

MENU'



MOLTI DEI NOSTRI
INGREDIENTI SONO
BIOLOGICI CERTIFICATI

Se hai delle allergie o intolleranze
comunicalo al nostro staff che saprà
consigliarti al meglio

L'aggiunta di ingredienti alle pizze
può variare il costo da listino in base all'ingrediente scelto

COPERTO € 2,50

ANTIPASTI

Tagliere Calabrese (minimo 2 persone) € 18,00

Bresaola, Rucola e Grana € 12,00

Prosciutto Crudo e Burrata € 12,00

Prosciutto Crudo e Bufala € 12,00

Montanarine

Pomodoro e Grana (2 pz) € 6,00

Alla norma € 5,00

(Melanzane, provola di Agerola, pomodoro San Marzano, burrata di Andria)

Mortadellona € 5,00

(Mortadella, burrata di Andria, pistacchio di Bronte)

Crudona € 5,00

(Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, burrata di Andria, pomodoro San Marzano)

Frittatine napoletane

Cacio e pepe € 4,50

(bucatini, cacio, pepe, besciamella, pan grattato)

Carbonara € 4,50

(bucatini, guanciale, besciamella, pan grattato, uova, pepe)

Arancini

Alla norma € 4,50

(risotto allo zafferano, melanzane fritte, provola di Agerola, uova, pan grattato)

Ragù € 4,50

(ragù di manzo, piselli, mozzarella, pan grattato, uova)



PRIMI PIATTI

PACCHERI € 18,00

Crema di pistaccio di Bronte, gamberoni, ciliegino

SPAGHETTI € 15,00

Olive taggiasche, 'nduja originale di Spilinga Calabrese, pomodorini e burrata di Andria

AMATRICIANA € 13,00

Spaghetti con pomodoro San Marzano, cipolla di Tropea, guanciale

(Aggiunta a piacere a fine cottura: grana, ricotta affumicata, scaglie di pecorino)

CARBONARA € 16,00

Guanciale, uova, pepe

STRUNCATURA CALABRESE (minimo due porzioni) € 18 a persona

Pasta integrale di sparinaci calabresi, risottata in padella, pomodori secchi, olive taggiasche, capperi di Pantelleria, cipolla di Tropea, 'nduja, acciughe di Cettara, pan grattato

FILEJA CALABRESE (PICCANTE O NORMALE) € 16,00

Guanciale, 'nduja di Spilinga, cipolla di Tropea, fuso di pecorino

(Aggiunta a piacere: burrata di Andria)

SECONDI PIATTI

GRIGLIATA DI GAMBERONI € 18,00

CATALANA DI GAMBERI € 18,00

Piatto freddo servito con rucola, gamberi, cipolla di Tropea, capperi, olive taggiasche, pomodorini

COSTATA DI MANZO € 7,00 all'etto

Servita con patate al forno o verdure grigliate o insalata mista



INSALATONE

MEDITERRANEA € 10,00

Lattuga, pomodoro, tonno, olive, capperi, cipolla di Tropea

MIMMO € 10,00

Lattuga, pomodorini, feta greca, olive e salame calabro

PRIMAVERA € 10,00

Lattuga, pomodoro, carote e burrata di Andria

CONTORNI

VERDURE ALLA GRIGLIA € 5,00

INSALATA MISTA € 5,00

PATATE AL FORNO € 5,00

FRIARIELLI NAPOLETANI € 5,00

FRITTI



OLIVE ASCOLANE € 5,00

VERDURE PASTELLATE € 5,00

CROCCHETTE DI PATATE € 5,00

PATATE FRITTE € 5,00

MENU' BIMBI

PASTA AL POMODORO € 8,00

COTOLETTA DI POLLO CON PATATE € 11,00

WURSTEL E PATATINE FRITTE € 8,00

PIZZE CLASSICHE



AFFUMICATA € 10,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Pancetta, Chiodini, Scamorza Affumicata

AMERICANA (Consigliata con Birra Bionda alla Spina Stella Artois) € 10,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Patatine Fritte, Würstel

