



Antipasti

Tutte le specialità sono di nostra produzione

TAGLIERE MASCHIO ANGIOINO Allergeni: 5 - 7 **€ 15,00**

Prosciutto Crudo di Parma DOP, Mortadella Bologna IGP, Salame Napoli, Pancetta nostrana, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Provolone del Monaco DOP.

BUFALA E CRUDO DI PARMA DOP Allergeni: 7 **€ 12,00**

POLPETTE AL RAGÙ NAPOLETANO Allergeni: 1 - 3 - 7 **€ 6,00**
A porzione

Carne macinata di manzo, pane, Parmigiano Reggiano DOP, profumi della Penisola Sorrentina, ragù, basilico e scaglie di Provolone del Monaco DOP.

'A CAPONATA DI CASTELLAMMARE Allergeni: 1 - 3 - 5 - 7 - * **€ 7,00**

Pane di grano duro di Agerola, condito con Pomodorini del Vesuvio, Alici di Cetara, Melanzane Sott'olio (Dispensa Ciro), tonno, olive, origano, sale e olio aromatizzato di Sorrento.

ZUCCHINE ALLA SCAPECE **€ 5,00**

Zucchine, aceto, olio extravergine d' oliva, menta e basilico.

INSALATA CAPRESE **€ 8,00**

Pomodoro, Fior di Latte, olio extravergine d' oliva, basilico e origano.

BRESAOLA, RUCOLA E GRANA **€ 8,00**



Squisitezze Napoletane

CROCCHÈ DI PATATE Allergeni: 3 - 5 - 6 - 7 **€ 2,50**
Patate, Provola di Agerola e Fiordilatte.

FRITTATINA DI PASTA (Ricetta tradizionale della Nonna Rosa) Allergeni: 1 - 3 - 5 - 6 - 7 **€ 2,00**
Bucatini di Gragnano IGP, Parmigiano Reggiano DOP, Provola di Agerola, Prosciutto Crudo di Parma DOP e Fiordilatte.

MONTANARA Allergeni: 1 - 3 - 5 - 7 **€ 3,00**
Ragù napoletano, scaglie di Provolone del Monaco DOP di Vico Equense e basilico.

ARANCINI Allergeni: 1 - 3 - 5 - 7 **€ 2,50**
Riso, carne di manzo, ragù napoletano, piselli, Provola di Agerola e Fiordilatte.

SCAZZUOPOLI Allergeni: 1 - 5 - 7 **€ 5,00**
Gustosi gnocchetti di pizza frita conditi con ragù napoletano e scaglie di Provolone del Monaco DOP. A porzione

POLPETTE DI MELANZANE Allergeni: 1 - 3 - 7 **€ 5,00**
Melanzane a cubetti, pane, Mozzarella di Agerola DOP e profumi della Costiera Sorrentina. A porzione

MINI PANINI NAPOLETANI FRITTI Allergeni: 1 - 5 - 7 **€ 5,00**
Saporito mix di salumi e formaggi. A porzione

FIORI DI ZUCCA RIPIENI CLASSICI (Stagionali) **€ 2,50**
Allergeni: 1 - 5 - 6 - 7
Provola, ricotta, pepe e Prosciutto Cotto.

FIORI DI ZUCCA RIPIENI CON ALICI (Stagionali) **€ 2,50**
Allergeni: 1 - 5 - 6 - 7 - *
Provola, ricotta, pepe e alici di Cetara.

PIZZA FRITTA RIPIENA Allergeni: 1 - 5 - 7 € 6,50

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola DOP e basilico

CALZONE AL FORNO RIPIENO Allergeni: 1 - 7 € 7,00

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola DOP e basilico

PATATE FRITTE Allergeni: 5 - 6 € 5,00

Panuozzi

AGEROLA Allergeni: 1 - 5 - 7 € 7,50

Pancetta, provola affumicata di Agerola, funghi champignon (bianco o con pomodoro San Marzano DOP).

LE DUE TERRE Allergeni: 1 - 5 - 7 € 9,50

Fior di latte di Agerola, salsiccia, friarielli.

PULCINELLA Allergeni: 1 - 5 - 7 € 9,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodorini del Vesuvio, melanzane grigliate, prosciutto crudo di Parma DOP, Provolone del Monaco.

PLEBISCITO Allergeni: 1 - 5 - 7 € 8,00

Pomodorini del Vesuvio, peperoni, salsiccia, Fior di latte di Agerola DOP.

SFIZIOSO Allergeni: 1 - 5 - 7 € 9,00

Patate sfiziose al forno, Speck Alto Adige IGP, Provolone affumicata di Agerola.

MARADONA Allergeni: 1 - 5 - 7 € 8,50

Salame Napoli, Diavoleto di Vico Equense, fantasia di funghi.

