



BRUSCHETTE E CROSTINI

BRUSCHETTA aglio e olio	€ 2,50
BRUSCHETTA al pomodoro	€ 3,50
BRUSCHETTA con burrata ai tre pomodori	€ 6,50
BRUSCHETTA con salmone, robiola e zeste d'arancia	€ 6,50
BRUSCHETTE MISTE (5 pz.)	€ 7,50
CROSTINO con fiori di zucca ed alici	€ 7,50
CROSTINO con prosciutto di Bassiano	€ 7,50



FRITTI

SUPLI	€ 2,50
SUPLI all'amatriciana	€ 3,50
CROCCHETTA di patate e cacio	€ 2,50
MOZZARELLINE FRITTE (10 pz.)	€ 7,50
FIORE DI ZUCCA pastellato	€ 3,50
FILETTO DI BACCALÀ* pastellato	€ 4,00
ARANCINO scarola, capperi e olive	€ 3,50
PIZZOTTELLE MISTE (3 pz.)	€ 5,50
FRITTURA DI CALAMARETTI*	
con maionese al limone e menta	€ 9,50
CHIPS FATTE IN CASA	€ 6,00
CHIPS FATTE IN CASA cacio e pepe	€ 6,50
POLPETTA di melanzane*	€ 3,50
FRITTO MISTO	€ 12,00
1 suppli, 1 crocchetta di patate, 1 arancino, 3 mozzarelline	

FOCACCE

BIANCA	€ 5,00
Olio e rosmarino	
BRESAOLA	€ 12,00
Bresaola, rucola, scaglie di grana e pachino	
PARIOLINA	€ 13,00
Culatta stagionata e stracciatella di burrata	
SALMONE	€ 13,00
Salmone affumicato, rucola e pomodori	
ORTOLANA	€ 11,00
Caponata, fior di latte e pesto di basilico	

MENÙ PIZZERIA

Scegli il tuo impasto: romano, napoletano, integrale



PIZZE SPECIALI

solo impasto napoletano / integrale

CALZONE VESUVIO	€ 11,00
Salame napoletano, fiordilatte, ricotta, pepe e salsa di pomodoro	
CALZONE ROMANO	€ 10,50
Fiordilatte, ricotta condita e prosciutto cotto	
LA VENDETTA	€ 11,50
Salsa di pomodoro, pachino, grana, mozzarella di latte di bufala in uscita e basilico	
NORMA	€ 10,50
Fiordilatte, pachino, melanzane fritte e ricotta infornata	
PANUOZZO BASSIANO	€ 12,50
Prosciutto di Bassiano, rucola, origano e mozzarella di latte di bufala	
VEGANA	€ 11,00
Salsa di pomodoro, peperoni, zucchine, melanzane, semi di zucca e olio al rosmarino	
AMALFI	€ 11,00
Salsa di pomodoro, alici, olive, pachino stracciatella di burrata, origano	
PANUOZZO PARMIGIANA	€ 11,00
Salsa di pomodoro, provola affumicata, melanzane fritte, parmigiano e basilico	

PIZZE BIANCHE

FIORI	€ 8,50
Fiordilatte, fiori di zucca, alici	
SICILIANA	€ 9,50
Fiordilatte, pomodoro, capperi, olive e alici	
CICORIA E SALSICCIA	€ 8,50
Fiordilatte, cicoria e salsiccia	
BOSCAIOLA	€ 8,50
Fiordilatte, funghi e salsiccia	
CINQUE FORMAGGI	€ 9,00
Fiordilatte, provola affumicata, grana, pecorino e gorgonzola	
PROVOLA E SPECK	€ 9,00
Fiordilatte, provola affumicata e speck	
PACHINO	€ 9,50
Mozzarella di latte di bufala, pachino e basilico	
GENOVESE	€ 9,50
Fiordilatte, patate lesse, fagiolini e pesto genovese	

PIZZE ROSSE

MARGHERITA	€ 7,50
Salsa di pomodoro, fiordilatte e basilico	
FUNGHI	€ 8,50
Salsa di pomodoro, fiordilatte e champignon	
NAPOLI	€ 8,00
Salsa di pomodoro, fiordilatte ed alici	
REGINELLA	€ 8,50
Salsa di pomodoro, mozzarella di latte di bufala e basilico	
DIAVOLA	€ 8,50
Salsa di pomodoro, salame ventricina, fiordilatte e peperoncino	
MARINARA	€ 7,00
Salsa di pomodoro, aglio ed origano	
PICCANTISSIMA	€ 8,50
Salsa di pomodoro, fiordilatte, pomodoro a fette e trito di aglio, olio, peperoncino e prezzemolo	
TONNO E CIPOLLA	€ 9,00
Salsa di pomodoro, pachino, tonno e cipolla	
VEGETARIANA	€ 9,50
Salsa di pomodoro, fiordilatte e verdure di stagione	
CAPRICCIOSA	€ 9,50
Salsa di pomodoro, fiordilatte, champignon, uovo, olive, carciofini alla brace e prosciutto di Bassiano	
PIZZA SOCIALE X 2 PERSONE (2 gusti)	€ 21,00
PIZZA SOCIALE X 3 PERSONE (3 gusti)	€ 29,00

BIRRE ALLA SPINA

BIRRA BIONDA 35 CL	€ 5,50
BIRRA ROSSA 35 CL	€ 5,50

VINO DELLA CASA

VINO AL CALICE BIANCO/ROSSO	€ 4,50
VINO IN CARAFFA BIANCO/ROSSO 1/4 Lt	€ 6,50
VINO IN CARAFFA BIANCO/ROSSO 1/2 Lt	€ 12,50

BIBITE

ACQUA KM 0 (gassata o naturale trattata)	€ 2,50
COCA-COLA	€ 3,50
COCA-COLA ZERO / LIGHT / DECAFFEINATA	€ 3,50
CHINOTTO / GAZZOSA LURISIA	€ 3,50
FANTA / SPRITE/TONICA SCHWEPES	€ 3,50

SUPPLEMENTO IMPASTO INTEGRALE € 2,00

SUPPLEMENTO IMPASTO NAPOLETANO € 1,50

La nostra pizza ed il nostro pane sono prodotti con farine naturali selezionate, sottoposti a lievitazione naturale e cotti a legna. Sulle nostre pizze alte, a lievitazione di 72 ore, si segnala un'aggiunta di grana e basilico.



