

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. 2€/pz

Delfina

Pizzella frita con stracciatella e le storiche alici Cetaresi "Delfino Battista". 2,50€/pz

Bologna

Pizzella frita con mortadella e crema cacio&pepe. 2,50€/pz

Patatine fritte

Stick di patate* croccanti. 4€

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 pomodori pelati, fiordilatte, basilico fresco e un giro d'olio extravergine. 6,50€

NAPOLI

Passata di pomodori pelati, fiordilatte e alici Cetaresi, da sempre apprezzate per il loro sapore autentico e genuino. Finiamo con origano e un filo d'olio extravergine. 9€

DOC

Nel nostro menù dal 1979 e non è mai cambiata di una virgola.
Passata di pomodori pelati, bufala Campana DOP, pomodorini, basilico fresco e olio extravergine. 10€

CAPRICCIOSA (update)

Passata di pomodori pelati, fiordilatte, prosciutto cotto, carciofi, funghi, alici Cetaresi, capperi, olive rosatelle, origano e olio extravergine. 12€

SAN DANIELE

Passata di pomodori pelati, bufala Campana DOP, pomodorini 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 cime di rapa delle nostre conserve. Chiudiamo con stracciatella, basilico e olio extravergine. 14€

NO!RMA

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

QUANTI FORMAGGI?

(alla fine sono sempre 4) Crema di gorgonzola, fiordilatte, provolone e scaglie di pecorino. Pomodori essiccati e basilico. 13€

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€

CROCCHHE '

Fiordilatte, Provola affumicata dei Monti Lattari (SA), bacon croccante e crocchè di patate*. Non c'è altro da dire. Ah si! Pepe nero, basilico e olio extravergine. 13€

MAIALINO IN FIAMME

Per gli amanti del piccante.
Fiordilatte, 'nduja e spianata Calabrese, cipolla rossa croccante, basilico e olio extravergine. 13€

CYNARA

In forno Fiordilatte e porchetta per farla arrostire. Completiamo l'opera con crema di carciofi, stracciatella e carciofi marinati. 15€

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, olive rosatelle, pomodorini al forno, capperi e aglio (non troppo!). Per finire origano e olio extravergine. 9€

AMA . . .

Passata di pomodori pelati, cubetti di pancetta affumicata e in uscita scaglie di pecorino. Qui un calice di rosso è d'obbligo. Basilico e olio extravergine. 12€

PEASYEASY

Partiamo con una verdissima vellutata di piselli*, fiordilatte, croccante bacon passato al forno e una macinata di pepe nero. Basilico e olio extravergine. 13€

CALZONE NAPOLETANO

Un'esplosione di gusto. Al suo interno passata di pomodori pelati, fiordilatte, ricotta, salame dolce emiliano e prosciutto cotto. 12€

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. 5,50€

Tortino di mele

Soffice tortino dal profumo inconfondibile accompagnato dal gusto delicato della nostra crema inglese alla vaniglia. 6€

Brownies al cioccolato e noci pecan

A metà tra un biscotto e una torta, la nostra versione del famoso dolce Americano. Servito con gelato alla crema e salsa al cioccolato. 6€

Frittelle

Fragranti bastoncini da tuffare nella Nutella. Se sei goloso non puoi perderteli! 5,00€

Gelato mantecato

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

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

Negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, posso essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

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