



Antipasti

MONTANARA

€ 5,00

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

BASTONCINI DI PECORINO

€ 6,00

Pecorino fritto con panatura di fiocchi di patate

BOCCONCINI DI BACCALA FRITTO IN PASTELLA

€ 7,00

PANELLE

€ 8,00

Frittelle di polenta con farina di legumi, servite con pancetta al pepe di Bazza

PATATE FRITTE

€ 5,50

+ salsa rosa fatta in casa 0,80 €

CAROTE FRITTE

€ 5,00

CHIPS DI TOPINAMBUR FRITTO

€ 5,00

CARCIOFI FRITTI

€ 7,00

RADICCHIO IN PASTELLA

€ 7,00





Antipasti

BURRATA

€ 10,00

Burrata campana con acciughe del Cantabrico su letto di insalatina e buccia di limone grattugiata

INSALATA PANISFIZIO

€ 10,00

Insalata caldo/freddo con insalata dell'orto bio dinamico, carote e topinambur profumate al timo e piselli

+ Mozzarella di bufala € 2,50

+ Tonnetto del Mediterraneo € 2,50

Gestiamo volentieri eventuali piccole variazioni di ingredienti.

Nei momenti di intenso lavoro le variazioni ci creano difficoltà e ci riserviamo di non eseguirle.





Pizza Napoletana

MARINARA

€ 7,00

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

MARINARA CON RINFORZO

€ 9,00

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

MARINARA NAPOLI

€ 11,00

Salsa di pomodoro pelato bio, filetti di pomodoro Corbarino, aglio, origano di Pantelleria, acciughe del Cantabrico, capperi di Pantelleria, olio EVO

MARGHERITA CLASSICA

€ 7,50

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, basilico, olio Evo

LA PROVOLA

€ 9,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte affumicato antica latteria di Tramonti, basilico, olio Evo

PRINCIPE CORBARINO

€ 10,00

Salsa di pomodoro pelato bio, filetti di pomodoro Corbarino, fiordilatte antica latteria di Tramonti, basilico, olio Evo

SUA ECCELLENZA MARGHERITA

€ 10,00

Filetti di pomodoro San Marzano, salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, basilico, olio Evo





Pizza Napoletana

COSACCA

€ 8,00

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

TRECCIONA

€ 10,00

Salsa di pomodoro pelato bio, treccia di bufala a crudo tagliata al momento, basilico, olio Evo

VESUVIANA

€ 11,00

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

SORRENTINA

€ 12,00

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

TIROLO

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, finferli raccolti e abbattuti spadellati con pancetta, timo e prezzemolo, uovo cucinato a bassa temperatura, crema di Pecorino riserva stagionato

RADICCHIO

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, crema e croccante di Radicchio tardivo di Treviso e bresaola della Val Chiavenna





Pizza Napoletana

ALPEGGIO

€ 13,00

fiordilatte antica latteria di Tramonti, gorgonzola DOP, pecorino riserva stagionato, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP

MEDITERRANEA

€ 14,00

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

PRIMAVERA

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, treccia di bufala a crudo, pomodorino ciliegino acqua e sale, rucola, prosciutto crudo leggermente affumicato, parmigiano reggiano 24 mesi DOP

LIGURE

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, burrata, pomodoro Spaccatello, pesto al basilico, fiammiferi di prosciutto crudo, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP

SPACCANAPOLI

€ 14,00

Crema di friarielli, fiordilatte affumicato antica latteria di Tramonti, burrata, 'nduja di Spilinga, pane sbriciolato

PORCINI E TARTUFO

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, funghi porcini raccolti e abbattuti conditi con prezzemolo, pecorino al tartufo nero di Acqualagna





Pizza Napoletana

ZUCCA SPECIAL

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio all'ombra, fiordilatte affumicato antica latteria di Tramonti, crema di zucca, olio al rosmarino, salsiccia artigianale di Germano Vicenzutto, gorgonzola DOP, ricotta di bufala e parmigiano reggiano 24 mesi DOP

SALSICCIA E FRIARIELLI

€ 13,00

Crema di friarielli, fiordilatte affumicato antica latteria di Tramonti, friarielli spadellati con aglio, olio e peperoncino, salsiccia artigianale di Germano Vicenzutto e crema di pecorino al peperoncino

PATATE E SALSICCIA

€ 12,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, patate arrostate, salsiccia artigianale di Germano Vicenzutto, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP

WURSTEL E PATATE

€ 12,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, wurstel artigianale Frank-furter naturali, patate arrostate

QUATTRO P

€ 13,00

Fiordilatte affumicato antica latteria di Tramonti, porchetta di Ariccina IGP, patate arrostate, pepe, parmigiano reggiano 24 mesi DOP

LEVANTE

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, carciofi fritti, fonduta di topinambur, crescenza, sbriciolata di pancetta croccante





Pizza Napoletana

SALAMINO DI BAZZA

€ 10,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, salame piccante di Bazza, basilico, olio Evo

INFERNO CON 'NDUJA CALABRA

€ 10,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, 'nduja di Spilinga, basilico, olio Evo

TONNO E CIPOLLA

€ 12,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, tonnetto del Mediterraneo e cipolla rossa croccante

CAPRICCIOSA

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, prosciutto cotto scelto, funghi prataioli freschi, salame piccante di Bazza, olive di Caiazzo, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP (carciofi solo in stagione)

LA MORTADELLA CON CREMA DI PISTACCHI E LIMONE

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, pasta e granella di pistacchi di Sicilia, mortadella classica presidio slow-food, buccia di limone grattugiato

