

SEIZI FRITTI

Crocché di patate classico / 2,00€

(patate, uova, formaggio, sale, pepe, panatura)

Frittatina di pasta classica / 3,00€

(pasta, besciamella, carne macinata, piselli, sale, pepe, provola di Agerola, formaggio grattugiato, panatura)

Frittatina di pasta mortadella e pistacchio / 4,00€

(pasta, mortadella, besciamella, granella di pistacchio salato, fior di latte di Agerola, formaggio grattugiato, topping di pistacchio, panatura)

Sticky fries / 4,50€

(patate fresche, salsa cheddar, bacon croccante)

Patatine fritte / 3,50€

ANTIPASTI FREDDI

Tagliere di salumi e formaggi x 2 persone / 15,00€

(salumi e formaggi presidi slow food accompagnati da confettura)

Crudo e Bufala / 5,00€

Pizza frita cilentana / 4,00€

Ripieno fritto al salame / 7,00€

(provola di Agerola, ricotta, salame, pepe, parmigiano)

Poker di montanine / 5,00€

(pistacchio e mortadella, pomodoro giallo e alici, cilentana, bufala e capicollo)

PIZZE GOURMET

Carbonara / 8,00€

(fior di latte di Agerola, lonzardo di maiale in cottura, pepe fresco e topping alla carbonara, olio evo)

Ortolana / 7,00€

(fior di latte di agerola, verdure di stagione)

Diavolina / 7,00€

(pomodoro san marzano dop, fior di latte di Agerola, salsiccia piccante stagionata cilentana, polvere di olive nere essiccate, parmigiano, basilico, olio evo)

Di Lucia / 9,00€

(fior di latte di Agerola, cipolla ramata di Montoro, filetto di tonno sott'olio, oliva salella ammaccata, olio evo, basilico)

Cinque formaggi / 9,00€

(provola di Agerola, blu di pecora, pecorino, caciocavallo, cacio ricotta, basilico, olio evo)

Quattro pomodori / 8,00€

(pomodoro giallo cotto al forno, piennolo, pomodoro verde, pomodoro sott'olio, fiordilatte, basilico, olio evo)

Boschetto / 9,00€

(fior di latte di Agerola, patate schiacciate, porcini, pancetta)

Amatrice / 8,00€

(pomodoro cilentano, lonzardo di maiale, fiordilatte, pecorino di Amatrice, peperoncino, olio evo, basilico)

Asparagina / 7,00€

(crema di asparagi, provola, pancetta, parmigiano, olio evo, basilico)

Lella / 10,00€

(bufala dop, mortadella Bonfatti, pesto di pistacchio, cialda di parmigiano, olio evo, basilico)

Cacio e pepe / 9,00€

(fior di latte di Agerola, cremosa di cacio e pepe, lamelle di tartufo, pepe fresco all'uscita, olio evo)

Parmigiana / 8,00€

(pomodoro san marzano dop, fior di latte di Agerola, chips di melanzane fritte, ricotta profumata al basilico, basilico, olio evo)

Nero Vaniglia / 9,50€

(fior di latte di Agerola, crema di melanzana, prosciutto crudo di Ciarcia, tarallo napoletano sbriciolato, basilico, olio evo)

Fiocco / 8,50€

(fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, panna, mais, crochè schiacciato)

PIZZE CLASSICHE

Margherita dop / 5.00€

(pomodoro san marzano dop, fior di latte di Agerola, basilico, olio evo)

Marinara / 4,50€

(pomodoro san marzano dop, aglio, origano, basilico, olio evo)

Capricciosa / 7,00€

(pomodoro san marzano dop, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, salame tipo napoli, champignon, carciofini grigliati, olive taggiasche, basilico, olio evo)

Diavola / 6,00€

(pomodoro san marzano dop, fior di latte di Agerola, salsiccia piccante stagionata cilentana, basilico, olio evo)

Bella fresca / 8,00€

(fior di latte di Agerola, prosciutto crudo di Ciarcia, rucola fresca, scaglie di parmigiano, pomodorini, olio evo)

Tirolese / 7.00€

(provola di Agerola, carciofini grigliati, speck, basilico, olio evo)

Ciarcia / 8,00

(pomodoro san marzano dop, fior di latte di Agerola, prosciutto crudo di Ciarcia, boccone di bufala, basilico e olio evo)

Salsiccia e friarielli / 7,50€

(provola di Agerola, salsiccia fresca, friarielli, olio evo)

Americana / 7,50€

(fior di latte di Agerola, wurstel e patatine fritte)

Napoli / 5,50€

(pomodoro san marzano dop, fior di latte di Agerola, alici sott'olio, basilico, olio evo, origano)

Cilentana / 5,00€

(Sugo cilentano, cacio ricotta di capra, basilico, olio evo)

Scarola / 7,00€

(fior di latte di Agerola, scarola saltata, alici, pinoli, olive taggiasche, olio evo)

Bufala / 6,50€

(pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio evo)

Gluten free / pizza a scelta + 2,50€

LE BIRRE

Fravort fresh beer

0,2 / 3,00€ - 0,4 / 5,00€

Provenienza: Italia

Gradazione alcolica: 4,9%

Tipo di fermentazione: Bassa

Colore: Chiaro

Fravort ambrata 0,3 / 4,00€

Gradazione alcolica: 6,7% vol.

Tipo di fermentazione: Alta

Colore: Ambrato

Fravort bionda del brenta 50 cl / 8,00€

Provenienza: Italia

Gradazione alcolica: 8,2% vol.

Colore: Chiaro Opalescente

Hacker munchner hell 50 cl / 4,50€

Provenienza: Germania

Gradazione alcolica: 5% Vol

Tipo di fermentazione: Bassa

Colore: Chiaro

Hacker hefe weisse 50 cl / 5,00€

Provenienza: Germania

Gradazione alcolica: 5,5% Vol

Tipo di fermentazione: Alta

Colore: Opalescente

LISTA VINI

Marsia rosso / 10,00€

Vitigno: Aglianico, barbera e piedirosso

Gradazione: 13,5%

Marsia bianco / 10,00€

Vitigno: Malvasia e moscato

Gradazione: 13,5%

Mariano Sabatino Gragano doc / 12,00€

Vitigno: Piedirosso 40%,Sciascinoso 20%,Aglianico 60%.

Gradazione: 11%

Vino al calice rosso 3,50€

Vino al calice bianco 3,50€

BOLLICINE

Gemin prosecco / 18,00€

Vitigno: Glera di Valdobbiadene.

Gradazione: 11,5%

Gemin prosecco millesimato / 18,00€

Vitigno: in bianco mediante pressatura soffice

Gradazione: 12,00%

BIBITE

Acqua Ferrarelle 750 ml / 1,50€

Acqua Natia 750 ml / 1,50€

Coca cola / 2,00€

Coca zero / 2,00 €

Fanta / 2,00€

Lurisia Chinotto / 2,00 €

Lurisia Aranciata / 2,00 €

Lurisia Gassosa / 2,00 €

Lurisia Arancia Rossa / 2,00 €

Coperto / 1,50€

Comunica allo staff eventuali allergie o intolleranze.

Alcuni prodotti potrebbero essere non disponibili o fuori stagionalità.