



---

## Antipasti

---

### BURRATA

€ 10,00

Burrata con acciughe del Cantabrico e buccia di limone

### PANETTONE AL RISO CON AFFETTATI

€ 16,00

Pane al riso, affettati misti della Casa

### FRIGGITELLI

€ 6,00

Friggitelli fritti serviti con flore de salt

### MONTANARA

€ 5,00

Pizzetta frita con salsa di pomodoro Parmigiano Reggiano e basilico

### ZUCCHINE FRITTE A FIAMMIFERO

€ 5,00

### TOPINAMBUR FRITTO

€ 5,00

### CARCIOFI FRITTI

€ 7,00

### PATATE FRITTE A FIAMMIFERO CON SALSA

ROSA FATTA IN CASA (su richiesta)

€ 5,50

### CAROTE FRITTE A FIAMMIFERO

€ 5,00





---

## Pizza Napoletana

---

### MARINARA

€ 6,00

Salsa di Pomodoro pelato bio, aglio, origano di Pantelleria, olio extravergine di oliva a fine cottura

### MARINARA CON RINFORZO

€ 8,00

Salsa di Pomodoro pelato bio, aglio, acciughe del Cantabrico, origano di Pantelleria, olio extravergine di oliva a fine cottura

### MARINARA E SCAROLA

€ 9,00

Salsa di Pomodoro pelato bio, aglio, scarola spadellata con olive di Caiazzo, uvetta, pinoli, olio extravergine di oliva a fine cottura

### MARGHERITA CLASSICA

€ 7,50

Salsa di Pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, basilico, olio extravergine di oliva a fine cottura

### MARGHERITA CON BUFALA

€ 9,50

Salsa di Pomodoro pelato bio, mozzarella di bufala, basilico, olio extravergine di oliva a fine cottura

### MARGHERITA DELLA CASA CON SPACCATELLO

€ 9,00

Salsa di Pomodoro pelato bio, filetti di pomodoro Spaccatello raccolti a mano, fiordilatte di Tramonti in Costiera, basilico, olio extravergine di oliva a fine cottura

### SUA ECCELLENZA MARGHERITA CON SAN MARZANO E SUCCO DI CORBARINO

€ 10,00

Salsa di Pomodoro Corbarino, filetti di pomodoro San Marzano, fiordilatte di Tramonti in Costiera, basilico, olio extravergine di oliva a fine cottura





---

## Pizza Napoletana

---

### MARGHERITA CON CORBARINO

€ 9,00

Salsa di Pomodoro pelato bio, pomodoro Corbarino, fiordilatte di Tramonti in Costiera, basilico, olio extravergine di oliva

### MARGHERITA CON RICOTTA

€ 9,00

Salsa di Pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera ricotta di bufala, basilico, olio extravergine di oliva

### MARGHERITA CON PROVOLA

€ 9,00

Salsa di Pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera affumicato, basilico, olio extravergine di oliva

### LA COSACCA

€ 8,00

Salsa di Pomodoro pelato bio, Pecorino riserva, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, basilico, olio extravergine di oliva a fine cottura

### SALAMINO DI BAZZA

€ 9,00

Salsa di Pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, basilico salamino piccante di Bazza, olio extravergine di oliva a fine cottura

### INFERNO CON 'NDUJA CALABRA

€ 9,00

Salsa di Pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, basilico, 'Nduja di Spilinga, olio extravergine di oliva a fine cottura

### LA MORTADELLA CON CREMA DI PISTACCHI E LIMONE

€ 12,00

Salsa di Pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, pasta di Pistacchi di Bronte, mortadella artigianale a fine cottura, buccia di limoni di Costiera, olio extravergine di oliva a fine cottura





---

## Pizza Napoletana

---

### COTTO CON PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO TAGLIATO AL COLTELLO

€ 10,00

Salsa di Pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, basilico, prosciutto cotto affumicato tagliato al coltello

### LA SORRENTINA

€ 12,00

Salsa di Pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, filetti di pomodoro Spaccatello raccolti a mano, origano, basilico, ricotta di bufala, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio extravergine di oliva a fine cottura

### ORLANDO

€ 12,00

Salsa di Pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera affumicato, basilico, filetti di pomodoro Spaccatello raccolti a mano, acciughe di Cantabrico, peperoncino, provola, olio extravergine di oliva a fine cottura

### PORCHETTA E PEPERONI

€ 12,00

Salsa di Pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, porchetta, peperoni arrostiti e spelati, basilico, extravergine di oliva a fine cottura

### MEDITERRANEA

€ 13,00

Salsa di Pomodoro pelato bio, filetti di pomodoro Spaccatello raccolti a mano, fiordilatte di Tramonti in Costiera, basilico, acciughe del Cantabrico, Capperi di Pantelleria, olive di Caiazzo, origano di Pantelleria, peperoncino, olio extravergine di oliva a fine cottura

### MELANZANE

€ 14,00

Salsa di Pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, melanzane fritte, mousse di ricotta, mousse di melanzane, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, salsa al basilico, origano, olio extravergine di oliva a fine cottura





---

## Pizza Napoletana

---

### CRUDO E BURRATA

€ 13,00

Salsa di Pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, burrata, prosciutto crudo leggermente affumicato, olio extravergine di oliva.

