FRITTI

La nostra Mozzarella in Carrozza **5€**

Montanara al pomodoro San Marzano , parmigiano reggiano e basilico **3,5€**

Crocche di patate, provola affumicata e prosciutto cotto ”San Giovanni f.lli Capitelli” **3€**

Frittatina di pasta con salame, pepe e piselli **5€**

In abbinamento ai nostri fritti consigliamo:

Il Gin Tonic

selezione di gin:

- Gin Hendrick’s **8€**
- Gin Mare premium **8€**
- Gin Tanqueray **10€**
- Gin Nelson **10€**

Vodka Beluga **10€**

PIZZE

Margherita **8€**
Pomodoro Pelato “Casa Marrazzo” , fior di latte di Agerola, basilico e olio evo

Margherita Bio **9€**
Pomodoro Pelato Biologico “Casa Marrazzo”, fior di latte di Agerola, basilico, olio evo

Marinara ai 5 pomodori **10€**
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, olio al rosmarino

Piccami **10€**
Salsa di pomodorini gialli, fior di latte di Agerola, spianata piccante, fili di peperoncino

081 **11€**
Salsa di 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

Amatriciana **12€**
Pomodoro Pelato “Casa Marrazzo”, fior di latte di Agerola, guanciale, pecorino romano, pepe, basilico, olio evo

Pistacchio e Murtadel **12€**
Fior di latte di Agerola, mortadella “Favola” salumificio “Palmieri” pistacchio, pepe, basilico

Crocchè **12€**
Provola affumicata, prosciutto cotto ”San Giovanni f.lli Capitelli” crocchè di patate, olio evo e basilico

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

Parmigiana Tradizionale **14€**
Pomodoro Pelato “Casa Marrazzo”, fior di latte di Agerola , melanzane fritte, parmigiano reggiano 24 mesi, basilico

Tonnara **14€**
Fior di latte di Agerola, tonno sotto’olio, cipollotto rosso stufato, olive taggiasche, basilico , olio evo

Paesana **14€**
Provola affumicata, funghi porcini trifolati, salame e salsa verde

Bufalona **17€**
Pomodoro Pelato “Casa Marrazzo”, mozzarella di bufala campana dop, olio evo e basilico; in uscita: bocconcino di bufala 125 gr, prosciutto crudo di Parma 24 mesi

Parma **19€**
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, basilico e olio evo

Aggiunte:

Impasto senza glutine	4€
Salumi	1/5€
Mozzarella di bufala campana dop / funghi porcini	3€
Alici del Mar Cantabrico	5€
Altre	1€

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€

VINI

		bott.	calice
Falanghina del Sannio doc	Feudi San Gregorio	17€	5€
Gewürztraminer	Kaltern	22€	
Aglianico igt	Livia Antica	17€	5€
Vermentino	Casa Reale	20€	
Riesling Italico IGT “schiaffo della regina”	Az.Agricola Ivano Vercesi	18€	
Morellino di Scansano docg	Terre delle Grazie	18€	

BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene Docg	Radise	20€	5€
Franciacorta brut Docg	Contadi Castaldi	30€	
Ferrari Trento Doc Perlè	Ferrari	50€	
Champagne Michel Henriet Gran Cru		60€	