FRITTI

La nostra Mozzarella in Carrozza — 5€

Montanara classica con pomodoro San Marzano dop, parmigiano reggiano e basilico — 3,5€

Montanara con stracciatella pomodoro confit , alici e basilico — 4,5€
con aggiunta di gambero rosso crudo del mediterraneo — +2€

Frittatina di pasta con salame e piselli — 5€

In abbinamento ai nostri fritti consigliamo:

Il Gin Tonic — 8/10€

selezione di gin:

- Gin Malfy original
- Gin Malfy rosa (pompelmo)
- Gin Engine pure organic
- Gin Mare premium

081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081

PIZZE

Margherita Dop — 8€
Pomodoro San Marzano dop "Casa Marrazzo", fior di latte di Agerola, basilico e olio evo

Margherita Bio — 9€
Pomodoro San Marzano Biologico "Casa Marrazzo", fior di latte di Agerola, basilico, olio evo

Cosacca — 9€
Pomodoro San Marzano Dop "Casa Marrazzo" , parmigiano reggiano 24 mesi , pecorino romano, basilico , olio evo

Contadina — 10€
Provola affumicata, patate al forno, guanciale, pepe

Piccami — 10€
Salsa di Pomodoro giallo, fior di latte di Agerola, spianata piccante, fili di peperoncino

Marinara ai 5 pomodori — 10€
Pomodoro San Marzano dop "Casa Marrazzo", pomodorini datterini, pomodorini ciliegini confit, pomodorini gialli, pomodorini secchi, alici di Cetara, olio all'aglio, origano

Margherita Bianca — 11€
Fior di latte di Agerola, pomodorini gialli e rossi, crema di basilico

081 — 11€
Salsa di pomodoro giallo, olive taggiasche, caciocavallo a scaglie, alici di Cetara, 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

PIZZE

Bufala — 11€
Pomodoro San Marzano dop "Casa Marrazzo", mozzarella di bufala campana dop, basilico, olio evo

Pistacchio e Murtadel — 12€
Fior di latte di Agerola, mortadella "Favola" salumificio "Palmieri" pistacchio, pepe, basilico

Orto Autunnale — 13€
Fior di latte di Agerola , zucchine, melanzane, zucca, cipolla al forno e polvere di olive nere

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

Parmigiana tradizionale — 14€
Fior di latte di Agerola , melanzane fritte, pomodoro san Marzano dop, parmigiano reggiano 24 mesi, basilico

Rustica — 14€
Fior di latte di Agerola, carciofini alla brace, capocollo ubriaco "Azienda Mocavero", salvia, olio all'aglio, prezzemolo e basilico

Zola, pere & zafferano — 14€
Fior di latte , gorgonzola piccante , pere e mayo allo zafferano

Zucca — 15€
Crema di zucca mantovana , provola affumicata , salsiccia , funghi porcini trifolati, olio al rosmarino

Bufalona — 17€
Pomodoro San Marzano dop "Casa Marrazzo", mozzarella di bufala campana dop - **in uscita**: bocconcino di bufala 125 gr, prosciutto crudo di Parma 24 mesi

BERE

Aggiunte

Salumi	2/5€
Mozzarella di bufala campana dop	3€
Funghi porcini	3€
Altre	2€

081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081081

Acqua Panna e San Pellegrino	50cl.	2,5€
Bibite in vetro		3,5€
Birra Moretti 33 cl.		4€
Birra Moretti 66 cl.		6€
Caffè napoletano "Passalacqua"		1,5€

Coperto — 2,5€