

MENÙ

Le Pizze della Tradizione

MARINARA	Pomodoro Agro Sarnese Nocerino, pesto aglio orsino, origano, olio evo e basilico fresco	€ 6,00	1
MONTI LATTARI	Pomodoro Agro Sarnese Nocerino, fior di latte di Agerola, grana, olio evo e basilico fresco	€ 7,50	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
VERACE	Pomodoro Agro Sarnese Nocerino, mozzarella 100% latte di bufala, olio evo e basilico fresco	€ 10,00	1 7
PROSCIUTTO E FUNGHI	Pomodoro Agro Sarnese Nocerino, fior di latte di Agerola, funghi champignon freschi, prosciutto cotto, olio evo e basilico fresco	€ 10,00	1 7
CALABRESE	Pomodoro Agro Sarnese Nocerino, fior di latte di Agerola, spianata Calabria piccante, pomodoro di nduja, grana, olio evo e basilico fresco	€ 10,00	1 7
CARRETTIERA RIVISITATA	Pesto di friarielli, salsiccia punta di coltello cotta a legna, provola di Agerola, olio evo	€ 10,50	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
RIPIENO CLASSICO	Pomodoro Agro Sarnese Nocerino, 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 fresco	€ 11,00	1 7
ORTO	Fior di latte di Agerola, zucchine, melanzane a funghetto, peperoni al forno, pomodoro del piennolo e in uscita rucola, grana e olio evo	€ 11,00	1 7
CAPRICCIOSA	Pomodoro Agro Sarnese Nocerino, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, olive nere di Gaeta denocciolate, carciofi in olio evo, funghi champignon freschi, olio evo e basilico fresco	€ 11,50	1 7
CAPRESE	Fior di latte di Agerola, pomodorini, basilico, origano, in uscita: basilico fresco	€ 12,00	1 7
TONNO E CIPOLLA	Fior di latte di Agerola, cipolla spadellata, pomodoro del piennolo, basilico, in uscita filetti di tonno e colatura di Alici di Cetara	€ 13,00	1 4 7
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

Le Pizze Speciali (Per queste pizze, vi chiediamo cortesemente, di non richiedere variazioni)

MARINARA 4 CONSISTENZE DI POMODORO	Passata di pomodoro giallo, pesto di pomodori secchi e aglio orsino; pomodoro del piennolo del Vesuvio, tartare di pomodoro San Marzano arrosto	€ 12,00	1
MARGHERITA IMPICCATA	Salsa di pomodorino corbarino, olio evo, caciocavallo podolico e basilico	€ 12,00	1 7
MELANZANELLA	Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, melanzane a funghetto, salame piccante calabrese, crema di ricotta, basilico fresco, olio evo e grana	€ 12,00	1 7
PUGLIESE	Salsa di pomodoro corbarino, olio evo, in uscita: stracciatella, petali di pomodoro secco, olive denocciolate, basilico fresco, pesto di basilico home made	€ 12,00	1 7 8
VEGANA	Base pizza neutra, in uscita: soncino, cipolla caramellata, petali di pomodoro secco, humus di ceci, pioggia di sesamo e olive denocciolate	€ 13,00	1 11
TRE COLORI	Crema di zucchine, provola di Agerola, guanciale croccante, tartare di pomodoro in uscita e basilico fresco	€ 12,00	1 7
PARMIGIANA	Provola di Agerola, parmigiana di melanzane, grana, olio evo e basilico	€ 13,00	1 7 9
NERANO	Crema di zucchine, fior di latte di Agerola, zucchine fritte, olio evo e grana, in uscita provolone del Monaco	€ 13,00	1 7
PUTTANESCA ORO	Piennolo giallo in salsa, mozzarella 100% latte di bufala, alici di Cetara, capperi, olive di Gaeta, basilico e origano, zeste di limone	€ 13,50	1 4 7

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

'O SOLE MIO	Crema di pistacchio, pomodorino giallo del Vesuvio, pancetta arrotolata, provola affumicata di Agerola e granella di pistacchio	€ 13,50	1 7 8
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 4 7
MORTADELLA E CROCCHE'	Crema di pistacchio, provola di Agerola, in uscita croccchè di patate, mortadella Bologna IGP e granella di pistacchio	€ 13,50	1 7 8
CAPOCOLLO NEW	Crema di funghi champignon, provola di Agerola, patate al forno e in uscita capocollo, tarallo sbriciolato e riduzione di Aglianico	€ 14,00	1 7 8 12
LA RIBELLE	Crema di basilico artigianale, fior di latte di Agerola, arcobaleno di pomodorino datterino, in uscita mozzarella 100% di latte di bufala intera da 125gr, scaglie di mandorle tostate e granella di pistacchio	€ 15,00	1 7 8
O' CAPIELL E' PULCENELLA	Calzone/pizza con provola di Agerola, ricotta, ciccioli napoletani, pepe, burratina di latte di bufala, pomodoro Corbarino, basilico fritto, pesto di basilico, olio evo	€ 15,00	1 7
CRUDAIOLA	Fior di latte di Agerola e in uscita olio evo, rucola, bresaola di bufala selezione Cillo, pomodorini ripassati al forno e grana a scaglie	€ 15,00	1 7
ESTATE	Focaccia in ombra di pomodoro e grana, in uscita: crudo, burratina di bufala, Pomodorini ripassati al forno e fiori eduli	€ 15,00	1 7
4 FORMAGGI	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

