



IL NOSTRO MENU

**IL TUO
VIAGGIO
NEI SAPORI
INIZIA
DA QUI**



**SCARICA LA
NOSTRA APP PER
NON PERDERE
TUTTI I NOSTRI
VANTAGGI**

Coperto € 2.00

ANTIPASTI



E FRITTI ARTIGIANALI

CROCCHÈ CLASSICO

crocche di patate, pepe, pecorino romano D.O.P.

2,6,7

€ 3.00

CROCCHÈ SALSICCIA E FRIARIELLI

crocche di patate, pepe, pecorino romano D.O.P., vellutata di friarielli, salsiccia

2,6,7

€ 3.50

FRITTATINA NAPOLETANA

bucatini, provola di Agerola, piselli, pepe, parmigiano reggiano D.O.P., prosciutto cotto, besciamella home made

2,6,7

€ 3.50

MONTANARA CLASSICA

impasto di pizza fritto con ragù napoletano e parmigiano reggiano D.O.P.

2,6,7,9

€ 3.00

PATATE FRITTE

patate fresche artigianali stick

6

€ 4.00

PATATE CHIPS

patate fresche artigianali

6

€ 4.00

INSALATONA CLASSICA

insalata Iceberg, rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano reggiano D.O.P.

7

€ 8.00

INSALATONA CON TONNO

insalata Iceberg, rucola, pomodorini, filetto di tonno

4

€ 9.00

POLPETTINE AL RAGÙ

polpette di Manzo al ragù napoletano, parmigiano reggiano D.O.P.

6,7,9

€ 7.50

Prodotto con

FARINA[®]
INTERA

E' grazie all'esclusiva,metodo Lavorazione Fedele brevettato enaturale, che mantiene inalterata l'azione benefica dei cereali, che si ottiene l'unica farina bianca che mantiene integre tutte le parti nobili del chicco.

Una pizza per essere buona deve essere preparata con la maestria del pizzaiolo, lasciata lievitare a lungo (da 24 a 72 ore) ma se preparata con Farina Intera sarà anche leggera e digeribile.

Farina Intera è la soluzione per chi ama la pizza ma è attento agli ingredienti e vuole che il piacere continui anche dopo aver gustato questo piatto tanto amato da tutti.

Farina Intera è l'unica farina bianca a basso impatto glicemico , grazie al suo contenuto di fibre solubile Arabinoxilani che la rendono un elemento chiave per uno stile di vita sano basato su un'alimentazione corretta.

Farine Varvello rispetta le linee guida per una corretta alimentazione della Fondazione Veronesi



Disponibile, su richiesta mozzarella vegana e
mozzarella senza lattosio

CLASSICHE



DA TRADIZIONE

MARGHERITA

2,7

pomodoro, fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano D.O.P., basilico, olio evo.

€ 7.00

MARINARA

2,7,10

pomodoro, origano, pesto di aglio Orsino, basilico, olio evo.

€ 6.00

MARGHERITA D.O.P.

2,7

pomodoro, mozzarella di bufala, parmigiano reggiano D.O.P., basilico, olio evo.

€ 8.50

DIAVOLA

2,7

pomodoro, fior di latte di Agerola, salame piccante, parmigiano reggiano D.O.P. basilico, olio evo.

€ 9.00

WÜRSTEL E PATATINE

2,6,7

fior di latte di Agerola, würstel, patatine artigianali fritte, parmigiano reggiano D.O.P., olio evo.

€ 7.50

COSACCA

2,7

pomodoro, parmigiano reggiano D.O.P., pecorino romano D.O.P., basilico, olio evo.

€ 7.50

PROVOLA E PEPE

2,7

pomodoro, provola di Agerola, parmigiano reggiano D.O.P., pepe, basilico, olio evo.

€ 8.00

CAPRICCIOSA

2,7

pomodoro, fior di latte di Agerola, funghi champignon freschi, salame Napoli, olive nere, carciofi, parmigiano reggiano D.O.P., in ucita prosciutto cotto, olio evo

€ 10.00

I NOSTRI



ABBINAMENTI

MARINARA A MODO NOSTRO

2,4,7,10

pomodoro, pomodorini gialli, origano, pesto di aglio orsino,
all'uscita alici di Cetara, crumble di olive nere, olio evo.

€ 9.50

ROMANACCIA

2,7,4

pomodorini freschi saltati in padella con capperi, olive nere e alici. In
uscita mozzarella di bufala, parmigiano reggiano D.O.P., origano, olio evo.

€ 13.00

BUFALINA

2,7

mozzarella di bufala, pomodorini rossi e gialli,
parmigiano reggiano D.O.P., basilico, olio evo.

