZAIOLO.
QUESTE PIZZE SONO DIVERTENTI E CREATIVE, MA ANCHE DELIZIOSE
E BILANCIATE.
OGNI FETTA E' UN CAPOLAVORO CHE UNISCE SAPORI UNICI E
INGREDIENTI DI ALTA QUALITA'.

COPERTO €2.50

3 COTTURE

TRANNE VENERDI' E SABATO

CLASSICA

(4 - 3)

€ 13.00

pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala,
pecorino romano, basilico, olio evo

MORTADELLA, BURRATA, ZEST DI LIME

(4 - 3 - 7 - 5)

€ 15.00

crema di pistacchio, burrata, mortadella,
pomodorini rossi, lime, granella di pistacchio,
basilico, olio evo

TONNO & CIPOLLE

(4 - 3 - 7 - 10)

€ 15.00

tonno rosso, cipolla caramellata, cipolla
croccante, pomodorini, olive taggiasche,
basilico, olio evo

SALSICCIA & FRIARIELLI

(4 - 3 - 5 - 7)

€ 15.00

friarielli freschi, salsiccia a punta di coltello,
scamorza fresca, tarallo napoletano
sbriciolato, basilico,
olio evo

LA PIZZA 3 COTTURE E' UN'INNOVATIVA VARIANTE DELLA
PIZZA TRADIZIONALE. IN QUESTA PREPARAZIONE, LA
PIZZA VIENE SOTTOPOSTA A TRE FASI DI COTTURA
DIVERSE, CIASCUNA CON UN METODO SPECIFICO:

1. COTTURA AL VAPORE: LA BASE DELLA PIZZA VIENE
COTTA AL VAPORE, RENDENDOLA MORBIDA E
LEGGERA.
2. COTTURA IN FRIGGITRICE: DOPO LA COTTURA AL
VAPORE, LA PIZZA VIENE FRITTA BREVEMENTE IN
FRIGGITRICE. QUESTO CONFERISCE UNA
CROCCANTEZZA ESTERNA.
3. COTTURA NEL FORNO: LA PIZZA VIENE COTTA NEL
FORNO TRADIZIONALE PER COMPLETARE LA SUA
PREPARAZIONE.

IL RISULTATO E' UNA PIZZA CON UNA BASE SOFFICE, UN
BORDO CROCCANTE E UN SAPORE UNICO.

COPERTO €2.50

GOURMET

TRANNE VENERDI' E SABATO

LA FLUKE

(4-1-10)*

€ 20.00

tartare di tonno rosso, crema di pomodorini
gialli, pomodorini rossi, bottarga di tonno,
basilico, olio evo

GAMBERI & PISTACCHIO

(4-3-1-7-10)*

€ 20.00

crema di pistacchio, gambero rosso di Mazara
del Vallo, pomodorini gialli, fior di latte,
granella di pistacchio, basilico, olio evo.

PANCETTA & TARTUFO

(4-3-10)

€ 20.00

fior di latte di Agerola, pancetta affumicata,
pomodorino giallo semi-dry, scagliette di
tartufo, basilico, olio evo

LA PIZZA GOURMET E' UNA CREAZIONE CULINARIA CHE
SI DISTINGUE PER LA SUA RICERCA DELL'ECCELLENZA.
QUESTA PRELIBATEZZA, SPESSO REALIZZATA DA CHEF E
PIZZAIOLI ESPERTI, SI BASA SU INGREDIENTI DI
ALTISSIMA QUALITA E TECNICHE INNOVATIVE.
LA LUNGA LIEVITAZIONE, L'EQUILIBRIO DEI SAPORI E
L'ESTETICA CURATA RENDONO LA PIZZA GOURMET UN
PIATTO SOFISTICATO, DISTANTE DAL TRADIZIONALE
STREET FOOD. IN BREVE, E' UN'ESPERIENZA SENSORIALE
CHE COINVOLGE TUTTI I SENSI, TRASFORMANDO LA
PIZZA IN UN PRODOTTO RIVOLUZIONARIO.