Le Pizze Fritte

FRITTA CLASSICA	Ripiena di Provola affumicata di Agerola, ricotta di bufala, ciccioli napoletani e pepe	€ 12,00	1 7
FRITTA ORO	Ripiena di Fior di latte di Agerola e pomodoro Agro Sarnese Nocerino	€ 11,00	1 7
MONTANARA SPECIAL	Disco di pizza fritta, ripassata in forno con pomodoro, grana e mozzarella 100% latte di bufala	€ 11,00	1 7
MONTANELLA	Disco di pizza fritta, mortadella IGP, ricotta di bufala, zeste di limone	€ 13,00	1 7

I Panuozzi

CAPRESE	Pomodoro fresco, mozzarella 100% latte di bufala, rucola	€ 12,00	1 7
TOTÒ	Provola di Agerola e parmigiano di melanzane	€ 13,00	1 7 9
MARADONA	Porchetta, provola di Agerola e patatine fritte	€ 13,00	1 7

Antipasti

PARMIGIANA ESTIVA	Melanzane grigliate, mozzarella 100% latte di bufala, pomodoro fresco, pesto di basilico	€ 7,00	7
BUFALA E SALSA	Salsa di pomodoro, calda, mozzarella 100% latte di bufala	€ 9,00	7 9
CUOPPO DI MARE	Alici e zeppoline con le alghe	€ 8,00	1 4
I NOSTRI SALUMI	Salame Napoli, Capocollo, Salsiccia casertana con peperoncino e finocchietto, olive verdi e tarallo napoletano	€ 10,00	1 8
SCUGNIZZI SALATI	Straccetti di pizza fritti accompagnati da pomodoro fresco, grana e rucola	€ 10,00	1 7
FRITTO NAPOLETANO	Frittatina di maccheroni, mozzarella in carrozza, pasta cresciuta e croccchè di patate	€ 10,00	1 3 7 9 12

Primi

RISOTTO A PROPOSTA DELLE CHEF

GNOCCHI ALLA SORRENTINA	Gnocchi di patate con sugo di pomodoro, mozzarella e grana	€ 10,00	1 7 9
SPAGHETTI CON PESTO DI BASILICO E STRACCIATELLA	Olio EVO, grana, basilico, pinoli, stracciatella pugliese	€ 12,00	7 1 8
SPAGHETTI ALLA NERANO	Pasta di grano duro, zucchine, provolone del monaco dop, menta	€ 12,00	1 7
SCIALATELLI LUPINI E COZZE	Pasta di grano duro, lupini, cozze, pomodorini	€ 12,00	1 14 12

Secondi

PANINO CON HAMBURGER	Hamburger Bovino, patatine fritte	€ 10,00	1
HAMBURGER	Hamburger bovino e verdure grigliate	€ 12,00	
MOZZARELLA E CRUDO	Mozzarella 100% latte di bufala 180gr servita con prosciutto crudo e misticanza	€ 12,00	7
FRESELLA NAPOLETANA	Freselle, tonno, capperi, alici, olive di gaeta, pomodorini	€ 14,00	1 4
POLPO ARROSTO	Polpo con verdure croccanti e riduzione di aceto balsamico	€ 15,00	14
BRANZINO	Filetto di branzino all'acqua pazza	€ 18,00	4
FRITTO MISTO	Calamari, alici, gambero rosa, zeppoline con lattuga di mare	€ 18,00	1 2 4 14

Contorni

PATATE AL FORNO		€ 3,50	
PATATINE FRITTE		€ 3,50	1
INSALATINA CON VERDURE DI STAGIONE		€ 4,00	
VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE		€ 5,00	

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 [173]		Gelato alla nocciola con cuore di cioccolato fondente (disponibile anche nella variante al pistacchio) [78]	
SFOGLIATELLA	€ 3,00	SCUGNIZZI CON NUTELLA	€ 7,00
Pasta sfoglia croccante ripiena di crema di ricotta, canditi e aroma di fiori d'arancio [17]		Straccetti di pizza frita accompagnati da Nutella e granella di nocciole [178]	
SFOGLIATELLA FROLLA	€ 3,00	SCUGNIZZI AL PISTACCHIO	€ 8,00
Pasta frolla ripiena di crema di ricotta, canditi e aroma di fiori d'arancio [17]		Straccetti di pizza frita accompagnati da Crema al Pistacchio e granella di pistacchio [178]	
CANNOLO SICILIANO	€ 4,00	FIOCCO DI NEVE POPPELLA	€ 3,00
Cialda frita croccante ripiena di ricotta e gocce di cioccolato [17]		Brioche sofficissima ripiena di crema di ricotta e panna (disponibile anche nella variante crema al pistacchio, crema al cioccolato) [137]	
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 [17]		Semifreddo ricotta e pera [1378]	
DELIZIA AL LIMONE	€ 5,50	DELIPOP ROCHER	€ 5,50
Cupola di morbido pan di spagna, bagnata con sciroppo al limoncello, farcita e ricoperta con crema al limone [17]		Semifreddo a base di cioccolato al latte e granella di nocciole [1378]	
BABÀ	€ 3,00	SORBETTO DI FRUTTA FRESCA FATTO IN CASA [3]	€ 5,00
Pasta lievitata inzuppata nello sciroppo a base di rum [17]			
ROCCOBABÀ	€ 6,00		
Semifreddo a base di babà con cuore di crema alla vaniglia e ricoperto di cioccolato e panna [13678]			

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
Kbirr Cap e fiero	33 cl	€ 5,00
Birra Ichnusa	33cl	€ 3,00
Birra Ichnusa	66 cl	€ 6,00
Birra Ichnusa non filtrata	50 cl	€ 4,00

Vini

	Bott. 75cl	Bicch.
Prosecco	€ 10,00	€ 2,50
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
Falaghina dei Campi Flegrei	€ 20,00	€ 5,00
Flegreo spumante Falaghina	€ 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

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)