



Antipasti

BURRATA

€ 10,00

Burrata con acciughe del Cantabrico, buccia di limone e insalatina

BOCCONCINI DI BACCALA FRITTO IN PASTELLA

€ 7,00

FRIGGITELLI

€ 6,00

Peperoncini dolci leggermente fritti con fior di sale

MONTANARA

€ 5,00

Pizzetta frita con pummarola napoletana, Parmigiano Reggiano 24 DOP e basilico

FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA

€ 6,00

FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA RIPIENI DI RICOTTA DI BUFALA

Fiori di zucca, pummarola napoletana, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP e basilico

(Acciuga del Cantabrico su richiesta)

€ 8,00

ZUCCHINE FRITTE

€ 5,00

PATATE FRITTE

€ 5,50

CAROTE FRITTE

€ 5,00





Pizza Napoletana

MARINARA

€ 6,00

Salsa di pomodoro pelato bio, aglio, origano di Pantelleria, olio Evo

MARINARA CON RINFORZO

€ 8,00

Salsa di pomodoro pelato bio, aglio, acciughe del Cantabrico, origano di Pantelleria, olio Evo

MARINARA E SCAROLA

€ 9,00

Salsa di pomodoro pelato bio, aglio, scarola spadellata con olive di Caiazzo, uvetta, pinoli, olio Evo

MARGHERITA CLASSICA

€ 7,50

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, basilico, olio Evo

MARGHERITA CON CORBARINO

€ 9,00

Filetti di pomodoro Corbarino, fiordilatte di Tramonti in Costiera, basilico, olio Evo

MARGHERITA CON RICOTTA

€ 9,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, ricotta di bufala, basilico, olio Evo

SUA ECCELLENZA MARGHERITA

€ 10,00

Filetti di pomodoro San Marzano, salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, basilico, olio Evo

LA VESUVIANA

€ 10,00

Filetti di pomodoro del Piennolo del Vesuvio, salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in costiera, basilico, provolone del monaco, olio Evo





Pizza Napoletana

MARGHERITA CON BUFALA

€ 9,50

Salsa di pomodoro pelato bio, mozzarella di bufala, basilico, olio Evo

LA CAIAZZANA

€ 11,00

Salsa di pomodoro pelato bio, mozzarella di bufala a crudo, olive di Caiazzo, basilico, olio Evo

PRIMAVERA

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, mozzarella di bufala a crudo, pomodorini ciliegini, rucola, prosciutto crudo leggermente affumicato, parmigiano reggiano 24 mesi DOP

CHIAVENNA

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, mozzarella bufala a crudo, zucchine scottate, bresaola della Val Chiavenna

TERRA MARE

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, mozzarella di bufala a crudo, tonnetto del Mediterraneo, zucchine scottate, basilico

PANAREA

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, pomodorini conditi con olio Evo, origano e basilico, burrata, spinaccini a crudo con Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, prosciutto crudo leggermente affumicato

LA LIGURE

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, burrata, pomodorini pesto al basilico, fiammiferi di prosciutto crudo affumicato





Pizza Napoletana

LA COSACCA

€ 8,00

Salsa di pomodoro pelato bio, pecorino riserva, parmigiano reggiano 24 mesi DOP, basilico, olio Evo

ALPEGGIO

€ 13,00

Fiordilatte di Tramonti in Costiera, gorgonzola dolce, pecorino riserva, schiena d'asino, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP

LA SORRENTINA

€ 12,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, filetti di pomodoro Spaccatello, ricotta di bufala, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, origano di Pantelleria, basilico, olio Evo

CAMPAGNOLA

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, ricotta di bufala, verdure in varie consistenze ed erbe aromatiche, olio Evo

MELANZANE

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, melanzane fritte, ricotta di bufala, caviale di melanzane, pesto al basilico, parmigiano reggiano 24 mesi DOP, origano di Pantelleria, olio Evo

ORLANDO


€ 12,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte affumicato di Tramonti in Costiera, filetti di pomodoro Spaccatello, acciughe di Cantabrico, olio al peperoncino, basilico, olio Evo

MEDITERRANEA

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, filetti di pomodoro Spaccatello, fiordilatte di Tramonti in Costiera, acciughe del Cantabrico, Capperi di Pantelleria, olive di Caiazzo, origano di Pantelleria, olio al peperoncino, basilico, olio Evo





Pizza Napoletana

SALAMINO DI BAZZA

€ 9,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, salamino piccante di Bazza, basilico, olio Evo

INFERNO CON 'NDUJA CALABRA

€ 9,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, 'nduja di Spilinga, basilico, olio Evo

LAMPEDUSA

€ 12,00

Salsa di pomodoro arrostito, fiordilatte affumicato di Tramonti in Costiera, salamino piccante di Bazza, basilico

PANTELLERIA

€ 12,00

Salsa di pomodoro arrostito, fiordilatte di Tramonti in Costiera, tonnetto del Mediterraneo, prezzemolo