BOSCAIOLA € 11,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Misto Funghi

BRIE E NOCI € 10,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Brie e Noci

BRESAOLA € 9,50

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Bresaola

BUFALINA (Consigliata con Vino Bianco Falanghina del Sannio) € 10,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Mozzarella di Bufala e Pomodorini

CAPRICCIOSA (Consigliata con Birra Bionda alla Spina Stella Artois) € 10,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Carciofini, Funghi

CAVALLINA € 11,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Sfilacci di Cavallo, Rucola, Grana

CONTADINA € 10,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Pancetta e Uova

DELICATA € 10,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Stracchino, Pomodorini e Rucola

DIAVOLA (Consigliata con Birra Rossa alla Spina Leffe) € 9,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Salamino piccante

FRESCA (Consigliata con Birra Bianca alla Spina Hoegaarden) € 10,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Brie, Pomodorini, Rucola

FUMÉ (Consigliata con Vino Rosso Valpolicella) € 11,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Speck, Porcini, Scamorza Affumicata

MARE E MONTI (Consigliata con Birra Bionda alla Spina Stella Artois) € 12,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Gamberetti, Zucchine, Porcini



PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA (Consigliata con Vino Bianco Falanghina del Sannio) € 7,50
Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Basilico

MARINARA (Consigliata con Vino Bianco Falanghina del Sannio) € 6,00
Pomodoro di San Marzano, Aglio, Origano

NAPOLETANA (Consigliata con Vino Bianco Falanghina del Sannio) € 10,00
Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Acciughe, Capperi

ORTOLANA (Consigliata con Vino Bianco Falanghina del Sannio) € 11,00
Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Melanzane, Stracchino, Rucola

PARMIGIANA (Consigliata con Birra Bionda alla Spina Stella Artois) € 10,50
Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Melanzane Fritte, Scaglie di Grana

PATATOSA € 9,00
Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Patatine Fritte

PAZZA (Consigliata con Birra Rossa alla Spina Leffe) € 12,00
Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofi, Salamino Piccante, 'Nduja

PORCELLA (Consigliata con Birra Bionda alla Spina Stella Artois) € 11,00
Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Porchetta, Porcini

PRIMAVERA (Consigliata con Vino Rosso Valpolicella) € 11,00
Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Prosciutto Crudo, Rucola, Grana

PROSCIUTTO E FUNGHI € 9,50
Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Prosciutto Cotto e Funghi

PROTEICA € 12,00
Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Bresaola, Rucola e Grana

PUGLIESE (Consigliata con Birra Bionda alla Spina Stella Artois) € 9,00
Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Cipolla di Tropea

QUATTRO FORMAGGI € 10,00
Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Gorgonzola, Provola affumicata, Fontina e Grana

QUATTRO STAGIONI (Consigliata con Birra Bionda alla Spina Stella Artois) € 11,00
Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Carciofi, Funghi, Olive

PIZZE CLASSICHE

RICOTTA E SPINACI € 9,50

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Ricotta, Spinaci

ROMANA (Consigliata con Vino Bianco Falanghina del Sannio) € 9,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Acciughe

RUSTICA € 10,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Porchetta e Funghi

SAN DANIELE (Consigliata con Vino Rosso Valpolicella) € 9,50

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Prosciutto Crudo

SCHIFOSA (Consigliata con Vino Bianco Falanghina del Sannio) € 10,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Cipolla di Tropea, Aglio, Gorgonzola, Acciughe, Origano

SICILIANA (Consigliata con Birra Rossa alla Spina Leffe) € 11,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Acciughe, Capperi, Salamino Piccante, Olive

SOLE (Consigliata con Birra Bianca alla Spina Hoegaarden) € 11,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Stracchino, Pomodori Secchi, Scaglie di Grana

TIROLESE (Consigliata con Vino Rosso Valpolicella) € 11,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Chiodini e Speck

TONNO E CIPOLLA (Consigliata con Vino Bianco Falanghina del Sannio) € 10,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Tonno, Cipolla di Tropea

