

# Per iniziare

## Drinks

### **Aperol spritz**

E' sempre l'ora dell'aperitivo. 4€

### **Spritz Zero**

La nostra versione senz'alcool del famoso aperitivo. 4€

### **Gin&Tonic O'ndina**

Rinfrescante con le sue 19 botaniche mediterranee, tra cui basilico ligure e agrumi del sud Italia. 8€

### **Gin&Tonic Aquamaris**

Gin siciliano dal sapore unico grazie alla lenta macerazione con acqua di mare, limone verdello e santoreggia. 10€

### **Gin&Tonic Zero**

Se devi guidare ci pensiamo noi! 8€

*Tutti i nostri G&T sono accompagnati dalla tonica Indian by "Franklin & Sons", realizzata con estratto naturale di corteccia di china proveniente dall'Ecuador.*

### **Montanara**

Gustosa pizzella frita con sugo di pomodoro e Parmigiano reggiano. Senza dimenticare il basilico.  
3,00€/pz

### **Delfina**

Pizzella frita con stracciatella e le storiche alici Cetaresi "Delfino Battista". 3,50€/pz

### **Nocetta**

Pizzella frita con pancetta arrotolata e noci pecan.  
3,50€/pz

### **Polpette!**

Morbide polpette tuffate nel nostro sugo di pomodoro. Tranquilli, il pane per la scarpetta c'è. 3,50€

# Pizza Contemporanea

*Il nostro impasto è ricco di fibre, sali minerali e vitamine grazie all'utilizzo del 100% di farina di **Tipo 1** a macinazione integrata per non perdere nessuna proprietà del chicco di grano.  
Nelle **36 ore** di maturazione, il **lievito madre** dona aromi e profumi.*

## **MARGHERITA**

Anzi LA Margherita come don Raffaele Esposito la creò nel 1889.  
Passata di pelati "Napoli" Conserve Marrazzo, fiordilatte, basilico fresco e un giro d'olio extravergine. 7,50€

## **NAPOLI**

Passata di pelati "Napoli" Conserve Marrazzo, fiordilatte e alici Cetaresi "Delfino Battista", da sempre apprezzate per il loro sapore autentico e genuino.  
Finiamo con origano, basilico e un filo d'olio extravergine. 9€

## **DOC**

Nel nostro menù dal 1979 e non è mai cambiata di una virgola.  
Passata di pelati "Napoli" Conserve Marrazzo, bufala Campana DOP, pomodorini al forno, basilico fresco e olio extravergine. 11€

## **QUATTRO STAGIONI**

Almeno qui ci sono ancora le 4 stagioni.  
Passata di pelati "Napoli" Conserve Marrazzo, fiordilatte, prosciutto cotto, carciofi conditi, funghi, capperi, olive rosatelle, origano e olio extravergine. 12€

## **SAN DANIELE**

Passata di pelati "Napoli" Conserve Marrazzo, bufala Campana DOP, pomodorini al forno e il gusto dolce e delicato del prosciutto crudo San Daniele. Non mancano basilico e olio extravergine. 15€

## **SALSICCIA FRIARIELLI E SENTIMENTO**

L'iconica salsiccia&friarielli ma con sentimento!  
Fiordilatte, salsiccia spadellata e friarielli campani. Chiudiamo con stracciatella, basilico e olio extravergine. 14€

## **PORCINI**

Crema di patate, Fiordilatte e porcini spadellati.  
Concludiamo con Grana Padano Riserva e fondo di porcini. Basilico, olio extravergine. 15€

## **ARRICCIATA & AFFUMICATA**

Crema di scarola riccia, provola affumicata e salame piccante.  
Concludiamo con stracciatella e terra di olive nere. Basilico, olio extravergine. 14€

## **PROVOLA&PEPE (capitolo 2° me)**

La Nostra versione della famosa provola&pepe.  
Passata di pelati "Napoli" Conserve Marrazzo, provola affumicata, pepe, pomodorini al forno, basilico e olio extravergine. 12€

### **MAMMA '**

Tutti i sapori del pranzo dalla mamma.  
Sugo cotto di pomodori pelati, Fiordilatte, polpettine fritte e Grana Padano Riserva.  
Basilico e olio extravergine. 15€

### **ZUCCOLONA**

La zucca, appassita per bene in forno per una crema stuzzicante, salsiccia spadellata,  
e appena sfornata generoso provolone. Terminiamo con basilico e olio extravergine. 13€

### **LA SUOCERA**

Crema di 'nduja, Fiordilatte, spianata Calabrese e peperoncino verde fresco.  
Basilico e olio extravergine. (QUESTA E' PICCANTE!) 13€

### **" PUGLIESE "**

Fiordilatte, cipolle rosse stufate.  
In uscita crema di friarielli e scaglie di Grana Padano Riserva, basilico e olio extravergine. 14€

### **BOTANICA**



Una delle nostre proposte interamente vegetale.  
Pomodorini al forno, zucchine grigliate, vellutata di piselli\*, carciofi conditi e le sfiziose olive rosatelle.  
Basilico e olio extravergine. 12€

### **LOVE IN PURGATORIO**

Pensavi di andare in paradiso?! Invece no!  
Il nostro sugo cotto di pomodori pelati, uovo, pepe nero e scaglie di pecorino.  
Basilico e olio extravergine. 13€

### **YELLONARA**



Hai mai provato una marinara gialla?  
Passata di pomodorino giallo Conserve Marrazzo, olive rosatelle, pomodorini al forno,  
capperi e aglio (non troppo!). Per finire origano e olio extravergine. 10€

### **S . P . P .**

Servizio di prevenzione e protezione, No! Salsiccia Provola e Patate.  
Fiordilatte, provola affumicata, salsiccia spadellata e julienne di patate fritte.  
Basilico e olio extravergine. 14€

### **NON PIANGERE , TONNO PRESTO !**

Passata di pomodorino giallo Conserve Marrazzo, fiordilatte, cipolle rosse stufate,  
filetti di tonno pinne gialle "Delfino Battista" e capperi fritti.  
Basilico e olio extravergine 15€

### **CALZONE DELLA PROVVIDENZA**

Questo sistema testa e pancia.  
Ripieno di Fiordilatte, provola affumicata, crocchette di patate, pepe e basilico.  
In uscita gustosa pancetta arrotolata. 14€

### **CALZONE DI SCAROLE**

Un punto fermo della tradizione Partenopea. Fiordilatte, scarole stufate, capperi sotto sale e  
alici Cetaresi. Origano e olio extravergine. 12€

# Dolci

## **Tiramisù**

L'immaneabile.

Pistoccheddos di Nuoro (savoardi morbidi) ricoperti da una carezzevole crema al mascarpone e cacao amaro. 6,00€

## **Pastiera napoletana**

La nostra versione del tradizionale dolce Partenopeo.

Frolla croccante e un ripieno dai mille profumi. 6,00€

## **Tortino al cioccolato**

Tenerina al cioccolato servita con gelato\*. 6,00€

## **Zeppoline**

Soffici zeppole fritte servite con crema alla nocciola. 6,00€

## **Gelato mantecato**

Godurioso gelato artigianale\* servito con le nostre frolle. 5,50€

## **Torta di mele**

La classica torta della nonna, profumata e soffice.

Accompagnata da un crema inglese al cioccolato bianco. 6,00€

*(\*) prodotto congelato/surgelato all'origine o abbattuto in loco per garantire la massima qualità.*

*Gli alimenti e bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.*

*Vi preghiamo di comunicare in anticipo qualsiasi tipo di allergia o intolleranza alimentare.*