



MENÚ

CURIAMO SEMPRE OGNI MINIMO
PARTICOLARE

ANTIPASTI & FRITTI

O'PANZAROTT' 2,50€

PANZEROTTO 100% PATATA, SALE, PEPE,
PREZZEMOLO, MOZZARELLA E PARMIGIANO
REGGIANO. SENZA IMPANATURA.

FRITTATINA CLASSICA 3,50€

FRITTATINA CREMOSA CON: BUCATINI,
BESCIAMELLA, MACINATO DI CHIANINA,
PISELLI, MISTO SOFFRITTO, MOZZARELLA E
PARMIGIANO REGGIANO.

ALMA IBERICA 2PZ 5€

CROQUETAS DI PATATE, SERVITE CON
FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI E
SALAME SPAGNOLO ALLE ERBE IN USCITA.

COPERTO 2,50€

PATATINE CHIPS 5€

PORZIONE DI PATATINE FRITTE CHIPS.

PADELLINO PA-REGINA 8€

PADELLINO FARCITO CON STRACOTTO DI
POMODORINI, PROSCIUTTO COTTO
ARTIGIANALE, CACIOCAVALLO DEI MONTI,
FORMAGGIO GRANA PADANO DOP E PEPE IN
GRANI.

PADELLINO MADAME PORK 8€

PADELLINO CON CREMA DI PATATE ARROSTO,
PORCHETTA D'ALTERIO, CACIOCAVALLO DEI
MONTI.

PADELLINO CHORIZO 7,50€

PADELLINO CON SALAME SPAGNOLO ALLE
ERBE E CACIOCAVALLO DEI MONTI.

COPERTO 2,50€

PIZZE

N.B TUTTE LE NOSTRE PIZZE POSSONO ESSERE RICHIESTE ANCHE CON
MOZZARELLA CAMPANA DOP SENZA LATTOSIO

MARGHERITA 8€

POMODORO SAN MARZANO DOP SELEZIONE
SOLANIA, FIOR DI LATTE DELLA PENISOLA,
GRANA PADANO DOP, OLIO EVO E BASILICO.

MARINARA 6,50€

POMODORO SAN MARZANO DOP SELEZIONE
SOLANIA, AGLIO, ORIGANO, OLIO EVO E
BASILICO.

DIAVOLA 9€

POMODORO SAN MARZANO SELEZIONE
SOLANIA, FIOR DI LATTE DELLA PENISOLA,
GRANA PADANO DOP, SALAME PICCANTE, OLIO
EVO, BASILICO.

BUFALINA 9,50€

POMODORO SAN MARZANO DOP SOLANIA,
MOZZARELLA DI BUFALA AVERSANA, GRANA
PADANO DOP, OLIO EVO, BASILICO.

COPERTO 2,50€

MARGHERITISSIMA 9€

POMODORINI ROSSI DOLCI E SAPORITI COTTI E AROMATIZZATI AL FORNO, PROVOLA AFFUMICATA DELLA PENISOLA, GRANA PADANO DOP, OLIO EVO E BASILICO.

RIPIENO 9,50€

UN CUORE MORBIDO DI RICOTTA, PROVOLA AFFUMICATA DELLA PENISOLA, PROSCIUTTO COTTO CON UNA SPOLVERATA DI PEPE. IL TUTTO RICOPERTO CON POMODORO SAN MARZANO SELEZIONE SOLANIA, FORMAGGIO GRANA PADANO, OLIO EVO E BASILICO.

CAPRICCIOSA 11€

POMODORO SAN MARZANO SELEZIONE SOLANIA, FIOR DI LATTE DELLA PENISOLA, SALAME PICCANTE, OLIVE NERE CAIZZANE, CARCIOFINI, PROSCIUTTO COTTO, OLIO EVO, BASILICO.

COPERTO 2,50€

NIKO 9€

PATATE AL FORNO AROMATIZZATE, FIOR DI
LATTE DELLA PENISOLA, WÜRSTEL, OLIO EVO,
BASILICO.

SCOSTUMATA 11€

BASE PATATE AL FORNO AROMATIZZATE,
SALSICCIA, FIOR DI LATTE DELLA PENISOLA,
MAIONESE AL PEPE NERO, OLIO EVO, BASILICO.

COPERTO 2,50€

PIZZE D'ARTISTA

N.B TUTTE LE NOSTRE PIZZE POSSONO ESSERE RICHIESTE ANCHE CON
MOZZARELLA CAMPANA DOP SENZA LATTOSIO

PARTENOPE 11€

BASE DI STRACOTTO DI POMODORINI ROSSI,
PROVOLA AFFUMICATA DELLA PENISOLA,
GRANA PADANO DOP, OLIO EVO, BASILICO. IN
USCITA, COULIS DI POMODORINO GIALLO, PEPE
IN GRANI, FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO
24 MESI.

ORO NERO 13,50€

BASE DI RIDUZIONE DI DATTERINO GIALLO,
FIOR DI LATTE DELLA PENISOLA, GRANA
PADANO DOP, GUANCIALE CROCCANTE, OLIO
EVO, BASILICO. IN USCITA, TOPPING DI CREMA
AL TARTUFO, CHIPS DI RISO.

