

MENÙ

Le Pizze della Tradizione

MONTI LATTARI	Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, grana, olio evo e basilico fresco	€ 7,50	1 7
MARINARA	Pomodoro San Marzano DOP, pesto aglio orsino, origano, olio evo e basilico fresco	€ 6,00	1
VERACE	Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella 100% latte di bufala, olio evo e basilico fresco	€ 10,00	1 7
VERACE SENZA LATTOSIO	Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella 100% latte di bufala senza lattosio, olio evo e basilico fresco	€ 11,00	1 7
PROSCIUTTO E FUNGHI	Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, funghi champignon freschi, prosciutto cotto, olio evo e basilico fresco	€ 10,00	1 7
PROVOLA E PEPE	Ombra di Pomodoro San Marzano DOP, provola di Agerola, pepe e basilico fritto e olio evo	€ 9,00	1 7
COSACCA	Pomodoro corbarino cotto e condito, grana, scaglie di conciato romano in uscita, olio evo, basilico fritto e cialde di grana	€ 8,50	1 7
ORTO D'INVERNO	Fior di latte di Agerola, pomodoro del Vesuvio, radicchio, friarielli saltati, scarola, broccolo barese, noci di Sorrento e olio evo	€ 11,00	1 7 4 8
CAPRICCIOSA	Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, olive nere di Gaeta denocciate, carciofi in olio evo, funghi champignon freschi, olio evo e basilico fresco	€ 11,50	1 7
CALABRESE	Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, spianata calabra piccante, pomodoro di nduja, grana, olio evo e basilico fresco	€ 10,00	1 7
RIPIENO CLASSICO	Pomodoro San Marzano DOP, ricotta, salame Napoli, fior di latte di Agerola, basilico fresco e olio evo	€ 11,00	1 7
RUSTICHELLA	Provola affumicata di Agerola, patate al forno, salsiccia fresca a punta di coltello cotta in forno a legna, grana, olio evo e basilico	€ 11,00	1 7
SALSICCIA E FRIARIELLI	Provola affumicata di Agerola, salsiccia fresca cotta al forno a legna, friarielli saltati e olio evo	€ 12,50	1 7
TONNO E CIPOLLE	Fior di latte di Agerola, cipolla rossa ripassata, filetto di tonno di Cetara, passata di pomodoro giallo, olive di Gaeta, fiori di capperi e pomodori secchi sottolio	€ 13,00	1 4 7
SCAROLELLA	Fior di latte di Agerola, in uscita: scarola cruda condita con olive, capperi, pinoli e alici di Cetara	€ 11,00	1 4 7 8
RIPIENO SCAROLA	Fior di latte di Agerola, scarola cruda condita con olive di Gaeta, alici di Cetara, pinoli e capperi	€ 11,00	1 4 7 8

Le Pizze Speciali **Per queste pizze, vi chiediamo cortesemente, di non richiedere variazioni.**

VERACE SPECIAL	Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, grana, in uscita: pesto di basilico, mozzarella 100% latte di bufala da 125gr, olio evo e basilico fritto	€ 13,00	1 7
VESUVIO	Pomodoro giallo del Vesuvio "Giaggiù", pomodoro arancio del Vesuvio "riccia San Vito", pomodoro del piennolo rosso, mozzarella 100% latte di bufala, olio evo, cialde di grana e basilico fritto	€ 13,50	1 7
4 FORMAGGI DI BUFALA	Blu di bufala, cremoso di bufala, mozzarella 100% latte di bufala e provola di bufala, pioggia di sugo di pomodoro corbarino	€ 16,00	1 7
'O SOLE MIO	Pesto di pistacchio, pomodoro giallo del Vesuvio, pancetta arrotolata, provola affumicata di Agerola e granella di pistacchio	€ 13,50	1 7 8
MORTADELLA E CROCCHÈ	Pesto di pistacchio, provola di Agerola, in uscita crocchè di patate, mortadella Bologna e granella di pistacchio	€ 13,50	1 7 8
PUTTANESCA ORO	Piennolo giallo in salsa, mozzarella 100% latte di bufala, alici di Cetara, capperi, olive di Gaeta, basilico e origano	€ 13,50	1 7 4

