



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

PATATE FRITTE A FIAMMIFERO CON SALSA

ROSA FATTA IN CASA (su richiesta)

€ 5,50

CAROTE FRITTE A FIAMMIFERO

€ 5,00

VERDURINA FRITTA MISTA

€ 6,00





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

Filetti di pomodoro Spaccatello, 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

Filetti di pomodoro San Marzano in salsa di Corbarino, fiordilatte di Tramonti in Costiera, basilico, olio extravergine di oliva a fine cottura





Pizza Napoletana

MARGHERITA CON CORBARINO

€ 9,00

Filetti di 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, 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, 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, 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, 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, Parmigiano reggiano DOP, 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

MILLE FUNGHI

€ 14,00

Salsa pomodoro bio all'ombra, fiordilatte i Tramonti in Costiera,, selezione di funghi misti raccolti nella loro stagionalità, prezzemolo e pepe.

AGRETTO

€ 12,00

Fiordilatte di tramonti in costiera, agretto spadellato con aglio, olio e peperoncino, prosciutto cotto affumicato





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, 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





Dolci della casa

CAPRESE AL CIOCCOLATO

€ 6,00

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

€ 6,00

TIRAMISU DELLA CASA

€ 6,00

PASTIERA NAPOLETANA

€ 7,00





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.

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

