

Antipasti



Antipasto Lid'Azzurro

16,00

(Crocchè Di Patate, Frittella Calabrese, Caponata Di Verdure Stagionali, Cipolla Di Tropea, Bis Di Salumi e Formaggi "Artigianali, Locali")

Crocchè di patate

2,50

(Fior Di Latte "Latteria Sorrentina", Patate , Grana 24 Mesi Grattugiato, Uova Fresche, Prezzemolo, Pan Grattato, Sale e Pepe Nero

Polpettine e patate

8,00

(Patate con Buccia, Polpettine Fritte "Carne Mista Maiale e vitello" e Fonduta Di Provola)

Patatine classiche

4,00

Frittatine di pasta

Classica

3,50

(Fior Di Latte "Latteria Sorrentina", Patate , Grana 24 Mesi Grattugiato, Uova Fresche, Prezzemolo, Pan Grattato, Sale e Pepe Nero

Salsiccia e friarielli

4,00

Bucatini Di Grano Italiano, Salsiccia Nostrana, Friarielli Aglio Olio e Peperoncino, Provola Campana

Carbonara

4,00

Bucatini Di Grano Italiano, Uova Fresche, Guanciale, Pecorino Romano DOP

Cacio e pepe

4,00

Bucatini Di Grano Italiano, Pecorino DOP, Pepe Nero Tostato, Fior di Latte

Montanare



Classiche (2 pezzi)

Salsa di pomodoro San Marzano e Formaggio Grattugiato
Grana 24 mesi

3,50

Tris di montanare

(Crema Di Zucca, Pancetta D'Aieta, Cacio Cavallo Silano DOP,
Basilico)
(Alici Di "Amatori DOP", Ricotta "Latteria Sorrentina " , Sbriciolata Di
Tarallo Napoletano, Datterino Rosso Piccante e Basilico)
(Mortadella "IGP Bologna " , Stracciatella Di Bufala "Latteria
Sorrentina", Crema Di Pistacchio, Granella Di Pistacchio e Basilico)

8,50

Big montanare

Sofia Loren

DOPPIA COTTURA (fritta e ripassata al forno) Mortadella
Bologna IGP, Crema Di Pistacchio, Granella Di Pistacchio,
Stracciatella Di Bufala "Latteria Sorrentina" e Basilico.

12,00

Nuvola di Mare

DOPPIA COTTURA (fritta e ripassata al forno) Crema Di
Patate, Polipo all'insalata, Stracciatella Di Bufala "Latteria
Sorrentina" e Olio Aromatizzato Al Prezzemolo

16,50

I nostri ripieni

Fritta Completa

Pomodoro San Marzano, Provola "Latteria Sorrentina", Ciccioi,
Salame Napoli, Ricotta , Pepe Nero

10,00

Calzone al Forno Completo (cotto o salame)

Ombra Di Pomodoro San Marzano , Fior Di Latte "Latteria
Sorrentina", Basilico e Olio Evo

9,50

* Tutte le nostre pizze sono arricchite con Grana stagionato 24 mesi

Pizze Calabresi

Sapuri i Calabria

Pip e Crudo

12,50

Fior Di Latte "Latteria Sorrentina", Crudo Di Aieta, Peperoni Cruschi, Bocconcino Di Fiordilatte "Latteria Sorrentina", Basilico e Olio Evo

La Callipo

12,00

Fior Di Latte "Latteria Sorrentina", Filetti Di Tonno Callipo, Crema Di Cipolla IGP, Olive Nere Di Gaeta, Nduja Di "Spilinga DOP", Basilico e Olio Evo

Pip e Baccalà

12,00

Fior Di Latte "Latteria Sorrentina", Baccalà, Pomodori Del Piennolo "Donna Lucia", Sbriciolata Di Peperoni Cruschi, Basilico e Olio Evo

L'Aieta

12,00

Crudo D' Aieta 24 Mesi, Fior Di Latte "Latteria Sorrentina", Scaglie Di Grana 24 Mesi, Bocconcini Di Fiordilatte "Latteria Sorrentina", Basilico e Olio Evo

Calabrese

11,50

Fior Di Latte "Latteria Sorrentina", Salsiccia Stagionata "San Vincenzo DOP", Nduja di "Spilinga", Cacio Cavallo Silano DOP, Basilico e Olio Evo

La Pinuccio

11,50

Provola "Latteria Sorrentina", Salsiccia Rossa Dolce, Patate Al Forno, Nduja Di "Spilinga DOP", Basilico, Sbriciolata di Tarallo, Olio Evo

* Tutte le nostre pizze sono arricchite con Grana stagionato 24 mesi

Pizze Speciali



La Gorgoncrudo

12,00

Crudo D' Aieta 24 Mesi, Fior Di Latte "Latteria Sorrentina", Gorgonzola DOP, Basilico e Olio Evo

La Manuela

11,50

Fior Di Latte "Latteria Sorrentina", Pancetta D' Aieta, Crema Di Datterino Giallo, Sbriciolata Di Tarallo

Terra Mia

11,50

Mozzarella Di Bufala Campana DOP , Datterino Giallo, Datterino Rosso, Cacio Cavallo Silano DOP, Basilico e Olio Evo

La Mortazza

11,00

Mortadella "IGP Bologna ", Provola "Latteria Sorrentina", Crema di Pistacchio, Stracciata Di Bufala "Latteria Sorrentina", Granella Di Pistacchio, Basilico e Olio Evo

La Silvio

11,00

Pomodoro San Marzano, Fiordilatte "Latteria Sorrentina", Salsiccia Rossa Dolce, Filetti di Peperoncino, Funghi Champion e Patate al Forno.