Tutte le pizze sono disponibili con mozzarella di bufala senza lattosio +2€

PAPILLON AI 3 FRIARIELLI	Pesto di friarielli, friarielli saltati, friarielli fritti, salsiccia punta di coltello, salame Napoli, salame calabrese piccante, provola di Agerola e olio evo	€ 15,00	1 7
PARMIGIANA	Provola di Agerola, parmigiana di melanzane, grana, olio evo e basilico	€ 13,00	1 7
ALICI E LIMONE	Fior di latte di Agerola, pomodoro del piennolo e in uscita alici di Cetara, crema di limone, olio evo, stracciatella e basilico	€ 13,50	1 7 4
PORCHETTA	Crema di carciofi, Provola di Agerola, porchetta e patate al forno	€ 13,00	1 7
FIOCCO	Fior di latte di Agerola, patate schiacciate e in uscita prosciutto cotto di bufala e burrata di bufala da 125gr	€ 14,00	1 7
CAPOCOLLO	Crema di broccolo, olive di Gaeta e in uscita capocollo, pomodori secchi, riduzione di vino aglianico e mozzarella 100% latte di bufala da 125gr	€ 14,00	1 7 12
ZUCCONA	Crema di zucca, provola di Agerola, pancetta arrotolata, in uscita: cialda di grana, pomodoro del piennolo DOP semidry	€ 14,00	1 7
SFIZIOSA	Patate schiacciate, provola di Agerola, pancetta, funghi, grana, pepe	€ 13,00	1 7
CARBOPIZZA	Provola di Agerola, carbocrema (tuorlo d'uovo, grana, Pecorino, panna), guanciale croccante, pepe	€ 15,00	1 7 3
LASAGNA NAPOLETANA	Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, polpettine, ricotta e salame Napoli, cialde di grana	€ 15,00	1 3 7
MARINARA 4 CONSISTENZE DI POMODORO	Passata di pomodoro giallo, pesto di pomodori secchi e aglio orsino: pomodoro del Vesuvio riccia San Vito, pomodoro del Vesuvio giagiù, tartare di pomodoro San Marzano arrosto	€ 12,00	1

Panuozzi

TOTÒ	Provola di Agerola e parmigiana di melanzane	€ 13,00	1 7 9
MARADONA	Porchetta, provola di Agerola e patatine fritte	€ 13,00	1 7
MASANIELLO	Provola di Agerola, salsiccia punta di coltello, friarielli saltati, patate arrosto	€ 13,50	1 7

Le Pizze Fritte

FRITTA CLASSICA	Ripiena di Provola affumicata di Agerola, ricotta di bufala, ciccioli napoletani e pepe	€ 12,50	1 7
FRITTA ORO	Ripiena di Fior di latte di Agerola e Pomodoro San Marzano DOP	€ 11,00	1 7
MONTANARA SPECIAL	Disco di pizza fritta, ripassata in forno, con pomodoro san marzano DOP, grana e mozzarella 100% latte di bufala	€ 11,00	1 7

Antipasti

I NOSTRI SALUMI	Salame Napoli, Capocollo, Salsiccia casertana con peperoncino e finocchietto, olive verdi e tarallo napoletano	€ 10,00	1 8
FRITTO NAPOLETANO	Frittatina di maccheroni, arancini di riso, pasta cresciuta e croccchè di patate	€ 10,00	1 3 7 9 12
SCUGNIZZI SALATI	Straccetti di pizza fritti accompagnati da ragù napoletano e stracciatella	€ 10,00	1 7
CAPRESE	Mozzarella 100% latte di bufala, pomodoro insalatato, basilico e origano	€ 9,00	7
CUOPPO DI ALICI	Alici, zeppoline con lattuga di mare	€ 8,00	1 4