VUOTO € 3,50

Pizze Rosse

	SINGOLA	FAMILIARE
LA REGINA DI NAPOLI ★ Allergeni: 1 - 5 - 7 Pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola DOP, basilico, Olio di Sorrento DOP.	€ 6,00	€ 12,00
PINO DANIELE "TERRA MIA" ★ Allergeni: 1 - 5 - 7 Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, basilico, Olio di Sorrento DOP.	€ 8,50	€ 17,00
NONNA ROSA ★ Allergeni: 1 - 3 - 5 - 7 - 9 Ragù napoletano, polpettine di manzo, Ciliegine di Bufala Campana DOP, Provolone del Monaco di Vico Equense, basilico, Olio di Sorrento DOP.	€ 8,50	€ 17,00
TARANTÈ ★ Allergeni: 1 - 5 - 7 Pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola DOP, salsiccia, prosciutto Casa Modena, funghi chiodini (Selezione Dispensa Ciro), basilico, Olio di Sorrento DOP.	€ 9,00	€ 18,00
TOTÒ E PEPPINO ★ Allergeni: 1 - 5 - 7 Pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola DOP, pancetta, fantasia di funghi (Selezione Dispensa Ciro), Olio di Sorrento DOP	€ 9,00	€ 18,00
DIAVOLETTA 🌶️ ★ Allergeni: 1 - 5 - 7 Fior di latte di Agerola, Pomodoro San Marzano DOP, Salame Napoli, Diavolello della Costiera Sorrentina, Olio di Sorrento DOP.	€ 8,50	€ 17,00
BRISIGHELLA ★ Allergeni: 1 - 5 - 7 Pomodoro San Marzano DOP, salsiccia, squacquerone, Olio di Sorrento DOP.	€ 9,00	€ 18,00

ANCHE SENZA GLUTINE ★

PARTENOPEA ★ Allergeni: 1 - 4 - 5

€ 8,00

€ 16,00

Pomodoro San Marzano DOP,
Olive taggiasche (Selezione Dispensa Ciro),
Alici di Cetara, Olio aromatizzato di Sorrento DOP,
origano.

VERACE ★ Allergeni: 1 - 5

€ 6,50

€ 13,00

Pomodoro San Marzano DOP,
Origano, Olio aromatizzato di Sorrento DOP.

CIRO ★ Allergeni: 1 - 5 - 7

€ 9,00

€ 18,00

Pomodoro San Marzano DOP, wurstel,
Fior di latte di Agerola DOP,
patate fritte o a scelta patate sfiziose al forno.

PLEBISCITO ★ Allergeni: 1 - 5 - 7

€ 9,50

€ 19,00

Pomodorini del Vesuvio o Pomodoro San
Marzano DOP, peperoni, zucchine,
olive taggiasche (Selezione Dispensa Ciro),
melanzane, Fior di latte di Agerola DOP,
Olio di Sorrento DOP, Scaglie di Provolone del
Monaco.

POSILLIPO ★ Allergeni: 1 - 2 - 4 - 5 - 9 - 13 - 14

€ 10,00

€ 20,00

Pomodoro San Marzano, olio aromatizzato di
Sorrento, calamari, totani, gamberetti, profumi
della Costiera Sorrentina.

Pizze Bianche

SINGOLA FAMILIARE

POLPETTINA ★ Allergeni: 1 - 3 - 5 - 7 - 9

€ 9,50

€ 19,00

Cornicione ripieno con crema di Ricotta di Agerola e Polpette di manzo, Provola affumicata di Agerola, patate sfiziose al forno, bacon croccante, Provolone del Monaco di Vico Equense, Olio di Sorrento DOP, basilico.

CROCCHETTINA MIA ★ Allergeni: 1 - 3 - 5 - 7

€ 9,00

€ 18,00

Crocchè di patate, porcini, prosciutto cotto Casa Modena, Fior di latte di Agerola DOP, Provolone del Monaco di Vico Equense, Olio di Sorrento DOP, basilico.

LUCIANA ★ Allergeni: 1 - 5 - 7 - 6

€ 8,50

€ 17,00

Mortadella Bologna IGP, Provola affumicata di Agerola o Fior di latte di Agerola, Pistacchio di Bronte DOP, Olio Brisighello DOP, basilico.

LE DUE TERRE 🌶️ ★ Allergeni: 1 - 5 - 7

€ 9,00

€ 18,00

Fior di latte di Agerola DOP, friarielli, Salsiccia di Mora Romagnola, Olio Brisighello DOP, olive taggiasche (Selezione Dispensa Ciro).

PULCINELLA ★ Allergeni: 1 - 5 - 7

€ 9,00

€ 18,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodorini del Vesuvio, melanzane grigliate, prosciutto crudo di Parma DOP, Olio Brisighello DOP, scaglie di Provolone del Monaco di Vico Equense.