TRENTINA (Consigliata con Vino Bianco Falanghina del Sannio) € 10,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Speck e Gorgonzola

TREVISANA (Consigliata con Birra Bianca alla Spina Hoegaarden) € 10,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Radicchio Trevigiano (solo in stagione)

VERDURE € 11,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Zucchine, Melanzane, Peperoni

VIENNESE € 9,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Würstel

PIZZE MIMMO

ULISSE (Consigliata con Birra Rossa alla Spina Leffe) € 11,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, 'Nduja, Pomodorini, Salame Calabro, Origano

TUTTA CALABRA (Consigliata con Birra Rossa alla Spina Leffe) € 12,50

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Salsiccia Calabra, 'Nduja, Cipolla di Tropea e Funghi

BRIGANTE € 10,50

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Spianata di Cinghiale e Scaglie di Pecorino

BANDITA (Consigliata con Birra Bianca alla Spina Hoegaarden) € 12,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Salame Calabro e Crema di Pecorino, Funghi

MONTAGNOLA (Consigliata con Birra Bianca alla Spina Hoegaarden) € 12,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Porcini, Crema di Pecorino e Salame Calabro

ROCCAFORTE (Consigliata con Birra Bionda alla Spina Stella Artois) € 11,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Salsiccia Calabra, Cipolla di Tropea e Ricotta Affumicata

TERRONA € 13,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Salsiccia, Funghi, 'Nduja, Salamino Piccante, Peperoni, Cipolla di Tropea

MIMÌ (Consigliata con Birra Rossa alla Spina Leffe) € 12,00

Pomodoro di San Marzano, Acciughe, Capperi, Olive, Pomodorini, Aglio, 'Nduja, Spianata Calabra, Bufala

CALABRA (Consigliata con Birra Rossa alla Spina Leffe) € 10,50

Pomodoro di San Marzano, Spianata Calabra, 'Nduja, Pomodori Freschi, Aglio

GOLOSA (Consigliata con Birra Bianca alla Spina Hoegaarden) € 12,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Salsiccia, 'Nduja, Peperoni, Porcini



PIZZE BIANCHE

REGINA (Consigliata con Vino Bianco Falanghina del Sannio) € 12,00
Fior di Latte, Acciughe, Capperi, Olive e Carciofi

BIANCANEVE € 12,00
Fior di Latte, Pesto di Pistacchio, Mortadella e Burrata di Andria

SALSICCIA E FRIARELLI € 11,00
Fior di Latte, Salsiccia, Provola di Agerola, Friarelli

PREZIOSA € 12,00
Fior di Latte, Chiodini, Melanzane, Pomodorini, Speck, Scamorza Affumicata

TEO (Consigliata con Vino Bianco Falanghina del Sannio) € 12,00
Fior di Latte, Gamberetti, Zucchine e Pomodorini

CARBONARA (Consigliata con Vino Bianco Falanghina del Sannio) € 11,00
Fior di Latte, Pancetta, Uova, Scaglie di Pecorino

MEDITERRANEA ALTA NAPOLI € 10,00
Bufala, Pomodorini, Pesto di Basilico

NINA € 11,00
Fior di Latte, Feta Greca, Pancetta Arrotondata, Pomodorini

PROVOLONA € 13,00
Patate al forno, Provola di Agerola, Guanciale, Pepe



PIZZE VEGANE

GUSTOSA BIANCA € 11,00

Mozzarisella, Pesto di Rucola, Pomodorini Secchi, Zucchine

ORTO € 11,00

Pomodoro di San Marzano, Mozzarisella, Pomodorini, Melanzane e Rucola

SEMPLICE € 9,00

Pomodoro di San Marzano, Mozzarisella, Origano

ESTIVA € 11,00

Pomodoro di San Marzano, Mozzarisella, Pomodorini, Rucola e Zucchine

PICCANTE € 11,00

Pomodoro di San Marzano, Mozzarisella, Crema di Peperoncino Calabrese, Pomodori Secchi, Capperi e Olive

