



## **ANTIPASTI**

**Pizza “Padellino” tris di gusti : ..... €. 12,00**

- 1) **NERANO** : zucchine in doppia consistenza e scaglie di provolone del Monaco
- 2) **TARTARE** : tartare di gambero rosso di Mazzara e mango
- 3) **MAIALINA** : pulled pork fatto da noi, cipolla caramellata ,  
fonduta di formaggio Cheddar

**Tagliere dello chef** : Crudo di Parma, coppa di maiale, pancia porchettata, sopressata irpina, pecorino bagnolese, caciocavallo di grotta irpino, pecorino divino, frutta secca, frutti rossi (per persona).....€. 10,00

**Polpetta di salsiccia** con crema di caciocavallo impiccato- e funghi pioppini aromatizzati .....€. 10.00

**La nostra caprese** : Pomodoro ramato ripieno di spuma di mozzarella di bufala al basilico su terra di tarallo.....€. 10,00

**Calamaro arricciato** su crema di patate al prezzemolo e pomodorini al forno....€. 15,00

**Polpo e patate** ...€. 12,00

## **INSALATONE**

Lattuga, radicchio, rucola, pomodorini, petto di pollo alla griglia e scaglie di grana padano d.o.p. .... €. 10,00

Lattuga, radicchio, rucola, pomodorini e filetti di tonno sott’olio..... €. 12,00

Lattuga, radicchio, rucola, stracciata di bufala, pomodorini e olive verdi €. 10,00

**SERVIZIO E CORTESIA .....€. 2.50 PER PERSONA**



## **PRIMI**

**Maccaronara con pomodoro** in doppia cottura scaglie di caciocavallo e polvere di pizza margherita ..... €. 11,00

**Gnocco alla barbabietola** con salsiccia croccante e pecorino bagnolese sciolto a cannello..... €. 12,00

**Spaghettoni** con crema di patate cozze e zeste di limone ..... €. 13,00

**Laine ceci e baccalà** .....€. 13,00

## **SECONDI**

**Maialino cotto a bassa temperatura** al pane Panko aromatizzato su crema di zucchine alla scapece e fonduta di provolone del monaco .....€. 13,00

**Picahna al rosmarino** jus e verdure di stagione..... €. 15,00

**Tagliata di Angus** rucola scaglie di grana e Pomodorini..... €. 22,00

**Tagliata di Angus** con caciocavallo impiccato e polvere di rosmarino..... €. 22,00

**Baccalà alla livornese** ..... €. 15,00

**Frittura Gamberi e Calamari**..... €. 17.50

## **CONTORNI**

Verdure grigliate ..... €. 4,50

Patate prezzemolate.... €. 4,50

Zucchine alla scapece ..... €. 4,50

**SERVIZIO E CORTESIA** .....€. 2.50 PER PERSONA



## SFIZI FRITTI

**Crocchè** : patate con mozzarella prezzemolo e pepe .....€. 3,00

**Arancina** : ragù di manzo, piselli, mozzarella e pepe.....€. 3.00

**Arancina** : alla gricia su crema di pecorino.....€. 3.00

**Frittatina di pasta mista alla genovese** su crema di provolone del monaco.....€. 4,50

**Frittatina di pasta mista** : besciamella, mortadella, asiago, pancetta, mortadella Fiorucci "Suprema" .....€. 3,50

**Frittura all'italiana** : zeppoline, crocché, mozzarella impanata, arancina di riso, chips di patate, frittatina di pasta, verdure pastellate, .....€. 14,00

**Mozzarella** : mozzarella impanata e fritta .....€. 3,00

**Patatine Stick** .....€. 4.00

**Patate fritte a sfoglia "home made"**..... €. 4,50

**Montanara** : pizza fritta con pomodoro, grana padano e basilico.....€. 4.50

**Calzone fritto** : impasto fritto con pomodoro e mozzarella ..€. 5,00

**Straccetti** : straccetti di impasto fritto con rucola, pomodorini e scaglie di grana padano d.o.p. ....€. 7.50

\*\* sono disponibili "sfizi fritti" senza glutine con un sovrapprezzo ..... di €. 2.50

**SERVIZIO E CORTESIA .....€. 2.50 PER PERSONA**



## **PIZZE STAGIONALI**

### **ORTOLANA STAGIONALE**

Crema di melanzane, zucchine fritte-Fior di Latte tipo "Agerola", in uscita pomodorino ciliegino semidry emulsione di peperoni arrostiti-olio evo chips di patate viola e basilico .....€. 10,00