DONNA SOFIA ★ Allergeni: 1 - 7

€ 9,50

€ 19,00

Fior di latte di Agerola, Radicchio, pancetta, Olio Brisighello DOP, glassa di aceto balsamico.

VESUVIO ★ Allergeni: 1 - 5 - 7

€ 8,50

€ 17,00

Fior di latte di Agerola, Crema di datterino giallo e rosso del Vesuvio, melanzane, guanciale, Olio di Sorrento DOP, basilico.

ANCHE SENZA GLUTINE ★

SINGOLA FAMILIARE

MOZZARÉ ★ Allergeni: 1 - 5 - 7

€ 9,50

€ 19,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP, gorgonzola, crema di zucca, cipolla di Tropea, salsiccia, Olio di Sorrento DOP.

NAMMURAT FOR THE FIRST ★ Allergeni: 1 - 5 - 7

€ 9,50

€ 19,00

Fior di latte di Agerola DOP, Pomodorini gialli del Vesuvio, capocollo di Martina Franca, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, Olio di Sorrento DOP.

LARDIATA ★ Allergeni: 1 - 5 - 7

€ 9,50

€ 19,00

Crema di carciofi, pancetta, patate sfiziose al forno, mozzarella di Bufala Campana DOP, all'uscita lardo di Colonnata, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP.

CERASELLA ★ Allergeni: 1 - 5 - 7

€ 9,50

€ 19,00

Radicchio, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Bresaola della Valtellina IGP, Olio di Sorrento DOP, Provolone del Monaco di Vico Equense.

GUSTOSA 🌶️ ★ Allergeni: 1 - 5 - 7

€ 9,50

€ 19,00

Fior di latte di Agerola DOP, Salame Napoli, gorgonzola, Olio di Sorrento DOP.

ANCHE SENZA GLUTINE ★

Pizze Speciali

SINGOLA FAMILIARE

FARINE DI MELA ★ Allergeni: 1 - 5 - 7 - 12

€ 9,00 € 18,00

Provola affumicata di Agerola o Fior di latte di Agerola, datterino giallo del Vesuvio, guanciale, Olio di Sorrento DOP, nebulizzata al rhum invecchiato.

'M' ARREVOT O CORE ★ Allergeni: 1 - 5 - 7

€ 9,00 € 18,00

Fior di latte di Agerola, Crema di zucchine, capocollo di Martina Franca, ciliegine affumicate di Bufala Campana, Provolone del Monaco di Vico Equense, Olio di Sorrento DOP.

ANEMA E CORE ★ Allergeni: 1 - 5 - 7

€ 9,50 € 19,00

Fior di latte Agerola, Burrata di Murgia, Speck Alto Adige IGP, chips di zucchine, pesto di menta e basilico, Olio di Sorrento DOP.

AI TRE COLLI (STAGIONALE) ★ Allergeni: 1 - 5 - 7

€ 9,00 € 18,00

Carciofo moretto, salsiccia di Mora Romagnola, Fior di latte di Agerola DOP, funghi porcini, Olio tartufato.

MARE FUORI ★ Allergeni: 1 - 4 - 5 - 7 - *

€ 9,00 € 18,00

Fior di latte di Agerola, Stracciata di Bufala Campana, gambero rosso arrostito nel bacon, fili di peperoncino, profumi della Costiera Sorrentina.

PROFUMI DI CETARA ★ Allergeni: 1 - 4 - 5 - 7 - *

€ 9,00 € 18,00

Fonduta di zucchine, provola affumicata di Agerola o Fior di latte di Agerola, Alici di Cetara, profumi della Costiera Sorrentina, basilico.

AMALFITANA ★ Allergeni: 1 - 4 - 5 - 7 - *

€ 10,00 € 20,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP, gamberi, salmone, rucola e scaglie di Limone di Sorrento.

ANCHE SENZA GLUTINE ★

SINGOLA FAMILIARE

LA FRANCESE ★ Allergeni: 1 - 5 - 7

€ 9,00 € 18,00

Fior di latte di Agerola DOP, mix di formaggi, origano, ciuffetti di Ricotta di Capra, prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, miele, Olio di Sorrento DOP.

NISIDA ★ Allergeni: 1 - 5 - 7

€ 10,00 € 20,00

Bufala ai carboni (se disponibile) Pomodorini confit, ricotta allo zafferano, nebulizzata con colatura di alici, Rum pampero, foglia di menta, scorza di limone.

COSTIERA ★ Allergeni: 1 - 5 - 7 - *

€ 9,00 € 18,00

Provola e Fiordilatte di Agerola Fiori di zucca ripieni con ricotta allo zafferano, provola, alici e menta, nebulizzata al rhum, colatura di alici di cetara e limone.

