



MARGHERITE

MARGHERITA: pomodoro pelato Oro del Vesuvio  , fior di latte 100% italiano, basilico fresco, olio EVO Nino Centonze  Presidio Slow Food® **6,00 euro**

MARGHERITA D.O.P: pomodoro pelato BIO Paolo Petrilli, mozzarella di bufala Paestum Barlotti dopo cottura, crema di basilico **10,00 euro**

MARGHERITA DI ANDRIA: pomodoro pelato Oro del Vesuvio  , stracciatella di Andria Primo Latte, pomodorini confit, olio EVO Nino Centonze  Presidio Slow Food®, basilico e origano di Salina **10,00 euro**

CLASSICHE

MARINARA: ristretto di pomodoro ciliegino, aglio di Voghiera DOP, origano di Salina, olio EVO Nino Centonze  Presidio Slow Food® **7,00 euro**

SAPORI MEDITERRANEI: pomodoro pelato Oro del Vesuvio  , fior di latte 100% italiano, capperi Presidio Slow Food®, origano di Salina, olive nere, alici di Cetara Delfino Battista **10,00 euro**

CAPRICCIOSA: pomodoro pelato Oro del Vesuvio  , fior di latte 100% italiano, champignon freschi spadellati, carciofo pugliese, prosciutto cotto Alta Qualità dopo cottura, olio EVO Nino Centonze  Presidio Slow Food® **10,00 euro**

DIAVOLA: pomodoro pelato Oro del Vesuvio  , fior di latte 100% italiano, O'Salamino 100% italiano **7,00 euro**

TROPEA: pomodoro pelato Oro del Vesuvio  , fior di latte 100% italiano, cipolla rossa al forno, tonno lavorato a mano Delfino Battista Cetara dopo cottura **8,50 euro**

WURSTEL E PATATE: pomodoro pelato Oro del Vesuvio  , fior di latte 100% italiano, wurstel Valpolicella, patate fritte con buccia* **8,00 euro**

SALSICCIA E PATATE: pomodoro pelato Oro del Vesuvio  , fior di latte 100% italiano, salsiccia fresca, patate al forno al rosmarino **8,00 euro**

4 FORMAGGI: fior di latte 100% italiano, Blu di capra, casatella trevigiana D.O.P., cialda di parmiggiano reggiano D.O.P. 36 mesi. **10,50 euro**

ARICCIA: pomodoro pelato Oro del Vesuvio  , fior di latte 100% italiano, porchetta di Ariccia IGP  porcini spadellati*, parmiggiano reggiano D.O.P. 36 mesi **12,50 euro**

STRACCIATELLA E CRUDO: pomodoro pelato Oro del Vesuvio  , stracciatella di Andria Primo Latte dopo cottura, prosciutto crudo di Parma 24 mesi dopo cottura, olio EVO Nino Centonze  Presidio Slow Food® **10,50 euro**

ORTO: pomodoro pelato Oro del Vesuvio  , fior di latte 100% italiano, melanzane grigliate, peperoni grigliati, zucchine grigliate, cipolla al forno **10,00 euro**

VEGE: fior di latte 100% italiano, fiori di zucca in cottura, olive taggiasche Frantoio Bianco, pomodori confit , cialda di parmiggiano reggiano D.O.P. 36 mesi **12,50 euro**

CREAZIONI

PIAZZA POLA: pomodoro pelato Oro del Vesuvio  , stracciatella di Andria Primo Latte, melanzane fritte, ricotta salata **9,50 euro**
birra consigliata NORA BALADIN

PIAZZETTA DOLFIN: pomodoro pelato Oro del Vesuvio  , fior di latte 100% italiano, nduja di Spilinga Bellantone, alici di Cetara Delfino Battista, olive taggiasche Frantoio Bianco, parmiggiano reggiano D.O.P. 36 mesi **12,50 euro**
birra consigliata DUMPER VILLANA

LOGGIA DEI CAVALIERI: crema di zucchini, fior di latte 100% italiano, zucchini fritte, formaggio Monte Veronese d'Alleva D.O.P. Presidio Slow Food®, olio EVO Nino Centonze  Presidio Slow Food® **10,00 euro**
birra consigliata NORA BALADIN