Primi

GNOCCHI ALLA SORRENTINA	Gnocchi di patate con sugo di pomodoro, mozzarella e grana	€ 10,00	1 3 9
SPAGHETTI CON POLPETTINE	Spaghetti di grano duro, sugo di pomodoro, ricotta fresca, polpettine di carne mista	€ 11,00	1 3 7 9
SPAGHETTI ALLA NERANO	Spaghetti di grano duro, zucchine, provolone del monaco DOP	€ 12,00	1 7
SCIALATIELLI COZZE E LUPINI	Scialatielli di grano duro, pomodoro del piennolo, cozze e lupini	€ 12,00	1 4 12 14

Secondi

MOZZARELLA E CRUDO	Mozzarella 100% latte di bufala 180gr servita con prosciutto crudo e misticanza	€ 12,00	7
SALSICCIA E FRIARIELLI	Salsiccia a punta di coltello, friarielli saltati e fili di peperoncino	€ 10,00	7
POLPETTINE AL SUGO	Polpette di carne al sugo di pomodoro	€ 10,00	1 3 7 9
PARMIGIANA DI MELANZANE	Parmigiana tradizionale con melanzane fritte	€ 10,00	1 11 9
CUOPPO DI MARE	Alici, gamberetti e zeppoline con lattuga di mare	€ 15,00	1 2 4

Contorni

VERDURE FRESCHE	Insalata, pomodori, carote, finocchio	€ 4,00
FRIARIELLI SALTATI	Friarielli saltati con aglio, olio e peperoncino	€ 4,00
PATATE ARROSTO		€ 3,50
PATATINE FRITTE		€ 3,50

Menù bambini

PENNETTE AL POMODORO	Pennette di grano duro con sugo di pomodoro	€ 6,00	1
PANINO CON COTOLETTA	Panino con cotoletta di pollo e insalata, servito con patatine fritte	€ 10,00	1 3 11

Dolci

Pastiera napoletana [monoporzione]	€ 4,00	Tartufo di Pizzocalabro	€ 5,50
Torta a base di frolla con crema di ricotta, grano cotto, canditi e aroma di fiori d'arancio [1 7 3]		Gelato alla nocciola con cuore di cioccolato fondente (disponibile anche nella variante al pistacchio) [7 8]	
Sfogliatella	€ 3,00	Scugnizzi con Nutella	€ 7,00
Pasta sfoglia croccante ripiena di crema di ricotta, canditi e aroma di fiori d'arancio [1 7]		Straccetti di pizza frita accompagnati da Nutella e granella di nocciole [1 7 8]	
Sfogliatella Frolla	€ 3,00	Scugnizzi al Pistacchio	€ 8,00
Pasta frolla ripiena di crema di ricotta, canditi e aroma di fiori d'arancio [1 7]		Straccetti di pizza frita accompagnati da Crema al Pistacchio e granella di pistacchio [1 7 8]	
Cannolo siciliano	€ 4,00	Fiocco di Neve Poppella	€ 3,00
Cialda frita croccante ripiena di ricotta e gocce di cioccolato [1 7]		Brioche sofficcissima ripiena di crema di ricotta e panna (disponibile anche nella variante crema al pistacchio, crema al cioccolato e dulce de leche) [1 3 7]	
Cassatina siciliana	€ 4,00	Delipop Ricotta e Pera	€ 5,50
Base di pan di spagna, cuore di ricotta e gocce di cioccolato, ricoperta di glassa [1 7]		Semifreddo ricotta e pera [1 3 7 8]	
Delizia al limone	€ 5,50	Delipop Pastiera fredda	€ 5,50
Cupola di morbido pan di spagna, bagnata con sciroppo al limoncello, farcita e ricoperta con crema al limone [1 7]		Un classico della tradizione napoletana nella variante semifreddo [1 3 7 8]	
Babà	€ 3,00	Delipop Rocher	€ 5,50
Pasta lievitata inzuppata nello sciroppo a base di rum [1 7]		Semifreddo a base di cioccolato al latte e granella di nocciole [1 3 7 8]	
Roccobabà	€ 6,00	Delipop Napul'è	€ 6,00
Semifreddo a base di babà con cuore di crema alla vaniglia e ricoperto di cioccolato e panna [1 3 6 8]		Cre moso alla mozzarella di bufala, crumble alla mela annurca, ricoperto da bavarese al limoncello [1 3 7 8]	