### **PARMIGIANA**

Provola tipo "Agerola", crema di melanzane, parmigiana di melanzane, polpettine di manzo, in uscita : fonduta di grana padano, basilico, olio EVO ..... €. 12,00

### **PANE BURRO E ALICI**

Fior di latte Agerola-in uscita: pane croccante, filetti di alici del Cantabrico, zeste di limone.....€. 10,00

### **NERANO**

Provola tipo "Agerola", zucchine in doppia consistenza, pepe, in uscita: basilico, olio evo e scaglie di provolone del Monaco.....€. 11,00

**SERVIZIO E CORTESIA .....€. 2.50 PER PERSONA**



## LE SPECIALI

### DATTERINA

fior di latte tipo "Agerola", pomodori datterini gialli e rossi, in uscita : scaglie di provolone del monaco , basilico , olio extravergine d'oliva ..... €. 10.00

### A PACCHETELLA

crema di pomodoro giallo semi dry, "pacchetella" di pomodoro cbt, aglio, origano, capperi, olive taggiasche, in uscita : filetto di alici, polvere di olive, olio extravergine d'oliva e basilico ..... €. 10,00

### 4 FORMAGGI

provola tipo "Agerola", mozzarella di bufala d.o.p. , blu di pecora in uscita : stracciatella pugliese , confettura di fichi e olio extravergine di oliva..... €. 10.00

### TRE COTTURE

La nostra pizza "tre cotture", dopo un particolare processo di levitazione, viene cotta prima al vapore poi frita, poi ripassata al forno e infine frita e condita. I condimenti sono stati elaborati in collaborazione con il nostro chef Mario Argenziano

### MARINARA SPECIAL

Pomodorini rossi semi dry, pesto di aglio "Orsino", capperi , pomodoro secco, origano in uscita: filetti di alici sott'olio, polvere di olive, basilico cristallizzato e olio EVO ..... €. 12,00

### MARGHERITA SPECIAL

Pomodorini rossi semi dry, in uscita: stracciatella pugliese, pesto di basilico fatto da noi, e basilico cristallizzato .....€. 10,00

### NAZIONALE

pesto di basilico fatto da noi, mozzarella di bufala d.o.p., in uscita : prosciutto crudo, stracciatella pugliese, mandorle a fette e olio extravergine d'oliva .....€. 11.00

### LA VIOLA

crema di patate viola, fior di latte tipo "Agerola", salsiccia, in uscita : chips di patate viola , tartufo invernale, fonduta di grana e olio extravergine d'oliva aromatizzato al tartufo..... €. 12,50

**SERVIZIO E CORTESIA .....€. 2.50 PER PERSONA**



## LE SPECIALI

### GOLOSONA

fior di latte tipo "Agerola", in uscita : prosciutto cotto arrosto, crochè, ciliegine di bufala d.o.p., fonduta di grana e olio extravergine d'oliva ..... €.  
10.00

### BRONTE

fior di latte tipo "Agerola" in uscita : pesto di pistacchio , mortadella Fiorucci "Suprema", granella di pistacchio, olio extravergine d'oliva ..... €. 9,50

### PORCINA

provola tipo "Agerola", patate a forno, lamina di porcini, in uscita : olio extravergine d'oliva..... €. 9,50

### MONTORESE

Crema di cipolla ramata di Montoro igp, fior di latte tipo "Agerola", in uscita: filetto di tonno sott'olio e olio extravergine di oliva..... €. 9,50

### ALLA PALA

La nostra pizza alla pala è cotta in forno elettrico con un impasto composto da una miscela di farine a basso contenuto glicemico che la rendono particolarmente croccante. I condimenti sono stati elaborati in collaborazione con il nostro chef Mario Argenziano

**CONIGLIA:** con ragù bianco di coniglio ..... €. 12,00

**BACCALA'** : Tartare di baccalà con origano, pomodoro, polvere di olive Taggiasche, crema di avocado, olio evo .....€. 12,00

### PANUOZZI

#### PRIMAVERA

Fior di Latte tipo "Agerola", pomodorini ciliegini gialli e rossi, prosciutto crudo di Parma, rucola e scagliie di grana padano D.O.P..... €. 10,00

#### BRONTE

Fior di latte tipo "Agerola", stracciata di mozzarella, pesto di pistacchio, mortadella Fiorucci "Suprema", olio evo, granella di pistacchio €. 10,00

