

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. Provalo anche in purezza! 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 Praga affumicato, 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€

NO!RMA

Passata di pelati "Napoli" Conserve Marrazzo, gustosi cubetti di melanzane fritte e provolone dolce (la nostra licenza poetica). Basilico e olio extravergine. 12€

ARRICCIATA & AFFUMICATA

Crema di scarola ricca, 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€

NERANO

La ricetta nasce nel 1952 nell'omonimo paesino della penisola sorrentina.
Crema di zucchine fritte, fiordilatte, chips di zucchine e provolone dolce.
Basilico e olio extravergine 14€

LA SUOCERA

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

CHE T'O DICO A FA'

Tradotto: Non c'è bisogno che ti dica niente. Assaggiala.
Crema di ricotta, provola affumicata, salame napoli e carciofi conditi. 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€

MERCANTE

Ti facciamo fare un giro tra i mercati Italiani. Crema di gorgonzola un must lombardo, fiordilatte e friarielli campani e concludiamo con la spianata Calabrese.
Basilico e olio extravergine. 14€

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€

PRAGA PER NOI

Andiamo in forno con pesto di friarielli campani e Fiordilatte.
Prosciutto di Praga affumicato, pomodori secchi, 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.

Pistokeddos di Nuoro (savoardi morbidi) ricoperti da una carezzevole crema al mascarpone e cacao amaro. 5,50€

Pastiera napoletana

La nostra versione del tradizionale dolce Partenopeo.

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

Profiteroles

Bignè ripieni di crema diplomatica, ricoperti con una golosissima colata di cioccolato e frolla croccante. 6,00€

Zeppoline

Soffici zeppole fritte servite con crema pasticcera al pistacchio. 6,00€

Gelato mantecato

Godurioso gelato artigianale* servito con le nostre frolle. 5,00€

Crostata rustica

Frolla al grano saraceno e semi di lino con confettura di More di rovo. 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.