VICENZUTTO

€ 13,00

Salsa pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, melanzane fritte, salsiccia artigianale di Germano Vicenzutto, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, basilico

SPINACINA

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, spinaccini, ricotta di bufala, basilico, parmigiano reggiano 24 mesi DOP, prosciutto cotto affumicato e olio Evo

PORCHETTA E PEPERONI

€ 12,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, porchetta artigianale, finocchietto, peperoni arrostiti e spelati, basilico

WURSTEL E PATATE

€ 11,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, wurstel artigianale, patate arrostiti





Pizza Napoletana

COTTO CON PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO TAGLIATO AL COLTELLO

€ 10,00

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

CRUDO E BURRATA

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera,
burrata, prosciutto crudo leggermente affumicato, olio Evo

LA MORTADELLA CON CREMA DI PISTACCHI E LIMONE

€ 12,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera,
pasta e granella di pistacchi di Bronte, mortadella artigianale,
buccia di limone grattugiato

LA TARTUFATA

€ 14,00

Fiordilatte di Tramonti in Costiera, burro al tartufo nero estivo,
mortadella artigianale

GIOVANNI

€ 13,00

Salsa pomodoro pelato bio, fiordilatte affumicato di Tramonti in
Costiera, basilico, pepe, prosciutto crudo leggermente affumicato,
olio Evo

CAPRICCIOSA

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera,
prosciutto cotto affumicato, salamino piccante di Bazza, carciofi
(solo in stagione), funghi, olive di Caiazzo, basilico, olio Evo

PATATE E SALSICCIA

€ 11,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera,
patate arrostiti, salsiccia artigianale di Germano Vincenzutto,
Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP





Pizza ripiena

ROSSA

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, ricotta di bufala, salame Napoli dolce, basilico, olio Evo

BIANCA

€ 13,00

Fiordilatte di Tramonti in Costiera affumicato, ricotta di bufala, prosciutto cotto affumicato, pepe nero, parmigiano reggiano 24 mesi DOP, olio Evo

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

MARINARA

€ 8,50

Salsa di pomodoro pelato bio, aglio, origano di Pantelleria, olio Evo

MARGHERITA DELLA CASA

€ 11,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, filetti di pomodoro Spaccatello, basilico, olio Evo

LA VESUVIANA

€ 13,00

Filetti di pomodoro del Piennolo del Vesuvio, salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in costiera, basilico, provolone del monaco, olio Evo

PARMIGIANA DI MELANZANE

€ 16,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, basilico, melanzane fritte, caviale di melanzane, pesto al basilico, ricotta di bufala, origano di Pantelleria, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, olio Evo

VOGLIA D'ESTATE

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, rucola, pomodorini ciliegini e Parmigiano Reggiano 24 DOP, olio Evo

VEGETARIANA


€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, ricotta di bufala, basilico, verdure fresche spadellate, erbe aromatiche di stagione, olio Evo

MEDITERRANEA

€ 15,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, filetti di pomodoro Spaccatello, basilico, origano di Pantelleria, olive di Caiazzo, capperi di Pantelleria, acciughe del Cantabrico, olio al peperoncino





Spianata

ACCIUGHE

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, filetti di pomodoro Spaccatello, fiordilatte affumicato di Tramonti in Costiera, basilico, acciughe del Cantabrico, olio al peperoncino

SALAMINO PICCANTE E FUNGHI

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, basilico, salamino piccante di Bazza, funghi, olio Evo

'NDUJA

€ 12,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, basilico, 'nduja di Spilinga, olio Evo

MORTADELLA E PISTACCHI

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, salsa e granella di pistacchi di Bronte, mortadella artigianale, buccia di limone grattugiato

COTTO E FUNGHI

€ 14,00

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

PORCHETTA E PEPERONI

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, porchetta artigianale, finocchietto, peperoni arrostiti e spelati, basilico

PATATE E SALSICCIA

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, patate arrostiti, salsiccia artigianale di Germano Vincenzutto, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP

PESTO, PATATE E SPECK

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera lavorato con pesto al basilico, patate arrostiti, speck artigianale di montagna





Dolci della casa

CAPRESE AL CIOCCOLATO

€ 6,00

TIRAMISU DELLA CASA

€ 6,00

PASTIERA NAPOLETANA

€ 6,00

CROSTATA DI VISCIOLE CON FARINA DI FARRO

€ 6,00





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% 0,5L
€ 7,00

EX03 - strong ale 7.2% 0,33L
€ 5,00

ZEN - blanche allo zenzero 4,8% 0,33L
€ 5,00

SS46 - helles 4.8% 0,33L
€ 4,50

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

SCUBI - schwarz 5.4% 0,5L
€ 7,00

BIRRONE APPLE CIDER 4,0% 0,33L
€ 5,00





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