### CAMPAGNOLA

€ 13,00

Salsa di Pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, ricotta di bufala montata, verdure in varie consistenze ed erbe aromatiche

### PRIMAVERA

€ 14,00

Salsa di Pomodoro pelato bio, pomodorini ciliegini, rucola, prosciutto crudo, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, bufala a crudo

### PATATE E SALSICCIA

€ 11,00

Salsa di Pomodoro pelato bio, Fiordilatte di Tramonti in Costiera, patate arrostiti e salsiccia artigianale di Germano Vincenzuto, olio extravergine di oliva a fine cottura

### WURSTEL E PATATE

€ 11,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, wurstel artigianale, cubetti di patate al forno

### PIZZA DEL PROFESSORE CON SALSICCIA E FRIARIELLI

€ 12,00

Fiordilatte di Tramonti in Costiera affumicato, salsiccia di Germano Vincenzuto, friarielli spadellati con olio Evo, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, aglio e peperoncino, olio extravergine di oliva a fine cottura

### AMATRICIANA

€ 14,00

Salsa pomodoro bio, fior di latte di Tramonti in Costiera, pancetta di Bazza, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio Evo, basilico





---

## Pizza Napoletana

---

### CARCIOFI

€ 10,00

Salsa pomodoro bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera affumicato, carciofi Confit, origano, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio Evo, basilico

### CAPRICCIOSA

€ 13,00

Salsa di pomodoro bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, carciofi Confit prosciutto cotto affumicato, salamino di Bazza, funghi e olive, olio Evo e basilico

### RADICCHIO

€ 10,00

Salsa di pomodoro bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera affumicato, Radicchio di Treviso, pepe e parmigiano, olio Evo e basilico

### PATATE E CHIODINI

€ 13,00

Fiordilatte di Tramonti in Costiera, patate al cartoccio, funghi chiodini, guanciale, prezzemolo e pepe, olio Evo e basilico

### VICENZUTTO

€ 13,00

Salsa pomodoro bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, melanzane fritte, salsiccia di Vicenzutto e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio Evo e basilico

### GIOVANNI

€ 13,00

Salsa pomodoro bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera affumicato, basilico, pepe, prosciutto crudo, olio Evo a fine cottura





---

## Pizza Napoletana

---

### SPINACINA

€ 13,00

Salsa di Pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, basilico, spinaci, ricotta, basilico, parmigiano e cotto affumicato e olio extravergine di oliva a fine cottura

### INCAVOLATA

€ 12,00

Salsa di Pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, basilico, salame dolce, cavolo nero, provola, basilico, parmigiano, e olio extravergine di oliva a fine cottura,





---

## Pizza ripiena

---

### ROSSA

€ 13,00

Salsa di Pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, ricotta di bufala, salame Napoli dolce, basilico, olio extravergine di oliva a fine cottura

### BIANCA

€ 13,00

Fiordilatte di Tramonti in Costiera affumicato, ricotta di bufala, prosciutto cotto, pepe nero, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, olio extravergine di oliva a fine cottura

### VERDE

€ 13,00

Fiordilatte di Tramonti in Costiera affumicato, prosciutto cotto della casa, spinaci, pecorino di Pienza, ricotta di bufala, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, olio extravergine di oliva a fine cottura

### SCAROLA

€ 13,00

Fiordilatte di Tramonti in Costiera, uvetta, scarola, olive di Caiazzo, pinoli, olio extravergine di oliva a fine cottura

### RIPIENA BIANCA FRITTA

€ 13,00

Fiordilatte di Tramonti in Costiera affumicato, ricotta di bufala, prosciutto cotto, pepe nero, una punta di pomodoro, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP,







---

## Spianata

---

### MARGHERITA DELLA CASA

€ 11,00

Pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, filetti di pomodoro Spaccatello raccolti a mano, origano di Pantelleria, basilico, olio extravergine di oliva

### SALAMINO PICCANTE E FUNGHI

€ 14,00

Pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, basilico, salamino piccante, funghi champignon bianchi freschi, olio extravergine di oliva

### SALSICCIA

€ 13,00

Pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, salsiccia magra artigianale del Vic, origano di Pantelleria, Parmigiano Reggiano a fine cottura

### PORCHETTA

€ 13,00

Pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, porchetta fatta in casa

### 'NDUJA

€ 12,00

Pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, basilico, 'Nduja di Spilinga artigianale, olio extravergine di oliva