PIAZZA MATTEOTTI: pomodoro pelato Oro del Vesuvio , mozzarella di bufala Paestum Barlotti, pancetta al pepe, olive taggiasche Frantoio Bianco **10,50 euro**
birra consigliata GATSBY VILLANA

PIAZZA FILODRAMMATICI: fior di latte 100% italiano, ristretto di pomodoro ciliegino, guancialetto croccante, peperoncino fresco, scaglie di pecorino romano D.O.P. **11,00 euro**
birra consigliata PEONIA VILLANA

PIAZZA DEI SIGNORI: fior di latte 100% italiano, pomodorini confit, tonno lavorato a mano Delfino Battista Cetara, pesto alla brontese, stracciatella di Andria Primo Latte **12,50 euro**
birra consigliata PEONIA VILLANA

PIAZZA SAN VITO: fior di latte 100% italiano, pomodorino giallo Oro del Vesuvio, salsiccia fresca, friarielli Oro del Vesuvio, ricotta affumicata La Casara **10,00 euro**
birra consigliata NAZIONALE BALADIN

PIAZZA BORSA: fior di latte 100% italiano, patate al forno al rosmarino, cialda di parmigiano reggiano D.O.P. 36 mesi, speck “de na volta” La Casara , pesto alla brontese **11,50 euro**
birra consigliata DUMPER VILLANA

PIAZZA INDIPENDENZA: fior di latte 100% italiano, mortadella Bologna Simona Scapin, stracciatella di Andria Primo Latte, pesto alla brontese, granella di pistacchi **13,00 euro**
birra consigliata ISAAC BALADIN

PIAZZA TRENTIN: fior di latte 100% italiano, formaggio Bonfiore Barlotti, porchetta di Ariccia , cipolla caramellata **11,50 euro**
birra consigliata GATSBY VILLANA

PIAZZA QUARTIER LATINO: fior di latte 100% italiano, code di gamberoni al bacon, stracciatella di Andria Primo Latte, pesto alla brontese **14,50 euro**
birra consigliata ISAAC BALADIN

PIAZZA BURCHIELLATI: fior di latte 100% italiano, fiori di zucca pastellati, alici di Cetara Delfino Battista, stracciatella di Andria Primo Latte **11,50 euro**
birra consigliata NORA BALADIN

CITTA' GIARDINO: pomodoro pelato Oro del Vesuvio , dopo cottura: stracciatella di Andria Primo Latte, alici di Cetara Delfino Battista, pomodorino giallo Oro del Vesuvio, origano di Salina, olio EVO Nino Centonze  Presidio Slow Food® **10,50 euro**
birra consigliata NAZIONALE BALADIN

DUOMO: fior di latte 100 % italiano, dopo cottura: stracciatella di Andria Primo Latte, broccoli, alici di Cetara Delfino Battista, Parmigiano Reggiano D.O.P. 36 mesi croccante **euro 13,00**
birra consigliata DUMPER VILLANA

PIAZZA DEL GRANO: fior di latte 100% italiano, Blu di capra La Casara, speck “de na olta” La Casara , gocce di miele, noci **12,00 euro**
birra consigliata DUMPER VILLANA

PIAZZA VITTORIA: fior di latte 100% italiano, stracciatella di Andria Primo Latte, tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo*, pomodorini gialli Oro del Vesuvio, cipolla croccante, gocce di pesto alla brontese **17,00 euro**
birra consigliata ISAAC BALADIN

PIAZZA PIO X: fior di latte 100% italiano, scaglie di pecorino romano D.O.P. guancialetto croccante, tuorlo d'uovo alla grattuggia **11,00 euro**
birra consigliata CINQUE VILLANA

FRITTI

- Patate fritte **3,50 euro**
- Olive ascolane (6 pezzi) **3,50 euro**
- Mozzarelline panate (8 pezzi) **4,00 euro**
- Crocchette di patate napoletane (4 pezzi) **3,50 euro**
- Stick di verdure pastellate **4,00 euro**
- Mix di fritti **6,50 euro**