Ricottara

11,00

Cornicione Ripieno Di Ricotta, Fior di Latte "Latteria Sorrentina", Datterino rosso, Alici Di Cetara "Amatori DOP", Basilico e Olio Evo

La Umberto

11,00

Cotto Alla brace "Veroni" Provola "Latteria Sorrentina ", Ciuffetti Di Crema Di Patate, Pepe Nero, Basilico e Olio Evo

* Tutte le nostre pizze sono arricchite con Grana stagionato 24 mesi

Pizze Speciali



Napoli Antica 11,00

Cornicione Ripieno Di Ricotta, Provola "Latteria Sorrentina", Salame Napoli, Sbriciolata Tarallo Napoletano, Basilico e Olio Evo

La Mia Formaggiosa 10,00

Fior Di Latte "Latteria Sorrentina", Provola "Latteria Sorrentina", Gorgonzola DOP, Cacio Cavallo Silano DOP, Basilico e Olio Evo

Nerano 10,00

Fior Di Latte "Latteria Sorrentina", Chips Di Zucchine, Crema Di Zucchine, Cacio Cavallo Silano DOP, Basilico e Olio Evo.

Donna Lucia 10,00

Pomodorino Del Piennolo "Donna Lucia", Olive Nere Di Gaeta, Provola "Latteria Sorrentina", Basilico e Olio Evo

A' Purpett 10,00

Ragù Della Nonna, Polpettine, Provola "Latteria Sorrentina", Crema Di Provola, Basilico e Olio Evo

La Mia Zucchetta 10,00

Provola "Latteria Sorrentina", Crema di Zucca, Pancetta di Aieta, Basilico, Olio Evo e Bocconcini di Mozzarella in uscita.

Marinara Sbagliata 10,00

Pomodoro San Marzano, Datterino Rosso, Datterino Giallo, Olive Nere Di Gaeta, Alici Di Cetara "Amatori DOP", Olio Evo, Aglio e Origano

* Tutte le nostre pizze sono arricchite con Grana stagionato 24 mesi

Pizze Classiche



Capricciosa 10,00

Pomodoro San Marzano, Fior Di Latte "Latteria Sorrentina", Cotto "Casa Modena", Funghi Champion, Carciofi Paesani Saltati in padella, Olive Di Gaeta, Basilico e Olio Evo

Rucola e Crudo 10,00

Fior Di Latte "Latteria Sorrentina", Crudo Di Aieta 24 Mesi, Rucola, Datterino Rosso, Scaglie Di Grana 24 Mesi e Olio Evo

Parmigiana 9,00

Ragù Della Nonna, Provola "Latteria Sorrentina", Chips Di Melanzane, Spolverata di Grana 24 Mesi All'Uscita, Basilico e Olio Evo

Diavola 9,00

Pomodoro San Marzano, Fior Di Latte "Latteria Sorrentina", Spianata Piccante "San Vincenzo DOP", Olive Nere Di Gaeta, Basilico e Olio Evo

Fiocco 9,00

Cotto "Casa Modena", Fior di Latte "Latteria Sorrentina", Crocchè Artigianale, Panna Chef e Olio Evo

Margherita DOP 9,00

Pomodoro San Marzano, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Basilico e Olio Evo

Margherita 6,50

Pomodoro San Marzano, Fior di latte "Latteria Sorrentina", Basilico e Olio Evo

Marinara 5,00

Pomodoro San Marzano, Olio EVO, Aglio e Origano.

* Tutte le nostre pizze sono arricchite con Grana stagionato 24 mesi

Birre



In bottiglia

Nastro Azzuro 33cl 5,0%	3,00
Heineken 33cl 5,0%	4,00
Corona 3 cl 4,5%	4,50
Tennents 33cl 9,0%	4,50
Cala Passione 4,8%	6,00
Cala Giubileo 4,8%	6,00
Maisel's Weisse 50cl 5,1%	7,00

Alla spina

Ottakringer Helles 20 cl 5,2%	3,50
Ottakringer Helles 40 cl 5,2%	6,00
Menabrea Rossa 20 cl	4,00
Menabrea Rossa 40 cl	7,00

Bibite

Acqua Naturale/Frizzante	2,50
Acqua Naturale/Frizzante Caraffa	2,50
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta e Sprite 33cl	3,00
Estathé Limone/Pesca 33cl	3,00

Servizio 2,00