# FRITTI

| | |
|---|---|
| La nostra Mozzarella in Carrozza | 3,5€ |
| Montanara Pomodoro San Marzano, parmigiano reggiano 24 mesi e basilico | 3€ |
| Montanara stracciatella di burrata, alici di Cetara, pomodoro confit e basilico | 4€ |
| con aggiunta di gambero rosso crudo del mediterraneo | +3€ |
| Crocchè di patate | 3€ |
| Frittatina di pasta, salame e pepe | 4€ |

In abbinamento ai nostri fritti consigliamo:

**IL GIN TONIC** 8/10€

selezione di gin:

- Gin Hendrick's
- Gin Malfy rosa (pompelmo)
- Gin Mare premium

Vodka Beluga 10€

# PIZZE

**MARGHERITA**
Pomodoro Pelato "Casa Marrazzo" , fior di latte di Agerola, basilico e olio evo 7€

**MARGHERITA BIO**
Pomodoro Pelato Biologico "Casa Marrazzo", fior di latte di Agerola, basilico, olio evo 8€

**MARINARA AI 5 POMODORI** 9,5€
Pomodoro Pelato "Casa Marrazzo", pomodorini datterini, pomodorini ciliegini confit, pomodorini gialli, pomodorini secchi, alici di Cetara, olio all'aglio, origano

**CONTADINA** 10€
Provola affumicata, patate al forno, guanciale, pepe

**FIORI & ALICI** 10€
Fior di latte di Agerola, fiori di zucca, Alici di Cetara, olive taggiasche, origano, olio evo e basilico

**CIURIL** 10€
Provola affumicata di Agerola, fiori di zucca, pepe nero, pancetta piacentina dop "Salumi Grossetti", basilico, olio evo

**AMATRICIANA** 11€
Pomodoro Pelato "Casa Marrazzo", fior di latte di Agerola, guanciale, pecorino romano, pepe, basilico, olio evo

**081** 11€
Pomodorini gialli, olive taggiasche, caciocavallo a scaglie, alici di Cetara, basilico, olio evo

**BUFALA** 11€
Pomodoro Pelato "Casa Marrazzo", mozzarella di bufala campana dop, basilico, olio evo

Gentile cliente in caso di intolleranze o allergie non esitare a chiedere la composizione dei piatti al nostro personale di sala. Applicazione del regolamento UE 1169/2011

081

**CAPRICCIOSA** 13€
Pomodoro Pelato "Casa Marrazzo", fior di latte, capperi, prosciutto cotto S.Giovanni "f.lli Capitelli", carciofini grigliati, olive taggiasche, origano e olio evo

**PISTACCHIO E MURTADEL** 11,5€
Fior di latte di Agerola, mortadella "Favola" salumificio "Palmieri" pistacchio, pepe, basilico

**NERANO** 13€
Crema di zucchine, provola affumicata, provolone del Monaco dop, parmigiano reggiano 24 mesi, chips di zucchine fritte, olio evo, basilico

**LA GIOVANNA** 15€
Fior di latte di Agerola, Pancetta la Giovanna "f.lli Capitelli", mandorle, riduzione di aceto balsamico, olio evo, basilico

**PARMA** 16€
Fior di latte di Agerola, culatello di Zibello dop "Antica Corte Pallavicina", fonduta di parmigiano reggiano 24 mesi, tarallo sbriciolato e mandorle, buccia di limone, olio evo e basilico

**BUFALONA** 16€
Pomodoro Pelato "Casa Marrazzo", mozzarella di bufala campana dop, in uscita: bocconcino di bufala 125 gr, prosciutto crudo di Parma 24 mesi

**Aggiunte:**

| | |
|---|---|
| Salumi | 1/5€ |
| Mozzarella di bufala campana dop / funghi porcini | 3€ |
| Acciughe del Mar Cantabrico | 5€ |
| Altre | 1€ |

# VINI BERE

| | | |
|---|---|---|
| Acqua Panna e San Pellegrino | 50cl. | 2,0€ |
| | 75cl. | 2,5€ |
| Bibite in vetro | | 3€ |
| Birra Moretti 33 cl. | | 3€ |
| Birra Moretti 66 cl. | | 5€ |
| Caffè napoletano "Passalacqua" | | 1,5€ |
| Amari | | 3€ |
| Coperto | | 2,5€ |

| | | bott. | calice |
|---|---|---|---|
| Falanghina tardiva igp | Casa Telaro | 17€ | 5€ |
| Gewürztraminer Kellerei | St. Pauls | 20€ | |
| Aglianico | Casa Telaro | 17€ | 5€ |
| Vermentino | Casa Reale | 18€ | |
| Riesling Italico IGT "schiaffo della regina" | Az.Agricola Ivano Vercesi | 18€ | |
| Morellino di Scansano bio | Casa Roggiano | 18€ | |

**BOLLICINE**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Prosecco Valdobbiadene Docg | Radise | 20€ | 5€ |
| Franciacorta brut Docg | Contadi Castaldi | 30€ | |
| Franciacorta Brut Rosé Docg S.A. | Contadi Castaldi | 35€ | |
| Ferrari Trento Doc Perlè | Ferrari | 50€ | |
| Champagne Michel Henriet Gran Cru | | 60€ | |