BIBITE

- Bibite in vetro da 0.33 cl: coca cola, coca cola zero, fanta **3,00 euro**
- Gazzosa Lurisia da 27.5 cl **3,50 euro**
- Chinotto Lurisia da 27.5 cl **3,50 euro**
- Monster energy **3,50 euro**
- Fuzetea pesca o limone da 40 cl **3,00 euro**
- Acqua Dolomia Elegant 0,5 L Naturale **1,00 euro**
- Acqua Dolomia Elegant 0,5 L Frizzante **1,00 euro**
- Coca cola, coca cola zero da 1,5 L **4,50 euro**

IMPASTI

- Scrocchiarella tonda CLASSICA **+1,00 euro**
- Scrocchiarella tonda CEREALI **+2,00 euro**
- Scrocchiarella tonda RISO VENERE **+2,00 euro**
- Scrocchiarella 50 CM **prezzo della pizza di listino X 2 + 2,00 euro per base**
- Pizza classica baby **-1 euro**
- E' possibile avere la propria pizza con la **mozzarella senza lattosio +2,00 euro**

CONSEGNA 3,50 euro ad ordine, indipendentemente dal numero delle pizze da consegnare
PER ORDINI SUPERIORI A 50 EURO CONSEGNA GRATIS!

BIRRE ARTIGIANALI



IPA

Intensa, aromi erbacei e fruttati dati dai luppoli inglesi utilizzati.

la Villana DUMPER 0,5 cl **6,50 euro**



Extra Bitter

Basso grado alcolico, di colore rosso, al naso sentori agrumati e di caramello.

la Villana GATSBY 0,5 cl **6,50 euro**



Kolsh

Bionda di ispirazione tedesca, dal colore dorato. Debolmente amara, con decisi aromi fruttati.

la Villana CINQUE 0,5 cl **6,50 euro**



Blanche

Bianca al profumo di bergamotto, arancia amara e coriandolo. Delicata dal finale acidulo.

la Villana PEONIA 0,5 cl **6,50 euro**



Blanche

Colore torbido, gusto di albicocca e profumo di lievito e agrumi con una nota speziata.

Baladin ISAAC 0,33 cl **4,00 euro**
0,75 cl **11,00 euro**



Egiziana

Ambrata con una schiuma abbondante che sprigiona note di aromi orientali, zenzero e agrumi.

Baladin NORA 0,33 cl **4,00 euro**
0,75 cl **11,00 euro**



100% Italy

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e due spezie italiane: bergamotto e coriandolo.

Baladin NAZIONALE 0,33 cl **4,00 euro**
0,75 cl **11,00 euro**

MARGHERITA

MARGHERITA: peeled Oro del Vesuvio tomato, 100% Italian milk flower, fresh basil, Nino Centonze EVO oil **6.00 euros**

MARGHERITA D.O.P: ORGANIC peeled tomato Paolo Petrilli, Paestum Barlotti buffalo mozzarella after cooking, basil cream **10.00 euros**

MARGHERITA DI ANDRIA: peeled Oro del Vesuvio tomato, stracciatella from Andria Primo Latte, confit cherry tomatoes, Nino Centonze EVO oil, basil and oregano from Salina **10,00 euros**

CLASSICS

MARINARA: cherry tomato puree, Voghiera PDO garlic, Salina oregano, Nino Centonze EVO oil **7.00 euros**

MEDITERRANEAN FLAVORS: peeled Oro del Vesuvio tomato, 100% Italian fior di latte, capers, , oregano,from Salina, black olives, anchovies from Cetara Delfino Battista **10.00 euros**

CAPRICCIOSA: peeled Oro del Vesuvio tomato, 100% Italian fior di latte, fresh champignons sautéed meats, Apulian artichoke, high quality cooked ham after cooking, Nino Centonze EVO oil **10.00 euros**

DIAVOLA: peeled Oro del Vesuvio tomato, 100% Italian fior di latte, 100% Italian O'Salamino **7.00 euros**

TROPEA: peeled Oro del Vesuvio tomato, 100% Italian fior di latte, baked red onion, tuna handmade Delfino Battista Cetara after firing **8.50 euros**

WURSTEL AND POTATOES: peeled Oro del Vesuvio tomato, 100% Italian fior di latte, Valpolicella frankfurter,French fries with skin* **8.00 euros**

