



---

## Antipasti

---

### MONTANARA

€ 5,00

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

### CROCCHETTE DI PATATE

€ 1,50

Crocchette di patate impanate fritte con provola 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

### FRIGGITELLI

€ 6,00

Peperoncini non piccanti fritti, con fior di sale

### PATATE FRITTE

€ 5,50

+ salsa rosa fatta in casa 0,80 €

### CAROTE FRITTE

€ 5,00

### ZUCCHINE FRITTE

€ 5,00





---

## Antipasti

---

### BURRATA

€ 10,00

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

### INSALATA PANISFIZIO

€ 10,00

Insalata verde con carote, piselli e zucchine calde dell' orto bio dinamico

+ 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.

Per evitare eventuali e spiacevoli attese alla cassa, non effettuiamo conti separati





---

## 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

### CUORE DI BUE

€ 12,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, pecorino stagionato, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, pomodoro Cuore di bue a fette marinato con olio EVO, prezzemolo e origano di Pantelleria





---

## 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, origano di Pantelleria, 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 campana, pomodoro Spaccatello, pesto al basilico, fiammiferi di prosciutto crudo, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP

### MELANZANE

€ 14,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, melanzane fritte, caviale di melanzane, pesto al basilico, ricotta di bufala, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, origano di Pantelleria

### NERANO

€ 14,00

Fiordilatte antica latteria di Tramonti, crema di bianco di zucchine, provolone del monaco, zucchine spadellate con menta e basilico, fiammiferi croccanti di verde di zuccina





---

## 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

### 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 Ariccia IGP, patate arrostate, pepe, parmigiano reggiano 24 mesi DOP

### VICENZUTTO

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, basilico, melanzane fritte, salsiccia artigianale di Germano Vicenzutto, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP

### SALSICCIA E CICORIA

€ 12,00

Fiordilatte affumicato antica latteria di Tramonti, salsiccia artigianale di Germano Vicenzutto, cicoria ripassata con peperoncino, parmigiano reggiano 24 mesi DOP





---

## Pizza Napoletana

---

### SALAMINO DI BAZZA

€ 10,00

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

### LAMPEDUSA

€ 12,00

Salsa di pomodoro Piccadilly nero arrostito, fiordilatte affumicato antica latteria di Tramonti, salame piccante di Bazza

### PANTELLERIA

€ 12,00

Salsa di pomodoro Piccadilly nero arrostito, fiordilatte affumicato antica latteria di Tramonti, tonnetto del Mediterraneo

### 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)

### ALGHERO

€ 14,00

Fiordilatte antica latteria di Tramonti, tonnetto del Mediterraneo, pomodorini secchi, ricotta di bufala, origano di Pantelleria, basilico





---

## Pizza Napoletana

---

### SPINACINA

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, prosciutto cotto scelto, spinaci, ricotta di bufala, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, basilico

### COTTO E FUNGHI

€ 12,00

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

### 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

### 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

### AMATRICIANA

€ 14,00

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







---

## 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 a crudo, pomodoro Spaccatello 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

### BURRATA E CRUDO

€ 16,00

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





---

## 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

### PARMIGIANA DI MELANZANE

€ 16,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, melanzane fritte, pesto al basilico, ricotta di bufala, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, origano di Pantelleria





---

## Pizza Ripiena

---

### RIPIENA ROSSA

€ 13,00

Salsa di pomodoro pelato bio, fiordilatte antica latteria di Tramonti, ricotta di bufala, salame dolce naturale senza conservanti, pepe nero, 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, ricotta di bufala, 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 CAPRESE AL CIOCCOLATO, CON CREMA  
CHANTILLY E CANDITI DI ARANCIA  
€ 6,00

TIRAMISU DELLA CASA  
€ 6,00

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

SORBETTO AL CIOCCOLATO CON PUREA DI  
LAMPONI  
€ 6,00

---

## Amari e digestivi

---

LIMONCELLO  
€ 4,00

KAPRIOL  
€ 5,00

MELONCELLO  
€ 4,00

BONAVENTURA  
€ 5,00

LIQUIRIZIA  
€ 4,00

JEFFERSON  
€ 5,50

SAMBUCA  
€ 4,50

ROGER  
€ 5,50

AMARETTO  
€ 4,50

AMARO EROICO  
€ 5,50

FERNET AMARO  
€ 4,50

AMARO DEL CICLISTA  
€ 5,00

CREMA WISKEY  
€ 5,50





---

## 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

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

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

MOLECOLA  
€ 3,50

MOLECOLA ZERO  
€ 3,50

ARANCIATA  
€ 3,50

LIMONATA  
€ 3,50

CHINOTTO  
€ 3,50

MANDARINATA & LIME  
€ 3,50

INFUSO DI THE ALLA PESCA  
€ 3,50

INFUSO DI THE AL LIMONE  
€ 3,50





---

## Cocktail

---

### AMERICANO CLASSICO

€ 7,50

Vermout Berto, bitter Berto, spuma al pompelmo rosa

### AMERICANO PREMIUM

€ 8,50

### BELLINI RIVISITATO

€ 6,50

Vino frizzante e cordiale di pesche

### 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**