Bibite

Acqua naturale microfiltrata	75 cl	€ 2,50
Acqua frizzante microfiltrata	75 cl	€ 2,50
Acqua tonica	20 cl	€ 2,50
Coca Cola	33 cl	€ 2,50
Coca Cola Zero	33 cl	€ 2,50
Fanta	33 cl	€ 2,50
The Limone	33 cl	€ 2,50
The Pesca	33 cl	€ 2,50
Lemonsoda	33 cl	€ 2,50
Chinotto	33 cl	€ 2,50
Succhi di frutta		€ 2,00

Birre alla spina

Kbirr Natavot	lager 30 cl	€ 4,00
Kbirr Natavot	lager 50 cl	€ 6,00
Kbirr Natavot	red strong ale 30 cl	€ 4,50
Kbirr Natavot	red strong ale 50 cl	€ 6,50

Birre in bottiglia

Kbirr Natavot	lager 33 cl	€ 4,50
Kbirr Natavot	lager 75 cl	€ 9,00
Kbirr Natavot	red strong ale 33 cl	€ 5,00
Kbirr Natavot	red strong ale 75 cl	€ 10,00
Kbirr Jattura	scotch ale 33 cl	€ 5,00
Kbirr Paliata	imperial stout 33 cl	€ 5,00
Kbirr Pulcinhell	hell 33 cl	€ 5,00
Kbirr Cuore di Napoli	american pale 33 cl	€ 5,00
Birra Ichnusa	33cl	€ 3,00
Birra Ichnusa	66 cl	€ 6,00
Birra Ichnusa non filtrata	50 cl	€ 4,00
Birra Waizen	50 cl	€ 5,00
Birra Pilsener	50 cl	€ 5,00
Birra Ipa	33 cl	€ 4,00

Vini

	Bott. 75cl	Bicch.
Biancolella d'Ischia	€ 20,00	€ 5,00
Asprinio d'Aversa brut	€ 20,00	€ 5,00
Asprinio d'Aversa	€ 16,00	€ 4,00
Gragnano 8 uve	€ 20,00	€ 5,00
Falanghina dei Campi Flegrei	€ 20,00	€ 5,00
Flegreo spumante Falanghina	€ 16,00	€ 4,00
Flegreo spumante rosato	€ 16,00	€ 4,00
Falerno del Massico Rosso	€ 20,00	€ 5,00
Falerno del Massico bianco	€ 16,00	€ 4,00
Fiano Paestum	€ 28,00	€ 6,00
Greco di Tufo	€ 20,00	€ 5,00
Aglianico Falanghina I.G.P.	€ 10,00	€ 3,00

Caffetteria

Caffè	€ 1,50
Caffè macchiato	€ 1,70
Macchiato	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,50
Ginseng/orzo	€ 1,70
Ginseng/orzo macchiato	€ 1,70
Caffè leccese	€ 2,50
Caffè alla nocciola	€ 2,50
Caffè corretto	€ 2,50

Distillati e Amari

Guappa	€ 5,00
Amaro del re	€ 5,00
Rucolino d'Ischia	€ 4,00
Amara	€ 4,50
Jefferson	€ 5,00
Amaro del Capo	€ 3,50
Limoncello	€ 3,00
Meloncello	€ 3,00
Liquirizia	€ 3,00
Nocillo	€ 4,00
Grappa	€ 3,00

COPERTO € 2.50

ALLERGENI

1 Glutine – 2 Crostacei – 3 Uova – 4 Pesce – 5 Arachidi – 6 Soia – 7 Latte e derivati – 8 Frutta a guscio – 9 Sedano – 10 Senape – 11 Semi di sesamo – 12 Anidride solforosa – 13 Lupini – 14 Molluschi (Si prega cortesemente di comunicare eventuali allergie o intolleranze prima di ordinare)