SAUSAGE AND POTATOES: peeled Oro del Vesuvio tomato, 100% Italian fiordi fatti, fresh sausage, baked potatoes with rosemary **8.00 euros**

4 CHEESES: 100% Italian fior di latte, goat's blue, Casatella Trevigiana D.O.P., parmiggiano reggiano wafer D.O.P. 36 months. **10.50 euros**

ARICCIA: peeled Oro del Vesuvio tomato, 100% Italian fior di latte, PGI Ariccia porchetta sautéed porcini mushrooms*, parmiggiano reggiano D.O.P. 36 months **12.50 euros**

STRACCIATELLA AND RAW: peeled Oro del Vesuvio tomato, stracciatella from Andria Primo Latte after cooking, Parma ham 24 months after cooking, Nino Centonze EVO oil **10.50 euros**

VEGETABLE GARDEN: peeled Oro del Vesuvio tomato, 100% Italian fior di latte, grilled aubergines, peppers grilled, grilled courgettes, baked onion **10.00 euros**

VEGE: 100% Italian milk flower, cooked courgette flowers, Frantoio Bianco Taggiasca olives, confit tomatoes, Parmigiano Reggiano D.O.P. wafer 36 months **12.50 euros**

CREATIONS

PIAZZA POLA: peeled Oro del Vesuvio tomato, stracciatella from Andria Primo Latte, fried aubergines, salted ricotta **9.50 euros**
recommended beer NORA BALADIN

PIAZZETTA DOLFIN: peeled Oro del Vesuvio tomato, 100% Italian fior di latte, Spilinga Bellantone nduja, Cetara Delfino Battista anchovies, Frantoio Bianco Taggiasca olives, Parmigiano Reggiano D.O.P. 36 months **12.50 euros**
recommended beer DUMPER VILLANA

LOGGIA DEI CAVALIERI: courgette cream, 100% Italian fior di latte, fried courgettes, Monte Veronese d'Allevio D.O.P. cheese. , Nino Centonze EVO oil **10.00 euros**

recommended beer NORA BALADIN

PIAZZA MATTEOTTI: peeled Oro del Vesuvio tomato, Paestum Barlotti buffalo mozzarella, bacon with pepper, Taggiasche olives Frantoio Bianco **10,50 euros**

recommended beer GATSBY VILLANA

PIAZZA FILODRAMATICI: 100% Italian fior di latte, cherry tomato puree, crunchy bacon, fresh chilli pepper, flakes of pecorino romano D.O.P. **11.00 euros**

recommended beer PEONIA VILLANA

PIAZZA DEI SIGNORI: 100% Italian fior di latte, confit cherry tomatoes, Delfino Battista hand-processed tuna Cetara, Brontese pesto, stracciatella from Andria Primo Latte **12,50 euros**

recommended beer PEONIA VILLANA

PIAZZA SAN VITO: 100% Italian fior di latte, Oro del Vesuvio yellow cherry tomato, fresh sausage, Oro del Vesuvio friarielli, La Casara smoked ricotta **10.00 euros**

recommended beer NAZIONALE BALADIN

PIAZZA BORSA: 100% Italian fior di latte, baked potatoes with rosemary, Parmigiano Reggiano D.O.P. wafer. 36 months, speck “de na volta” La Casara, Bronte pesto **11,50 euros**

recommended beer DUMPER VILLANA

PIAZZA INDEPENDENZA: 100% Italian fior di latte, Bologna Simona Scapin mortadella, Andria Primo Latte stracciatella, Bronte pesto, chopped pistachios **13.00 euros**

recommended beer ISAAC BALADIN

PIAZZA TRENTIN: 100% Italian fior di latte, Bonfiore Barlotti cheese, Ariccia porchetta, onion caramelized **11.50 euros**

recommended beer GATSBY VILLANA

PIAZZA QUARTIER LATINO: 100% Italian fior di latte, prawn tails with bacon, stracciatella from Andria Primo Latte, Bronte style pesto **14.50 euros**