VERDE TENTAZIONE 12,50€

VELLUTATA DI ZUCCHINE, FORMAGGIO GRANA
PADANO DOP, GUANCIALE CROCCANTE, FIOR DI
LATTE DELLA PENISOLA, OLIO EVO, BASILICO.
IN USCITA FONDUTA DI PARMIGIANO
REGGIANO 24 MESI, COULIS DI POMODORINO
GIALLO E PEPE IN GRANI.

COPERTO 2,50€

LA PORCA PATATA 12,50€

CREMA DI PATATE ARROSTO, FIOR DI LATTE,
PORCHETTA D'ALTERIO, OLIO EVO, BASILICO.

IN USCITA, TOPPING DI KETCHUP DI
POMODORINO GIALLO, FONDUTA DI
PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI.

ANIMA NAPOLETANA 12€

PIZZA COTTA NEL RUOTO: STRACOTTO DI
POMODORINI ROSSI, POMODORINI GIALLI E
ROSSI CONFIT, OLIVE NERE CAIAZZANE E ALICI
DEL CANTABRICO , AGLIO, ORIGANO E GEL DI
BASILICO.

COME UNA CAPRESE 11€

MOZZARELLA DI BUFALA AVERSANA DOP,
FORMAGGIO GRANA PADANO DOP, OLIO EVO E
ORIGANO DI MONTAGNA. IN USCITA COULIS DI
POMODORO ROSSO AROMATIZZATO E GEL DI
BASILICO.

COPERTO 2,50€

PASTRY PIZZA

PASTRY PIZZA (PADELLINO)

TIRAMISÙ 7€

BAGNA AL CAFFÈ, CREMA LATTE E PANNA,
CACAO AMARO E SCAGLIE DI CIOCCOLATO
FONDENTE.

FANTASIA AL CARAMELLO 7€

CARAMELLO DOLCE, CIOCCOLATO, ARACHIDI
NON SALATI.

PROFUMO DI SORRENTO 7€

CREMA LEMONCURD, GANACHE AL
CIOCCOLATO BIANCO E SCAGLIE DI MANDORLE.

PASTRY PIZZA (PADELLINO)

POLACCA DELICATA 7€

FARCITA CON NAMELAKA AL CIOCCOLATO
BIANCO E CILIEGINA AMARENA SELEUONE
"FABBRI".

GUSTI GOLOSI 7€

GANACHE CON LATTE CONDENSATO E
CIOCCOLATO BIANCO, CIOCCOLATO CLASSICO E
SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE.

BIBITE

COCA COLA 33CL	3€
COCA COLA ZERO 33CL	3€
FANTA 33CL	3€
ACQUA NATURALE 75CL	2,50€
ACQUA FRIZZANTE 75CL	2,50€

BIRRE

ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

TRAVORT-FRESH BEER 33CL	5,50€
TRAVORT-LA ROSSA DEL BRENTA 33CL	6€
CAROGNA BIONDA CHIARA	6€

BOLLICINE

TRENTO DOC BRUT MILLESIMATO-LEVII 33€

TRENTINO-ALTO ADIGE | 100% CHARDONNAY

FLEUR ROSÈ EXTRA BRUT-ILICA 34€

EMILIA ROMAGNA | 100% BARBERA | CERTIFICATO
BIOLOGICO & VEGAN

FALANGHINA IRPINIA BRUT MILLESIMATO 30€
TENUTA DONNA ELVIRA

CAMPANIA | 100% FALANGHINA

ROSÈ

AMEMI-COLLI DI SALERNO IGOR- 25€
PRIMITIVO ROSATO

CAMPANIA | 100% PRIMITIVO

VINI BIANCHI

“NOIFA” FIANO DI AVELLINO DOCG 23€
TENUTA PONTE

CAMPANIA | 100% FIANO

“SELECE” GRECO DI TUFO DOVE 23€
TENUTA PONTE

CAMPANIA | 100% GRECO

“IANNI” FALANGHINA CAMPANIA IGT 18,50€
TENUTA PONTE

CAMPANIA | 100% FALANGHINA

VINI ROSSI

“ALTE REBEN” CALDANO CLASSICO SUPERIORE 32€
THOMAS PICHLER

TRENTINO-ALTO ADIGE | 100% SCHIAVA

“ALPAN” CILIEGIOLO MAREMMA TOSCANA DOC 22€
MOCALI

TOSCANA | 100% CILIEGIOLO

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE-FLAJO 21€
VENETO | BLEND TRADIZIONALE

RAGGIO ROSSO MERLOT-CASAL DE LUCA 32€
LAZIO | 100% MERLOT

TROCLA LACRYMA CRISTI MONTE SOMMA VESUVIO 28€
CAMPANO | BLEND TRADIZIONALE

LOGGIA AGLIANICO IRPINIA-TENUTA PONTE 20€
CAMPANO | 100% AGLIANICO

AMARI & LIQUORI

SIMONCELLO	2,50
MELONCELLO	2,50
AMARO DEL CAPO	3€
JAGERMASTER	3€
NERO & MANDORLA	4€
LIQUORE TERRA LIQUIRIZIA	3,50€

GRAPPE

GRAPPA BARRICATA	3,50€
GRAPPA CHARDONNAY	3,50€