Schiacciate

CAPRESE ★ Allergeni: 1 - 4 - 5 - 7 - *

€ 8,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP, datterino del Vesuvio, gamberi, Olio aromatizzato al Limone, Basilico.

SORRENTO ★ Allergeni: 1 - 5 - 7

€ 7,00

Pomodoro di Sorrento, Fior di latte di Agerola DOP, origano, olio aromatizzato.

BRISIGHELLA ★ Allergeni: 1 - 5 - 7

€ 7,50

Rosmarino, Olio Brisighello, all'uscita squacquerone e prosciutto crudo di Parma DOP.

AGGIUNTA VERDURE

€ 2,50

AGGIUNTA MOZZARELLA DI BUFALA O PROVOLA AFFUMICATA

€ 2,50

AGGIUNTA SALUMI

€ 2,50

AGGIUNTA PESCE

€ 3,50

IMPASTO SENZA GLUTINE

€ 2,00

ANCHE SENZA GLUTINE ★

I Nostri Primi

CANDELE AL RAGÙ NAPOLETANO E POLPETTINE DI MANZO € 13,00

Allergeni: 1 - 3 - 7 - 9

Con scaglie di Provolone del Monaco DOP
(Pasta tipica trafilata al bronzo di Gragnano).

ZITI ALLA GENOVESE Allergeni: 1 - 7 - 9 € 13,00

Ragù bianco di carne di manzo e cipolle con scaglie di Provolone del Monaco DOP
(Pasta tipica trafilata al bronzo di Gragnano spezzata a mano).

GNOCCO ALLA SORRENTINA IN TEGAMINO Allergeni: 1 - 7 € 12,00

Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte di Agerola, basilico.

PASTA MISTA PATATE E PROVOLA Allergeni: 1 - 7 - 9 € 13,00

SPAGHETTONE DI GRAGNANO ALLA SCARPARIELLO Allergeni: 1 - 7 € 13,00

Pomodori datterini saltati in padella con basilico e una
deliziosa crema di Parmigiano e Pecorino.

FUSILLI AVELLINESI CON FRIARIELLI E SALSICCIA Allergeni: 1 - 7 € 13,00

SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE (VONGOLE E COZZE) € 15,00

Allergeni: 1 - 2 - 4 - 14 - *

Con pomodorini datterini o in bianco
(Pasta fresca fatta in casa).

CALAMARATA Allergeni: 1 - 2 - 4 - 14 - * € 15,00

Con calamari, totani, gamberi e pomodorini
(Pasta tipica trafilata al bronzo di Gragnano).

LINGUINE O SPAGHETTO COZZE, PECORINO E POMODORINI GIALLI € 15,00

Allergeni: 1 - 7 - 14 - *

(Una cremosa esperienza di gusto).

MEZZI PACCHERI RIGATI O PASTA MISTA CON FAGIOLI E COZZE € 15,00

Allergeni: 1 - 9 - 14 - *

TUTTO ANCHE SENZA GLUTINE

I Nostri Secondi

SALSICCIA E FRIARIELLI Allergeni: 12 € 10,00

PARMIGIANA DI MELANZANE Allergeni: 1 - 7 € 10,00

FRITTURA DI PESCE Allergeni: 1 - 2 - 14 - * € 15,00
calamari, gamberi.

POLIPETTI ALLA LUCIANA Allergeni: 14 - Eventuale 12 € 10,00
pomodoro san marzano, olive taggiasche, peperoncino.

CUOPPO NAPOLETANO ALLERGENI: 1 - 2 - 14 - * € 15,00
gamberi, calamari, frittelle ai profumi di sorrento.

TUTTO ANCHE SENZA GLUTINE



Digestivi

PRODUZIONE ARTIGIANALE E SORRENTINA

LIMONCELLO	€ 4,50
CREMA DI LIMONCELLO	€ 4,50
MELONCELLO	€ 4,50
LIQUERIZIA	€ 4,50
NOCINO	€ 4,50

Bibite

ACQUA 1L. F/N € 2,50	€ 2,50
COCACOLA 1L.	€ 6,50
COCACOLA ZERO IN VETRO	€ 3,50
LATTINE	€ 3,50
ESTATHE	€ 3,00
LAURISIA (GAZZOSA - CHINOTTO - LIMONATA)	€ 3,50
BIRRA ARTIGIANALE B/R	€ 7,50
BIRRA ALLA SPINA 1L.	€ 14,50
BIRRA ALLA SPINA 0.4	€ 6,00
BIRRA ALLA SPINA 0.2	€ 4,50

Dolci

PRODUZIONE ARTIGIANALE NAPOLETANA

SFOGLIATELLE	€ 5,50
PASTIERA	€ 5,50
CANNOLO SICILIANO	€ 5,50
BABA' AL RHUM	€ 5,50
DELIZIA AL LIMONE	€ 6,00