recommended beer ISAAC BALADIN

PIAZZA BURCHIELLATI: 100% Italian mozzarella, battered courgette flowers, Cetara Delfino Battista anchovies, stracciatella from Andria Primo Latte **11.50 euros**

recommended beer NORA BALADIN

CITTA' GIARDINO: peeled Oro del Vesuvio tomato, after cooking: stracciatella di Andria Primo Latte, Cetara Delfino Battista anchovies, Oro del Vesuvius yellow cherry tomatoes, Salina oregano, Nino Centonze EVO oil **10.50 euros**

recommended beer NAZIONALE BALADIN

DUOMO: 100% Italian fior di latte, after cooking: stracciatella from Andria Primo Latte, broccoli, anchovies from Cetara Delfino Battista, Parmigiano Reggiano D.O.P. 36 months crispy **€13.00**

recommended beer DUMPER VILLANA

PIAZZA DEL GRANO: 100% Italian fior di latte, La Casara goat's blue, La Casara “de na olta” speck, drops of honey, walnuts **12.00 euros**

recommended beer DUMPER VILLANA

PIAZZA VITTORIA: 100% Italian fior di latte, stracciatella from Andria Primo Latte, red prawn tartare from Mazara del Vallo*, yellow Oro del Vesuvio cherry tomatoes, crunchy onion, drops of Bronte pesto **17.00 euros**

recommended beer ISAAC BALADIN

PIAZZA PIO crispy bacon, grated egg yolk **11.00 euros**

recommended beer CINQUE VILLANA

FRIED

- French fries **3.50 euros**
- Ascoli olives (6 pieces) **3.50 euros**
- Breaded mozzarella (8 pieces) **4.00 euros**
- Neapolitan potato croquettes (4 pieces) **3.50 euros**
- Battered vegetable sticks **4.00 euros**
- Mix of fried foods **6.50 euros**

DRINKS

- Drinks in 0.33 cl glass: coca cola, coca cola zero, fanta **3.00 euros**
- Gazzosa Lurisia 27.5 cl **3.50 euros**
- Chinotto Lurisia 27.5 cl **3.50 euros**
- Monster energy **3.50 euros**
- Fuzetea peach or lemon 40 cl **3.00 euros**
- Dolomia Elegant Water 0.5 L Natural **1.00 euros**
- Dolomia Elegant Sparkling Water 0.5 L **1.00 euros**
- Coca cola, 1.5 L coca cola zero **4.50 euros**

DOUGH

- CLASSIC round scrocchiarella **+1.00 euros**
- Round crunch CEREALS **+2.00 euros**
- Round scrocchiarella VENERE RICE **+2.00 euros**
- Scrocchiarella 50 CM list price of pizza X 2 **+ 2.00 euros per basic**
- Classic baby pizza **-1 euro**
- It is possible to have your own pizza **with lactose-free mozzarella +2.00 euros**
- DELIVERY 3.50 euros per order, regardless of the number of pizzas to be delivered
- FOR ORDERS OVER 50 EUROS FREE DELIVERY!

HOMEMADE BEERS

 IPA Intense, aromas herbaceous and fruity data from hops English used. the Villana 0.5 cl DUMPER 6.50 euros	 Extra Bitter Low alcohol content, red in colour, with hints of citrus and caramel on the nose. la Villana 0,5 cl GATSBY 6,50 euros	 Kolsh Blonde by inspiration German, from golden color. Weakly bitter, with strong aromas fruity. la Villana 0,5 cl CINQUE 6,50 euros	 Blanche Bianca al scent of bergamot, orange bitter and coriander. Delicate from the final acidic. la Villana 0,5 cl PEONIA 6,50 euros
 Blanche Color cloudy, taste of apricot and perfume of yeast and citrus fruits with a note spicy. Baladin 0,33 cl ISAAC 4,00 euro 0,75 cl 11,00 euro	 Egiziana Amber with an abundant foam that releases notes of oriental aromas, ginger and citrus fruits. Baladin 0,33 cl NORA 4,00 euro 0,75 cl 11,00 euro	 100% Italy Water, barley malt, hops, yeast and two spices Italian: bergamot and coriander. Baladin 0,33 cl NAZIONALE 4,00 euro 0,75 cl 11,00 euro	