CALZONE VEGANO € 11,00

Pomodoro di San Marzano, Mozzarisella, Melanzane, Zucchine e Peperoni

CALZONI

CLASSICO € 10,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Funghi e Carciofi

VERDURE € 10,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Melanzane, Peperoni e Zucchine

LEGGERO € 11,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Pomodorini, Stracchino, Prosciutto Crudo

MIMMO € 11,00

Pomodoro di San Marzano, Fior di Latte, Carciofi, Olive Nere, Salamino Piccante

FOCACCE

CALABRA € 8,50

Rosmarino, Origano, Olio, Crema Calabra Piccante, Capperi, Olive, Pomodorini

SICILIANA € 8,50

Rosmarino, Origano, Olio Aromatico, Acciughe, Capperi, Olive, Pomodori Secchi

MARINARA € 8,50

Rosmarino, Origano, Olio Aromatico, Gamberetti, Pomodorini e Olive

SAPORITA € 8,50

Rosmarino, Origano, Olio Aromatico, Pomodorini, Cipolla di Tropea, Capperi

VERDURE € 9,00

Rosmarino, Origano, Olio Aromatico, Melanzane, Peperoni e Zucchine

ANDRIA € 9,00

Rosmarino, Pomodorini, Burrata e Olive

ESTIVA € 9,50

Rosmarino, Origano, Olio Aromatico, Pomodorini, Bufala, Basilico (tutto a fine cottura)

SEMI VARI € 9,50

Rosmarino, Origano, pesto di Basilico, Pomodorini, Zucchine, Fior di Latte, Semi Vari

ARROTOLATI

CALABRO € 8,50

Spianata Calabra, 'Nduja, Capperi, Cipolla di Tropea

VERDURE € 8.50

Fior di Latte, Melanzane, Peperoni, Zucchine

CAPRICCIOSA € 8.50

Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Carciofi e Funghi

ORTO € 8.50

Fior di Latte, Pomodorini, Rucola, Grana e Bresaola

ARROTOLATO MIMMO € 9.00

Fior di Latte, Speck, Scamorza Affumicata, Chiodini, Pomodorini, Melanzane, Rucola

PIZZE FRITTE

FRITTA MARGHERITA € 7,50

Calzone Fritto gusto Margherita

*Eventuale Farcitura in aggiunta a piacere + 1.00 € a ingrediente

PIZZA MONTANARA (Doppia cottura: prima fritta e poi al forno) € 12,00

Pomodoro di San Marzano, Crema di Pecorino, Porcini, Salame Calabro, Burrata di Andria

PIZZA MONTANARA ALLA NORMA € 13,00

Melanzane, Provola di Agerola, Pomodoro San Marzano, Burrata di Andria, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi)

PANUOZZI

MIMMO € 10,00

Spianata Calabra, Chiodini, 'Nduja, Pomodorini, Fior di Latte

VERDURE € 10,00

Fior di Latte, Melanzane, Peperoni, Zucchine

ADRIANA € 10,00

Fior di Latte, Pomodorini, Stracchino, Rucola e Bresaola

ZINGARA € 10,00

Fior di Latte, Salsiccia, Cipolla di Tropea, Peperoni

PASTORE € 10,00

Fior di Latte, Crema di Pecorino, Spianata di Cinghiale, Funghi

NAPOLETANO € 10,00

Fior di Latte, Salsiccia, Friarelli e Provola di Agerola

MORTAZZA € 10,00

Mortadella bolognese, Pistacchio di Bronte, Provola di Agerola, Burrata di Andria

LIQUORI

AMARI € 4,50

GRAPPA BIANCA € 4,50

GRAPPA BARRICATA € 4,50

JEFFERSON € 4,50

KEPHAS € 4,50

AMARI IMPORTANTI CALABRESI € 4,50

RUPES € 4,50

DESSERT



BABA' FARCITO NAPOLETANO € 6,00

CANNOLO SICILIANO € 6,00

TARTUFO GELATO CERTIFICATO DI PIZZO CALABRO € 7,00

(Bianco, cioccolato, pistacchio, nocciola)

