MY DREAM

da Francesco Caterino

IL NOSTRO MENU

IL TUO VIAGGIO NEI SAPORI INIZIA DA QUI

ANTIPASTI

E FRITTI ARTIGIANALI

CROCCHÈ CLASSICO 2,6,7
crocche di patate, pepe, pecorino romano D.O.P.

€ 3.00

CROCCHE ALLA PARMIGIANA 2,7
crocche di patate, pepe, pecorino romano D.O.P.,
farcita con parmigiana di melanzane
€ 3.50

FRITTATINA NAPOLETANA 2,6,7
bucatini, provola di Agerola, piselli, pepe, parmigiano reggiano D.O.P.,
prosciutto cotto, besciamella home made
€ 3.50

MONTANARA CLASSICA 2,6,7,9
impasto di pizza fritto con ragù napoletano
e parmigiano reggiano D.O.P.
€ 3.00

PARMIGIANA DI MELANZANE 2,76
parmigiana di melanzane home made

€ 9.00

PATATE FRITTE 6
patate fresche artigianali stick

€ 4.00

PATATE CHIPS 6
patate fresche artigianali

€ 4.00

INSALATONA CLASSICA 7
insalata Iceberg, rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano reggiano D.O.P.

€ 8.00

INSALATONA CON TONNO 4
insalata Iceberg, rucola, pomodorini, filetto di tonno

€ 9.00

POLPETTINE AL RAGÙ 6,7,9
polpette di Manzo al ragù napoletano, parmigiano reggiano D.O.P.

€ 7.50

75%
36 ORE

inizia tutto con la selezione e la lavorazione di un blend di farina di grano tenero tipo "0" con germe di grano vitale pressato a freddo e macinato a pietra, per ottenere un impasto studiato che si contraddistingua per il profumo e l'alta digeribilità, grazie anche alla sua idratazione di oltre il 75% di acqua e la sua maturazione di 36 ore.

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
pomodorini freschi saltati in padella con capperi, olive nere e alici. In uscita mozzarella di bufala, parmigiano reggiano D.O.P., origano, olio evo. 2,7,4

€ 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

LA SAPORITA 2,7

provola di Agerola, pancetta arrotolata di Gioi, peperone crusco di Senise
I.G.P., parmigiano reggiano D.O.P., cacioricotta del Cilento, olio evo.

€ 14.00

DOMENICA DA MAMMA 2,6,7

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

€ 13.00

DOLCE RIBELLE 2,7

provola di Agerola, pomodori secchi , olive, origano,
parmigiano reggiano D.O.P., cipolla caramellata.

€ 11.00

Disponibile, su richiesta mozzarella vegana e mozzarella senza lattosio

LE PIZZE

DI STAGIONE

NERANO
2,7

vellutata di zucchine, zucchine fritte, provola di Agerola,
parmigiano reggiano D.O.P., provolone del Monaco d.o.p., olio evo.

€ 13.00

PARMIGGIA'
2,7,9

parmigiana di melanzane, fior di latte di Agerola, polpettine di manzo,
scaglie di Parmigiano Reggiano oltre 24 mesi, olio evo.

€ 14.00

LA MIA ORTOLANA
2,7

provola di Agerola, crema di peperoni, zucchine e melanzane fritte,
parmigiano reggiano D.O.P., cacio ricotta del cilento, olio evo.

€12.00

A' MARENNA
2,7

provola di Agerola, melanzane a funghetto saltate in padella con pomodrino
fresco e basilico, ricotta salata, parmigiano reggiano D.O.P., olio evo.

€ 12.00

SFUMATURE D'ESTATE
2,7

provola di Agerola, zucchine grigliate, cipolla caramellata,
menta, ricotta di bufala, parmigiano reggiano D.O.P., olio evo.

€ 12.00

FIOR D'ALICE
2,4,7

provola di Agerola, fiori di zucca, alici di cetara,
ricotta di bufala, parmigiano reggiano D.O.P., basilico, olio evo

€ 12.00

LUNA DI MIELE
2,7,10

fior di latte di Agerola, gorgonzola D.O.P., parmigiano reggiano D.O.P.,
pere fresche, granelle di noci, miele,

€ 11.00

FRESCO INCANTO
2,7

fior di latte di Agerola, pesto di basilico home made, pomodorini gialli,
ricotta salata, parmigiano reggiano D.O.P., olio evo.

€ 13.00

LE PIZZE

VEGAN

NERANO VEGAN 2
mozzarella vegana, crema di zucchine, zucchine fritte, olio evo.

