

Per iniziare

MONTANARA

Gustosa pizzella fritta con sugo di pomodoro e Grana Padano Riserva. Senza dimenticare il basilico. 4€

DELFINA

Pizzella fritta con stracciatella e le storiche alici Cetaresi "Delfino Battista". 4€

LA CAPITELLI

Pizzella fritta con pancetta in tre cotture "La Giovanna, Capitelli". 4€

PARMIGIANA

La parmigiana di melanzane di mamma Pina. 5€

"PANEDDA" SARDA

Pane carasau con provola affumicata passato al forno. 4,5€

POLPETTE

Morbide polpettine tuffate nel nostro sugo di pomodoro. Tranquilli, il pane per la scarpetta c'è. 3,5€

Cocktail

APEROL SPRITZ

E' sempre l'ora dell'aperitivo. 5€

SPRITZ ZERO

La nostra versione senz'alcool del famoso aperitivo. 5€

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.

Pizza contemporanea

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. 8€

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. 10€

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. 12€

MARINARA DEI SIGNORE

Passata di pelati "Napoli" Conserve Marrazzo, aglio, capperi, olive rosatelle, alici di Cetara.

In uscita stracciatella, origano di Tramonti e olio extravergine. 14€

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 e friarielli ma con sentimento!

Fiordilatte, salsiccia spadellata e friarielli campani. Chiudiamo con stracciatella, basilico e olio extravergine. 14€

ASSOLUTO DI POMODORO



Quanti sapori può avere il pomodoro?

Passata di pelati "Napoli" Conserve Marrazzo, pomodorini al forno, pomodori verdi conditi, ciliegini gialli e ristretto di pelati. Basilico, olio extravergine e origano. 14€

SCARPARIELLO

Come da tradizione, cuociamo lentamente il sugo di pomodori freschi con abbondante basilico per almeno 4 ore. Grana Padano Riserva, stracciatella, basilico e olio extravergine in uscita. 14€

DIAVOLA DI BUFALA

Passata di pelati "Napoli" Conserve Marrazzo, bufala Campana DOP, spianata piccante, peperoncino essiccato, basilico fresco e olio extravergine. 13€

PRAGA & CHAMPIGNON

Non la solita prosciutto e funghi.

Passata di pelati "Napoli" Conserve Marrazzo, fiordilatte, champignon freschi saltati, prosciutto di Praga affumicato, basilico fresco e olio extravergine. 13€

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€

PORCA CROCCHE TTA!

Crema di Grana Padano Riserva, fiordilatte, pomodori verdi conditi, pancetta in tre cotture "La Giovanna, Capitelli" e crocchette di patate*. 16€

"PUGLIESE"

Fiordilatte, cipolle rosse stufate.

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

NORMA

Passata di pelati "Napoli" Conserve Marrazzo, gustosi cubetti di melanzane fritte e caciocavallo Silano DOP (la nostra licenza poetica). Basilico e olio extravergine. 13€

ZUCCOLONA

La zucca, appassita per bene in forno per una crema stuzzicante, salsiccia spadellata e generoso provolone.

Terminiamo con 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. 13€

ARRICCIATA & AFFUMICATA

Crema di scarola riccia, provola affumicata e salame piccante.

In uscita stracciatella e terra di olive nere. Basilico, olio extravergine. 14€

PORCINI

Crema di patate, fiordilatte e porcini* spadellati.

Concludiamo con Grana Padano Riserva e fondo di porcini. Basilico, olio extravergine. 16€

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. 15€

NON PIANGERE, TONNO PRESTO!

Passata di pomodorini gialli Conserve Marrazzo, fiordilatte, cipolle rosse stufate,

filetti di tonno pinne gialle "Delfino Battista" e capperi fritti. Basilico e olio extravergine. 15€

NERO DI ZUCCA



Cavolo nero "scoppiettato", zucca arrosto e champignon freschi trifolati. Basilico e olio extravergine. 13€

CALZONE DI SCAROLE

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

Dolci

TIRAMISU'

L'immancabile. Pistokeddos di Nuoro (savoiardi morbidi) ricoperti da una carezzevole crema al mascarpone e cacao amaro. 6€

BABA'

Il Re indiscusso della pasticceria partenopea. Liscio o farcito*. 6/7€

NAPOLEON AL CIOCCOLATO

Millefoglie, chantilly alla vaniglia e crema al cioccolato. 6€

PASTIERA NAPOLETANA

La nostra versione del tradizionale dolce Partenopeo. Frolla croccante e un ripieno dai mille profumi. 6€

TORTA DI MELE

Soffice torta dal profumo inconfondibile accompagnato della nostra crema inglese alla vaniglia. 6€

PERE & CIOCCOLATO

Tortino morbido al cioccolato e pere, servito con panna montata fresca. 6€

GELATO

Godurioso gelato artigianale* servito con le nostre frolle. 6€

(*) 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**.

Per qualsiasi informazione su **sostanze e allergeni** è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di sala.