(In aggiunta a piacere servito con Grand Marnier)

TIRAMISU' € 5,50

SORBETTO € 4,00

Tutti i nostri dolci sono fatti in casa

CAFFETTERIA



CAFFE' € 1,50

CAFFE MACCHIATO € 1,70

CAFFE' DECAFFEINATO € 1,60

CAFFE' CORRETTO € 2,00

LATTE MACCHIATO € 3,00

CAPPUCCINO € 2,00

ORZO € 2,00

MACCHIATONE € 2,00

GINSENG € 2,00

CAFFE' AMERICANO € 2,00

VINI IN BOTTIGLIA

PROSECCO TREVISO DOC (cl 75) € 18,00

FALANGHINA DEL SANNIO BENEVENTO DOP (cl 75) € 20,00

VALPOLICELLA CLASSICO DOC (cl 75) € 20,00

NERO D'AVOLA (cl 75) € 16,00

CHIEDICI PER LA SELEZIONE DI VINI CALABRESI



VINI IN MESCITA

VINO BIANCO FRIZZANTE

Calice € 2,50

cl 25 € 3,50

cl 50 € 6,00

1 lt € 12,00

VINO ROSSO DELLA CASA

Calice € 2,50

cl 25 € 3,50

cl 50 € 6,00

1 lt € 12,00

BIBITE

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE (cl 75) € 3,00

BIBITE IN LATTINA (cl 33) € 3,00

Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, Thé Limone/Pesca

COCA COLA ALLA SPINA

cl 25 - € 3,00 | cl 50 - € 5,00

COCA COLA IN BOTTIGLIA (cl 33) € 3,50



BIRRE IN BOTTIGLIA

ICHNUSA NON FILTRATA
(Lager, 5.0% vol.) | cl 33 - € 3.00

Gusto moderamente amaro,
schiuma persistente, aspetto
leggermente torbido.
Aroma fruttato con un leggero
sentore di luppolo, corpo
intenso e rotondo.

MORETTI ORIGINAL
(Lager, 4.5% vol.) | cl 66 - € 5.00

Colore giallo paglierino, al
naso malto d'orzo bilanciato
da note fresche e floreali. Al
palato attacco maltato
seguito da un sapore fine-
mente amaro.

MONGOZO (PER CELIACI)
(Pils, 5.0% vol.) | cl 33 - € 4.00

Belga senza glutine, chiara
dal sapore leggermente
amaro, prodotta utilizzando
solo malto d'orzo, riso e
luppolo biologici.
Rifermentata in bottiglia

BIRRE ALLA SPINA



STELLA ARTOIS (Lager, 5.2% vol.)
cl 30 - € 3.00 | cl 50 - € 5.50

Premium Lager belga prodotta con ingredienti interamente naturali. Chiara a bassa fermentazione, gusto fresco e raffinato, piacevolmente amara, con schiuma ricca e persistente



LEFFE ROUGE (Rossa D'Abbazia, 6.6% vol.)
cl 30 - € 3.50 | cl 50 - € 7.00

Ambrata dalla schiuma corposa e persistente. Offre aromi di caffè tostato e sentori di frutta candita. Corpo morbido, in cui il malto tostato lascia il posto ad un retrogusto erbaceo.



HOEGAARDEN (Blanche, 4.9% vol.)
cl 20 - € 3.50 | cl 40 - € 7.00

Birra belga bianca dal colore dorato, rinfrescante brassata con malti chiari, grano e, a differenza delle weiss tedesche con l'aggiunta di coriandolo, curacao e scorze di arancia. Citrica, particolarmente fresca e dissetante.



GOOSE IPA (India pale ale ALC. 5,9% vol.)
cl 20 - € 3.50 | cl 40 - € 7.00

Birra dal colore ambrato brillante con schiuma densa e persistente. Offre intensi aromi agrumati di pompelmo e note floreali e resinose date dai luppoli. Corpo morbido ed equilibrato dal malto, con un finale secco e piacevolmente amaro.