€ 11.00

ORTOLANA VEGAN 2
mozzarella vegana, crema di peperoni,
melanzane e zucchine fritte, olio evo.

€ 10.00

DOLCE RIBELLE VEGAN 2
mozzarella vegana, pomodori secchi, olive, origano,
cipolla caramellata, 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

'NA BONTA' 2,7
provola di Agerola, porchetta di Ariccia I.G.P., melanzane a funghetto saltate in padella con pomodorino fresco e basilico.

€ 10.00

'NA GODURIA 2,7
provola di Agerola, polpettine di manzo, parmigiana di melanzane.

€ 10.00

'O CAPOLAVOR 2,7
provola di Agerola, prosciutto cotto, parmigiana di melanzane.

€10.00

'NU SIGNOR PANINO 2,7
fior di latte di Agerola, salsiccia, gorgonzola D.O.P., tartufo nero, pecorino romano D.O.P.

€ 13.00

'O SAPURIT 2,7
porchetta di Ariccia I.G.P., provola diAgerola, patate al forno,

€ 10.00

L'ORTO E' CASA MI' 2,7
provola di Agerola, crema di peperoni, melanzane fritte, zucchine fritte, parmigiano reggiano D.O.P.

€ 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 75c

€ 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

E PER FINIRE IN DOLCEZZA

Dopo avervi conquistato con i nostri piatti, è il momento di cedere alla dolcezza! I nostri dessert artigianali, golosi e genuini, sono pensati per regalarvi un finale allegro e irresistibile, tra tradizione, creatività e tanta passione.

I DOLCI

SELEZIONATI

FIOCCO DI NEVE
Morbida brioche con ripieno di crema
al latte e ricotta

€ 4.50

1,2,7

POPPELLA PASTICCERIA dal 1920
Pasticceria Napoletana

FIOCCO DI NEVE AL PISTACCHIO
Morbida brioche con ripieno di ricotta
e pistacchio, glassata al pistacchio

€ 4.50

1,2,7,10

POPPELLA PASTICCERIA dal 1920
Pasticceria Napoletana

BABÀ NAPOLETANO
Dolce della tradizione realizzato
con impasto all'uovo

€5.00

1,2,7

POPPELLA PASTICCERIA dal 1920
Pasticceria Napoletana

PASTIERA NAPOLETANA
Dolce della tradizione realizzato
con impasto di grano, frutta candita e ricotta

€ 5.50

1,2,7,10

POPPELLA PASTICCERIA dal 1920
Pasticceria Napoletana

DOLCE DELLA CASA
Crema al mascarpone servita con pavesini, in due varianti di gusto:
- **Cioccolato,** - **Frutti di bosco**

€ 5.00

2,7

MILLE FOGLIE SCOMPOSTA ALLA NUTELLA
Mille foglie farcita con ricotta di pecora dolce, nutella,
caramello e granella di nocciole, zucchero a velo

€ 7.00

1,2,6,7,10

MILLE FOGLIE SCOMPOSTA AL PISTACCHIO
Mille foglie farcita con ricotta di pecora dolce, crema di
pistacchio e gocce di cioccolato fondente, zucchero a velo

€ 7.00

1,2,6,7,10

CROSTATA ALL'AMARENA 1,2,7,10

Pasta frolla farcita con crema pasticcera (home made),
amarene Fabbri, zucchero a velo

€ 7.00

UN DOLCE CAFFÈ 1,2,6,7

Cialda croccante ricoperta da cioccolato fondente, ripiena di
mascarpone, noccioline, caffè espresso, chicchi di caffè, zucchero a velo

€ 7.00

TIRAMISÙ 1,2,7

Mascarpone con savoiardi, caffè e cacao amaro

€ 7.00

SAMBUCO E LAMPONE 2

Pasta frolla con farina di cereali,
con farcitura al sambuco e lampone

€ 6.00

CHEESECAKE 2,7,10

Base di pasta biscotto su cui si poggia uno strato
di formaggio zuccherato.
Farcita con:
- **Crema al pistacchio,** - **Nutella**
- **Confettura di frutti di bosco**

€ 7.00

GELATO IN CIALDA CROCCANTE 1,2,6,7,10

A scelta tra i seguenti gusti:
- **Nocciola,** - **Cioccolato,**
- **Fragola,** - **Vaniglia**

€ 5.00

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

…il tuo viaggio
nei sapori
continua, morso
dopo morso

Coperto **€ 2.00**

MY DREAM
da Francesco Caterino