

MY DREAM
da Francesco Caterino

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

€ 3.00

CROCCHÈ 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 2,7,6
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

PASSIONE, TEMPO, QUALITÀ

Passione per i lievitati e per l'arte dell'impasto, lavorato ogni giorno con cura e attenzione.

Tempo, con 36 ore di lievitazione e il 75% di idratazione, per ottenere un impasto leggero, fragrante e altamente digeribile.

Qualità nella scelta delle materie prime, dalle farine selezionate 100% italiane, al pomodoro 100% italiano, fino a ogni ingrediente che scegliamo con attenzione per offrire gusto, autenticità e qualità in ogni piatto.



Tobia Srl



molino
PAOLO MARIANI[®]

farina 100% italiana



NOLANO

Pomodoro 100% italiano

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., basilico, 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

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

€ 12.00

2,7

PRIMAVERA

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

€ 13.00

2,7

DOMENICA DA MAMMA

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

€ 13.00

2,6,7



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., scaglie di parmigiano, 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

RUCOLA E TONNO

2.4,7,10

pesto di rucola, fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano D.O.P. pomodorini gialli e rossi, olive e filetto di tonno, olio evo

€ 13.00

LA CASARECCIA

2.7

melanzane a funghetto, provola di Agerola, salsiccia, scaglie di provolone del Monaco, olio evo.

€ 13.00

LE PIZZE



VEGAN

NERANO VEGAN

mozzarella vegana, crema di zucchine, zucchine fritte, olio evo.

2

€ 11.00

ORTOLANA VEGAN

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

2

€ 11.00

TRIS DI POMODORO

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

2

€ 11.00

LE FRITTE



RIPIENE

LA CLASSICA

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

2,6,7

€ 10.00

LA NAPOLI

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

2,6,7

€ 10.00

I PANINI



ALLA PIASTRA

SERVITI CON LE
NOSTRE CHIPS DI
PATATE
ARTIGIANALI

NON PUO' MANCARE

mozzarella di bufala, rucola, prosciutto crudo di Parma

2.7

€ 10.00

'NA GODURIA

provola di Agerola, polpettine di manzo,
parmigiana di melanzane.

2.7

€ 10.00

'NA BONTÀ

melanzane a funghetto saltate in padella, provola di agerola,
salsiccia

2.7

€10.00

'O SAPURIT

salsiccia, provola di Agerola, patate al forno,

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 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

CLASSICO O DECAFFEINATO

€ 2.00

Caffè

CORRETTO / MACCHIATO

€ 2.50



LE BIRRE



ARTIGIANALI

MANDARINO MECCANICO IPA

Birra ai malti tostati e luppoli americani, con note agrumate di mandarino. Morbida grazie alla segale.

33 CL 5,5% VOL. IPA CHIARA

€ 5.50



MOULIN ROUGE ROSSA

Birra caramellata, fruttata e speziata, dal finale secco e bilanciato.

33 CL 6,5% VOL. ROSSA

€ 5.50



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



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



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

I VINI

I ROSSI

Lambrusco Emilia I.G.T.
Ottocentenero

€ 18.00

Sangiovese Superiore D.O.P.

€ 16.00

Primitivo Rosso Salento I.G.T.

€ 18.00

Aglianico I.G.P.

€ 15.00

I BIANCHI

Greco I.G.T.

€ 15.00

Pignoletto Reno D.O.C. Frizzante

€ 14.00

Ribolla Gialla Friuli D.O.C.

€ 21.00

Falanghina I.G.P.

€ 15.00

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.*