€ 10.00

CAMPAGNOLA

2,7

provola di Agerola, salsiccia, patate fresche al forno,
parmigiano reggiano D.O.P., basilico, olio evo.

€ 11.00

PROFUMO DI TARTUFO

2,7

fior di latte di Agerola, salsiccia, tartufo nero, parmigiano reggiano D.O.P.,
pecorino romano D.O.P., basilicio, olio evo.

€ 13.00

GUSTOSA

2,7

fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, tartufo nero,
scaglie di parmigiano reggiano D.O.P., basilico, olio evo

€ 13.00

PISTACCHIO

2,7,10

fior di latte di Agerola, in uscita mortadella di Bologna I.G.P.,
parmigiano reggiano D.O.P., pesto di pistacchio, basilico, olio evo.

€ 13.00

CUOR DI CIPOLLA

2,7,4

crema di cipolla rossa, fior di latte di Agerola e in uscita pomodori secchi, filetti di tonno, parmigiano reggiano D.O.P., crumble di olive nere, olio evo.

€ 13.00**QUATTRO FORMAGGI**

2,7

provola di Agerola, gorgonzola, provolone del Monaco D.O.P., parmigiano reggiano D.O.P., pecorino romano D.O.P., olio evo

€ 12.00**PRIMAVERA**

2,7

mozzarella di bufala, pomodorini rossi, rucola, prosciutto crudo di Parma, scaglie di parmigiano reggiano D.O.P., olio evo.

€ 13.00**DOMENICA DA MAMMA**

2,6,7

ragù napoletano, parmigiano reggiano D.O.P., polpettine di manzo, ricotta, basilico, olio evo.

€ 13.00**ARICCIA**

2,7

porchetta di Ariccia, provola di Agerola, patate al forno, parmigiano reggiano D.O.P., basilico, olio evo.

€ 12.00

LE PIZZE

DI STAGIONE

LARDO E PORCINI

2,7

funghi porcini, lardo di Colonnata I.G.P., provola di Agerola,
parmigiano reggiano D.O.P., olio evo.

€ 13.50

TESTA DI ZUCCA

2,7,9

vellutata di zucca, provola di Agerola, salsiccia, provolone del Monaco
D.O.P., parmigiano reggiano D.O.P., basilico, olio evo

€ 12.00

SAPORI DI CASA

2,7

crema di patate, provola di Agerola, pancetta arrotolata di Gioi, peperone crusco di
Senise D.O.P., pecorino romano D.O.P., parmigiano reggiano D.O.P., olio evo.

€ 12.00

ABBRACCIO D'INVERNO

2,7

provola di Agerola, gorgonzola, parmigiano reggiano D.O.P.,
speck del trentino, cipolla caramellata., olio evo.

€ 13.00

CASERTANA

2,7

vellutata di friarielli, salsiccia, provola di Agerola,
cacioricotta del cilento, parmigiano reggiano D.O.P., olio evo.

€ 13.00

LE PIZZE



VEGAN

ZUCCOSA

2

crema di zucca , porcini saltati in padella , mozzarella vegan, noci, cipolla caramellata, olio evo.

€ 12.00

PATATA E TARTUFO

2

crema di patata, funghi champignon, mozzarella vegan, scaglie di tartufo, olio evo.

€ 12.00

FRIARIELLI E PATATE

2

crema di friarielli, patate al forno, olive, mozzarella vegan, peperone crusco di senise I.G.P., olio evo

€ 11.00

TRIS DI POMODORO

2

mozzarella vegana, pomodori gialli, pomodorini rossi, pomodori secchi, crema di cipolla rossa, crumble di olive, olio evo

€ 11.00

LE FRITTE



RIPIENE

LA CLASSICA

2,6,7

ricotta, prosciutto cotto, pepe, parmigiano reggiano D.O.P.

€ 10.00

LA NAPOLI

2,6,7

ricotta, pomodoro, salame Napoli, pepe, parmigiano reggiano D.O.P.

€ 10.00

I PANINI



ALLA PIASTRA

SERVITI CON LE
NOSTRE CHIPS DI
PATATE

ARTIGIANALI

IL CLASSICO

salsiccia, friarielli saltati in padella, provola di Agerola

2,7

€ 10.00

NON PUÒ MANCARE

mozzarella di bufala, rucola, prosciutto crudo di Parma D.O.P.

2,7

€ 10.00

‘NU SIGNOR PANINO

salsiccia, porcini , provovola di Agerola.