AMATRICIANA

€ 14,00

Salsa amatriciana con pancetta, fiordilatte affumicato antica latteria di Tramonti, pecorino riserva stagionato, parmigiano reggiano 24 mesi DOP

ALGHERO

€ 14,00

Fiordilatte antica latteria di Tramonti, tonnetto del Mediterraneo, pomodorini secchi, ricotta di bufala, prezzemolo





Pizza Napoletana

SPINACINA

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, spinaci, ricotta di bufala, basilico, parmigiano reggiano 24 mesi DOP, prosciutto cotto scelto e olio Evo

COTTO E FUNGHI

€ 12,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, prosciutto cotto scelto, funghi prataioli freschi, basilico

COTTO CON PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO TAGLIATO AL COLTELLO

€ 11,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, prosciutto spalla cotta affumicato di capitelli, basilico

CRUDO E BURRATA

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, burrata campana, prosciutto crudo leggermente affumicato, olio Evo

GIOVANNI

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte affumicato antica latteria di Tramonti, basilico, pepe, prosciutto crudo leggermente affumicato, parmigiano reggiano 24 mesi DOP

BOSCAIOLA

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, funghi piopparelli raccolti e abbattuti, salsiccia artigianale di Germano Vicenzutto e Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP

Gestiamo volentieri eventuali piccole variazioni di ingredienti.

Nei momenti di intenso lavoro le variazioni ci creano difficoltà e ci riserviamo di non eseguirle.





Spianata

MARINARA

€ 9,00

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

MARINARA NAPOLI

€ 13,00

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

MARGHERITA DELLA CASA

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, filetti di pomodoro Spaccatello, basilico, olio Evo

LA VESUVIANA

€ 14,00

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

VOGLIA D'ESTATE

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, rucola, pomodoro Spacatello e Parmigiano Reggiano 24 DOP, olio Evo

VEGETARIANA

€ 15,00

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





Spianata

MORTADELLA E PISTACCHI

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, salsa e granella di pistacchi di Sicilia, mortadella classica presidio slow-food, buccia di limone grattugiato

COTTO E FUNGHI

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, prosciutto cotto scelto, funghi prataioli freschi, basilico

PORCHETTA E PATATE

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, porchetta di Ariccia IGP, finocchietto, patate arrostate, basilico

PATATE E SALSICCIA

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, patate arrostate, salsiccia artigianale di Germano Vincenzutto, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP

PESTO, PATATE E SPECK

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti lavorato con pesto al basilico, patate arrostate, speck di montagna dell'Alto Adige

SOPRESSA E FUNGHI

€ 14,00

Salsa pomodoro pelato bio, fiordilatte di Tramonti in Costiera, basilico, sopressa artigianale di Bazza e funghi prataioli freschi

SPINACINA

€ 15,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, spinaccini, ricotta di bufala, basilico, parmigiano reggiano 24 mesi DOP, prosciutto cotto scelto e olio Evo





Spianata

ACCIUGHE

€ 14,00

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

MEDITERRANEA

€ 15,00

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

SALAMINO PICCANTE E FUNGHI

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, basilico, salame piccante di Bazza, funghi prataioli freschi, olio Evo

'NDUJA

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, basilico, 'nduja di Spilinga, olio Evo





Pizza Ripiena

RIPIENA ROSSA

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, ricotta di bufala, salame dolce naturale senza conservanti, basilico, olio Evo

RIPIENA BIANCA

€ 13,00

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

RIPIENA SCAROLA

€ 13,00

Fiordilatte affumicato antica latteria di Tramonti, scarola riccia, colatura di acciughe del Cantabrico, olive di Caiazzo, pinoli e Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP

RIPIENA BIANCA FRITTA

€ 13,00

Fiordilatte affumicato antica latteria di Tramonti, ricotta di bufala, prosciutto cotto scelto, pepe nero, una punta di salsa di pomodoro, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP





Dessert

TORTA DEL GIORNO
€ 6,00

TIRAMISU DELLA CASA
€ 6,00

PANNA COTTA CON SUCCO DI FICO D'INDIA*
€ 6,00

Amari e digestivi

LIMONCELLO
€ 4,00

KAPRIOL
€ 4,50

MELONCELLO
€ 4,00

BONAVENTURA
€ 5,00

LIQUIRIZIA
€ 4,00

JEFFERSON
€ 5,50

SAMBUCA
€ 4,00

ROGER
€ 5,50

AMARETTO
€ 4,50

AMARO EROICO
€ 5,50

FERNET AMARO
€ 4,50

AMARO DEL CICLISTA
€ 5,50

CREMA WISKEY
€ 5,00





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

CIBUS - weizenbock 7.0% 0,5L
€ 7,00

SCUBI - schwarz 5.4% 0,5L
€ 7,00

SIDRO DI MELE 4,0% 0,33L
€ 5,00





Bibite

ACQUA FRIZZANTE SAN PELLEGRINO
€ 3,50

ACQUA PANNA NATURALE
€ 3,50

COCA-COLA
€ 3,50

COCA-COLA LIGHT
€ 3,50

ARANCIATA
€ 3,50

LIMONATA
€ 3,50

CHINOTTO
€ 3,50

MANDARINATA & LIME
€ 3,50





Cocktail

AMERICANO CLASSICO
€ 7,50

AMERICANO PREMIUM
€ 8,50

COCKTAIL DELLA SETTIMANA
da € 8,00 a € 12,00

GIN TONIC
da € 10,00 a € 12,00
a seconda del Gin scelto

DISTILLATI, LIQUORI, GRAPPE ARTIGIANALI
da € 4,00 a € 7,00





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.

€ 2,20