MENÙ RISTORANTE

ANTIPASTI

PARMIGIANA DI MELANZANE	€ 7,50
CARPACCIO DI MANZO affumicato al the verde con misticanza, pachino e parmigiano	€ 13,50
SCARPETTA all'amatriciana	€ 6,50
SCARPETTA baccalà e menta	€ 7,00
SCARPETTA con caponata di verdure	€ 6,00
FRITTURA DI CALAMARETTI con maionese al limone e menta	€ 9,50
TORTINO DI ALICI ALLA NORMA	€ 9,50
PANZANELLA ALLA ROMANA con stracciatella di burrata	€ 8,50

PRIMI PIATTI

TONNARELLI cacio, pepe e menta	€ 10,50
PACCHERI alla carbonara	€ 11,00
RIGATONI all'amatriciana	€ 11,00
PICI aglio, olio, peperoncino con crema di zucchine e trito di frutta secca	€ 11,00
FUSILLI ACQUA E FARINA al ragù di polpo, pecorino romano, pachino e zafferano	€ 13,00
RAVIOLI con cicoria e pecorino in salsa di baccalà e menta	€ 13,50
SPAGHETTI ACQUA E FARINA con vongole e pesto al basilico	€ 13,00

LE NOSTRE POLPETTE

MANZO al sugo (3 polpette)	€ 12,50
POLLO* al curry e riso basmati (3 polpette)	€ 12,50
MELANZANE* con pesto di basilico e menta (3 polpette)	€ 10,50

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI MANZO "DRY AGED 28 GG" con caponata di verdure	€ 19,50
BURGER DI CARNE DI BUFALA (180 g. circa) con burrata, pomodoro, lattuga, medaglione di pane e servito con chips	€ 18,00
STRACCETTI DI MANZO con salsa di pachino e rucola	€ 16,50
TAGLIATA DI POLLO marinata agli agrumi	€ 16,50
FILETTO DI MANZO (200 g. circa) con friggitelli affogati	€ 23,50
STRACCETTI DI BACCALÀ in guazzetto mediterraneo	€ 17,50
TARTARE DI CARNE DI BUFALA (160 g. circa) con alici, capperi in fiore, prezzemolo, scalogno, cetriolini e tuorlo d'uovo	€ 19,50
TRANCIO DI TONNO* (170 g. circa) con insalatina di fagioli e cipolla in agrodolce	€ 18,00
SCAMORZA con speck e patate al forno	€ 13,50
SCALOPPINA DI VITELLA AL VINO con patate al forno	€ 16,50

GASTRONOMIA

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA	€ 10,00
PROSCIUTTO CRUDO DI MONTAGNA – Bassiano	€ 11,50
SELEZIONE DI FORMAGGI	€ 13,50
PROSCIUTTO DI PARMA DOP	€ 14,00
TAGLIERE DI SALUMI	€ 14,00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI MISTI	€ 15,00
BURRATA DI ANDRIA AI TRE POMODORI	€ 14,50
SELEZIONE DI PROSCIUTTI (Bassiano, Parma DOP, Culatta stagionata)	€ 15,00
PROSCIUTTO DI BASSIANO E MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA	€ 15,50
TAGLIERE DI PROSCIUTTI E FORMAGGI MISTI	€ 16,50
PROSCIUTTO DI PARMA DOP E MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA CULATTA STAGIONATA	€ 18,00
JAMON 100% IBERICO DE BELLOTA 32 MESI – Laudes	€ 20,00

INSALATONE

SALMONE affumicato, misticanza, robiola e salsa di avocado e lime	€ 13,50
BUFALINA mozzarella di latte di bufala, lattuga, radicchio, salsa alle olive e tre pomodori	€ 11,00
FINOCCHI, OLIVE E ARANCE	€ 8,50
CESARE DI POLLO lattuga, pollo, croutons e salsa cesare	€ 12,00
CAPRESE mozzarella fiordilatte con pomodoro e insalatina	€ 9,50
TONNO cipolla rossa, patate lesse e carciofini sott'olio	€ 11,50

CONTORNI

PATATE AL FORNO	€ 5,50
SCAROLA OLIVE E PINOLI	€ 6,50
VERDURE GRIGLIATE	€ 6,50
CHIPS FATTE IN CASA	€ 6,00
CHIPS FATTE IN CASA CACIO E PEPE	€ 6,50
INSALATA MISTA	€ 6,00
PATATINE FRITTE*	€ 5,50
CICORIA RIPASSATA O ALL'AGRO	€ 6,50
CAPONATA DI VERDURE	€ 6,50
FRIGGITELLI AFFOGATI	€ 7,00
FAGIOLINI ALL'AGRO	€ 6,50

<i>Supplemento Pane e Pasta senza glutine</i>	€ 1,50
<i>Cestino di pane fatto in casa cotto a legna</i>	€ 1,50

**Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine se non reperibili freschi. Tutti i nostri crudi vengono sottoposti a un processo di abbattimento a meno 20°, che mantiene inalterate le proprietà organolettiche dell'alimento.*

In ottemperanza al Regolamento CE 1169/2011, per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.