



Antipasti

Crocchè di patate

3,00

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

Montanare (2pz)

4,50

(Salsa di pomodoro San Marzano, Formaggio grattugiato Grana 24 mesi)

Bruschette al pomodoro

4,50

Pomodoro San Marzano, olio evo e basilico

Patatine classiche

5,00

Patatine fritte croccanti e dorate

Frittatine di pasta

Classica

4,00

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

Cacio e Pepe

4,50

Bucatini Di Grano Italiano, Pecorino Romano DOP, Pepe, Fior di Latte Campano, Olio evo



I nostri ripieni

Al forno e fritti

Fritta Completa

11,00

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

Calzone al Forno Completo (cotto o salame)

11,00

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

Fritta Classica

9,50

Pomodoro San Marzano, Provola di Agerola, Pepe Nero

Pizze Speciali

A' Carmnella

12,00

Pomodoro San Marzano, Salsiccia Rossa Dolce Nostrana, Chips di Melanzane all'uscita, Spolverata di Scaglie di Grana 24 mesi, basilico e olio evo.

Margherita DOP

11,00

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

Provola e Pepe 2.0

10,00

Provola "Latteria Sorrentina", Datterino Rosso Piccante, Scaglie di Grana 24 Mesi, Basilico, Pepe e Olio Evo

A Pizz ro Puzzauiuol

9,00

Pomodoro San Marzano, Provola "Latteria Sorrentina", Pepe Nero, basilico e olio evo

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

Pizze Calabresi

Sapuri i Calabria

La Pinuccio

13,00

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

La Aieta

12,50

Crudo Di Aieta 24 Mesi, Fior di Latte "Latteria Sorrentina", Scaglie Di Grana 24 Mesi, Bocconcini 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

Calabrese

12,00

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

La Nostra Capricciosa

11,00

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte "Latteria Sorrentina", Cotto "Casa Modena", Funghi Champignon, Carciofi Paesani saltati in padella, olio di Gaeta, basilico e olio evo

La Nostra Diavola

10,00

Pomodoro San Marzano, Fior Di Latte "Latteria Sorrentina", Spianata Piccante "San Vincenzo DOP", olive nere di Gaeta, basilico e olio evo

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

Pizze Speciali



La Radicchiosa

13,00

Crema di Radicchio, Provola "Latteria Sorrentina", Gorgonzola DOP, Pancetta di Aieta, Basilico e Olio Evo

Napoli Antica

13,00

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

La Carciofina

12,50

Fior di Latte "Latteria Sorrentina", Cotto "Casa Modena", Olive Nere di Gaeta, Carciofi Paesani Saltati in Padella, Scaglie di Grana 24 Mesi, Basilico e Olio Evo

La Giallo a Caso

12,50

Crema di Datterino Giallo, Spianata "San Vincenzo DOP", Fior di Latte "Latteria Sorrentina", Scaglie Cacio Cavallo "Silano DOP", Basilico e Olio Evo

La Rucola e Crudo

12,00

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

Zucchetta 2.0

12,00

Crema di Zucca, Salsiccia Fresca, Provola "Latteria Sorrentina", Gorgonzola DOP, Basilico e Olio Evo

La Umberto

12,00

Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP "Donna Lucia", Salame Napoli, Provola "Latteria Sorrentina", Basilico e Olio Evo

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

Pizze Speciali



Terra Mia

12,00

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

La Manuela

12,00

Fior di Latte "Latteria Sorrentina", Pancetta di Aieta, Crema di Datterino Giallo, Sbriciolata di Tarallo

La Parmigiana

12,00

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

La Mortazza

12,00

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

Donna Lucia

11,00

Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP "Donna Lucia", Olive Nere di Gaeta, Provola "Latteria Sorrentina", Basilico e Olio Evo

Nerano

11,00

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

Marinara Sbagliata

11,00

Pomodoro San Marzano, Datterino Rosso e Giallo, Olive Nere di Gaeta, Origano e Alici di Cetara D.o.p., Olio all'aglio

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

Birre



In bottiglia

Nastro Azzuro 33cl 5,0%	3,50
Heineken 33cl 5,0%	4,00
Corona 3 cl 4,5%	4,50
Tennents 33cl 9,0%	5,00
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	3,00
Acqua Naturale/Frizzante Caraffa	3,00
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta e Sprite 33cl	3,00
Estathé Limone/Pesca 33cl	3,00

Coperto 3,00