### VOGLIA D'ESTATE

€ 13,00

Pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, basilico, rucola, pomodorini ciliegini e Parmigiano Reggiano a fine cottura, olio Evo

### VEGETARIANA

€ 14,00

Pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, ricotta di bufala montata, basilico, verdure fresche padellate a seconda della stagione, misto di erbe aromatiche fresche di stagione, olio extravergine di oliva





---

## Spianata

---

### MEDITERRANEA

€ 14,00

Pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, filetti di pomodoro Spaccatello raccolti a mano, basilico, origano di Pantelleria, olive di Caiazzo, capperi di Pantelleria, acciughe del Golfo di Policastro, peperoncino, olio extravergine di oliva

### PARMIGIANA DI MELANZANE

€ 14,00

Pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, basilico, melanzane fritte, origano di Pantelleria, Parmigiano Reggiano a fine cottura, olio extravergine di oliva, mousse di melanzane e mousse di ricotta

### AMATRICIANA

€ 13,00

Pomodoro pelato bio, filetti di pomodoro Spaccatello raccolti a mano, fiordilatte affumicato di Tramonti in Costiera, pancetta stufata al forno, basilico, Parmigiano Reggiano a fine cottura, olio extravergine di oliva

### 'MORTADELLA E PISTACCHI

€ 14,00

Pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, granella di Pistacchi di Bronte, mortadella artigianale a fine cottura, profumo di limoni di Costiera, olio extravergine di oliva

### PESTO, PATATE E SPECK

€ 14,00

Pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera lavorato con pesto al basilico, patate cotte al forno, speck di montagna, olio extravergine di oliva

### ACCIUGHE

€ 13,00

Pomodoro pelato bio, filetti di pomodoro Spaccatello raccolti a mano, fiordilatte affumicato di Tramonti in Costiera, basilico, peperoncino, acciughe di Cantabrico, olio extravergine di oliva a fine cottura

### LA SOPRESSA

€ 14,00

Salsa di pomodoro all'ombra, fiordilatte, cavolo nero, fungo pleurotus, sopressa di Bazza





---

## Dolci della casa

---

**CAPRESE AL CIOCCOLATO**

€ 6,00

**FOCACCIA VENEZIANA CON CREMA  
MASCARPONE FATTA IN CASA**

€ 6,00

**TIRAMISU DELLA CASA**

€ 6,00

**CREMINO DI RICOTTA**

€ 7,00

**Ricotta di bufala, cereali di cioccolato fondente, mousse di  
more, frutti di bosco, timo e limone grattugiato**





---

## Birra alla spina

---

SS46 - helles 4.8%  
piccola € 3,50 media € 6,00

PUNTO G - bock 6%  
piccola € 3,50 media € 6,00

HEAVEN - blanche 4.8%  
piccola € 3,50 media € 6,00

BIRRETTIPA - ipa 6.5%  
piccola € 3,50 media € 6,00

---

## Birra in bottiglia

---

BRUSCA - pils 4.8% 0,33L  
€ 6,00

EX03 - strong ale 7.2% 0,33L  
€ 6,00

ZEN - blanche allo zenzero 4,8% 0,33L  
€ 6,00

SS46 - helles 4.8% 0,44L  
€ 6,00

MY GF MARANELLA - corn ale gluten free 5.2% 0,5L  
€ 7,00

CIBUS - hellerweizenbock 7% 0,5L  
€ 7,00

SCUBI - schwarz 5.4% 0,5L  
€ 7,00

BIRRONE APPLE CIDER 4,0% 0,33L  
€ 6,00





---

## Cocktail & Bibite

---

**MOLECOLA ORIGINALE**

€ 3,50

**MOLECOLA KIDS**

€ 3,50

**ARANCIATA**

€ 3,50

**LIMONATA**

€ 3,50

**CHINOTTO**

€ 3,50

**CAFFE' ESPRESSO**

€ 1,50.

**CAFFE' IN INFUSIONE**

€ 2,00

**ACQUA FRIZZANTE SAN PELLEGRINO**

€ 3,50

**ACQUA PANNA NATURALE**

€ 3,50





---

## Cocktail & Bibite

---

AMERICANO CLASSICO  
€ 6,00

AMERICANO PREMIUM  
€ 10,00

NEGRONI  
€ 6,00

GIN TONIC  
€ 6,00 a €12,00  
a seconda del Gin scelto

AMARI, LIQUORI, GRAPPE ARTIGIANALI  
da € 3,00 a €8,00





---

## Allergeni

---

Glutine  
Crostacei  
Uova e derivati  
Pesce  
Soia  
Arachidi e derivati  
Latte e derivati  
Frutta a guscio  
Sedano  
Senape  
Sesamo  
Anidride solforosa e solfiti  
Lupini  
Molluschi

In caso di allergie e/o intolleranze la clientela è pregata di informare immediatamente il personale

**Coperto e servizio.**  
**€ 2,00**