COPERTO €2.50

TAGLIERI & SFIZI FLUKE

TAGLIERE DELLA CASA (4-3-9-10)

€ 9.00 (X1 PERSONA)

€ 16.00 (X2 PERSONE)

grana padano & marmellata di fichi, bruschetta
al pomodoro, parmigiana di melanzane, pasta
fritta

TAGLIERE DELLA NONNA (4-3-9)

€ 10.00 (X1 PERSONA)

€ 18.00 (X2 PERSONE)

mozzarella di bufala da 125g, prosciutto crudo
di Parma, polpettine di carne al sugo, gnocco
fritto

TAGLIERE DI SALUMI & FORMAGGI (4-3-9-5-10)

€ 12.00 (X1 PERSONA)

€ 20.00 (X2 PERSONE)

mix di salumi, mix di formaggi, miele,
marmellata, gnocco fritto

SFIZI & FRITTI (4-3-9-5-7)*

€ 9.00 (X1 PERSONA)

€ 16.00 (X2 PERSONE)

crocchè di patate, pasta fritta, zeppoline di
mare, triangoli di polenta

SFIZI MONOPORZIONI (4-3-9-5-7)*

€ 5.00

CROCCHÉ DI PATATE (2PEZZI)

PASTA FRITTA (2 PEZZI)

POLENTA FRITTA (4 PEZZI)

€ 8.00

FRITTELLE DI MARE (10 PEZZI)

COPERTO €2.50

..IN CUCINA

ANTIPASTI & INSALATA

POLPO CON PATATE* € 13 (2-6)

Polpo, patate bollite, olive, prezzemolo, aglio,
olio evo

IMPEPATA DI COZZE € 10 (2-6)

Cozze, aglio, olio evo, prezzemolo

POLPETTE AL SUGO € 12 (3-4-9)

Polpette di carne mista al sugo, aglio, olio evo

FRESELLA CONDITA € 7 (5-10)

Fresella napoletana, condita con pomodorini,
tonno, melanzane a filetti, olive taggiasche,
basilico e olio vo

INSALATONA ALLA GRECA € 7 (3)

insalata mista, pomodorini, feta, olive nere

PRIMI

PASTA FAGIOLI E COZZE €12 (4-2)

Pasta mista, fagioli cannellini, cozze, aglio,
olio evo, prezzemolo

LINGUINE ALLE VONGOLE €15 (4-2)

Linguine, vongole veraci, aglio, olio evo,
prezzemolo

SPAGHETTI ALLA NERANO €14 (4-3)

Spaghetti alla chitarra, zucchine, provolone
del monaco, aglio olio evo, basilico

PASTA ALLA GENOVESE €13 (4-3)

Mezze maniche, ragù bianco di carne
(spezzatino di manzo e cipolle, sfumati al vino
bianco), parmigiano

PASTA AL RAGU' NAPOLETANO €13

(4-3)
Mezze maniche, ragù classico, pomodoro,
carne in pezzi mista, parmigiano

COPERTO €2.50

..IN CUCINA

SECONDI

PARMIGIANA DI MELANZANE €10 (4-3-7)

Melanzane fritte, uova, scamorza, basilico,
parmigiano, passata di pomodoro, aglio,
olio evo

POLIPETTI ALLA LUCIANA €15 (2-6)*

Melanzane fritte, uova, scamorza, basilico,
parmigiano, passata di pomodoro, aglio,
olio evo

SALSICCIA & FRIARIELLI €12 (8)*

Salsiccia di maiale a punta di coltello,
friarielli saltati in padella, aglio, olio, peperoncino

CALAMARI FRITTI (X1-X2) €12/€20 (1-2-4)*
Frittura di calamari

FRITTO MISTO (X1-X2) €12/€20 (1-2-4)*
Frittura mista di calamari, mazzancolle,
alici, laterizi

CONTORNI

PATATINE FRITTE €5

VERDURE GGRIGLIATE €5

INSALATA SEMPLICE O MISTA €3/4

BAMBINI

PASTA AL POMODORO €6

NUGGET'S DI POLLO CON PATATINE €8

WURSTEL & PATATINE €7

COPERTO €2.50