2,7

€10.00

‘O CAPOLAVOR

fior di latte di Agerola, gorgonzola, speck, cipolla caramellata

2,7

€ 10.00

‘O SAPURIT

porchetta di Ariccia I.G.P., provola di Agerola, patate al forno,

2,7

€ 10.00

‘A PURPETT

crema di zucca, polpette di manzo, provola di Agerola,
noci, pecorino romano D.O.P.

2,7

€ 10.00

NON E UN SEMPLICE PANINO
ALLA PIASTRA ,
MA UN EMOZIONE
PER IL PALATO

BERE IN COMPAGNIA

Per completare l'esperienza delle nostre pizze, abbiamo selezionato birre artigianali e vini pregiati, ideali per esaltarne i sapori autentici. Ogni bevanda, accuratamente scelta, valorizza ogni morso con abbinamenti perfetti: dalle birre che riflettono tradizione e carattere, ai vini delle migliori cantine, per un viaggio di gusto indimenticabile.

DA BERE

Acqua Ferrarelle 75cl

€ 2.50

Acqua Natia 75cl

€ 2.50

Coca Cola 33cl

€ 3.50

Coca Cola Zero 33cl

€ 3.50

Coca Cola 00 33cl
ZERO ZUCCHERI E ZERO CAFFEINA

€ 3.50

Fanta 33cl

€ 3.50

Amaro / Limoncello

€ 4.00

Grappa Barrique

€ 5.00

Caffè

€ 1.50

LE BIRRE

ALLA SPINA

Messina Vivace

20 CL / 40 CL

€ 3.50 / € 5.50

Ichnusa non Filtrata

20 CL / 40 CL

€ 3.50 / € 6.00

LE BIRRE



IN BOTTIGLIA

HEINEKEN GREEN

Dal colore giallo oro brillante con note fruttate ed un piacevole sentore di lievito fresco e cereali

33 CL 5,5% VOL. CHIARA
€ 3,50



PAULANER MUNCHNER HELL

Birra dal gusto delicato, giocata sull'equilibrio di note di cereale e sensazioni fruttate.

50 CL 4,9% VOL. LAGER CHIARA
€ 5,00



PAULANER HEFE WEISSBIER

Stile tipico bavarese, dalle note di banana e chiodi di garofano. Equilibrata e poco amara.

50 CL 5,5% VOL. WEIZEN CHIARA
€ 6,00



HIBU AVANTI MARCH

Schiuma persistente con caratteristiche speziate in cui pervengono note di pepe e zenzero.

33 CL 6,5% VOL. SAISON AMBRATA
€ 6,00



HIBU DAMA BIANCA

Schiuma moderata con aromi moderatamente fruttati di scorza di arancio amaro e coriandolo.

33 CL 5,6% VOL. IPA CHIARA
€ 6,00



HIBU ENTROPIA

Schiuma densa dal sentore erbaceo ed agrumato. Inizialmente gusto delicato e dolce di cereali.

33 CL 4,8% VOL. ALE CHIARA
€ 6,00



I VINI

I ROSSI

Lambrusco Emilia I.G.T.
Ottocentonero

€ 15.00

Sangiovese Superiore D.O.P.

€ 16.00

Primitivo Rosso Salento I.G.T.

€ 16.00

I BIANCHI

Greco I.G.T.

€ 15.00

Pignoletto Reno D.O.C. Frizzante

€ 14.00

Ribolla Gialla Friuli D.O.C.

€ 21.00

LE BOLLICINE

Prosecco

€ 15.00

Prosecco Sup. Valdobbiadene Extra Dry

€ 18.00

Franciacorta Brut D.O.C.G.

€ 30.00

Champagne Brut

€ 60.00

**SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE
NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE SOMMINISTRATE
IN QUESTA ATTIVITÀ POSSONO ESSERE CONTENUTE
SOSTANZE CONSIDERATE ALLERGENI.**

**Elenco degli ingredienti allergenici che possono provocare
allergie o intolleranze presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.**



1. Uova e prodotti a
base di uova



2. Cereali contenenti
glutine



3. Crostacei e
prodotti a base di
crostacei



4. Pesce e prodotti
a base di pesce



5. Soia e prodotti a
base di soia



6. Arachidi e
prodotti a base di
arachidi



7. Latte e prodotti
a base di latte



8. Prodotti a base
di semi di sesamo



9. Sedano e
prodotti a base di
sedano



10. Frutta a guscio



11. Senape e
prodotti a base di
senape



12. Anidrite
solforosa e solfiti



13. Lupini e
prodotti a base di
lupini



14. Molluschi e
prodotti a base
di molluschi

*Il nostro personale è a vostra disposizione per fornire
ogni supporto o informazione aggiuntiva.*



MY DREAM
da Francesco Caterino