N.B. \* Per la mozzarella senza lattosio: sopraprezzo di €. 2,50

\* Per pizze senza glutine : sopraprezzo di €. 2,50

\* Per pizze stese a "ruota di carro" : sopraprezzo di €. 2,50



## LE CLASSICHE

### MARGHERITA D.O.P. GIALLA

crema di pomodoro giallo semi dry , mozzarella di bufala d.o.p. , pepe in uscita : scaglie di grana , olio extravergine d'oliva e basilico ....€. 9,50

### MARGHERITA

Fior di latte tipo "Agerola", pomodoro, in uscita : olio extravergine d'oliva e basilico.....€. 7,00

### MARINARA SLWO FOOD

Pomodoro antico di Napoli Eccellenze Nolane presidio slow food, olive nere Caiazzane presidio slow food, pesto di aglio orsino, origano, basilico e olio EVO "Argenziano".....€. 9,50

### DIAVOLA

pomodoro giallo semi dry, salsiccia piccante "Castelpoto", mozzarella di bufala d.o.p. in uscita : emulsione "home made" di habanero, fili di peperoncino, olio evo e basilico .....€. 11.00

### AMERICANA

Fior di latte tipo "Agerola", würstel, in uscita : patatine fritte e olio EVO ..... €. 8,50

### CAPRICCIOSA

crema di carciofi, fior di latte tipo "Agerola", funghi pioppini, in uscita : prosciutto cotto arrosto, pomodoro ciliegino rosso semi dry, polvere di olive, olio extravergine d'oliva e basilico...€.11.00

### CAPRESE

focaccia all'ombra, origano, in uscita : mozzarella di bufala D.O.P., pomodori datterini gialli e rossi, basilico, olio extravergine d'oliva ..... €. 9,50

**SERVIZIO E CORTESIA .....€. 2.50 PER PERSONA**



## LA PROPOSTA DA BERE

### Bibite

#### Acqua Minerale

Ferrarelle cl.75 in vetro.....€. 2,50

Natia Bianca cl 75 in vetro.....€. 2.50

Coca Cola o Aranciata o Estathe in vetro.....€. 3,00

Coca Cola Zero in vetro .....€. 3,00

#### Birra alla Spina

Aynger Lager Hell 0.30 .....€. 5,00

Aynger Lager Hell 0.50 .....€. 7,00

ST Bernardus abt 12 0.25 .....€. 6,00

BIRRA DEL MESE ..... 0.25 .....€. 6,50

## BIRRE SPECIALI

**BAIRISCH PILS 33 CL. 5,0% .....€. 6,00**

Elegante snella e frizzante con marcato sentore di luppolo. La bevuta è asciutta e leggera, il finale elegante, seduttivo ma dotato di una piacevole persistenza

**AYNGER BRAU-WEISSE 50 CL. 5,1% .....€. 6,00**

Colore giallo paglierino opalescente, schiuma cremosa, bianca e persistente. Si avvertono profumi di frumento, lievito e una fragranza di banana, aromi agrumati, speziati, note erbacee e vaniglia. Sapore pieno e rotondo ed un amaro appena percettibile, finale secco ed asciutto.

**AYNGER UR-WEISSE 50 CL. 5,8% .....€. 6,00**

L'UR-WAISSE è una birra tradizionale Bavarese. Colore ambrato opalescente, schiuma beige abbastanza persistente. In bocca dominano i sapori di malto e lievito accompagnati da note fruttate e speziate. Questa birra risulta comunque meno dolce delle Weizen tradizionali.



## BIRRE SPECIALI

### **NAZIONALE G-FREE 33 CL. 6,5% .....€. 7,50**

Edizione speciale della classica e famosa Nazionale del birrificio Baladin, la prima birra 100% italiana ottenuta da materie prime totalmente italiane, prodotta con una ricetta che riduce ulteriormente il già basso contenuto di glutine della versione originale.

Colore dorato, con una schiuma bianca e compatta, profumi di cereali e sentori erbacei di luppolo. Al palato sono evidenti tutte le materie prime con una leggera nota dolce dovuta al riso "Carnaroli". Birra molto trasversale che si abbina con tutti i cibi.

### **JAMBE DE BOIS ABBEY TRIPEL 33CL 8% .....€. 6,50**

Color biondo rame, è una birra corposa in stile tripel. Sapore con un impatto maltoso e morbido il finale è secco ed amaro con note di lievito e fruttate.

### **CONTRO FIOCCO DDH IPA 33 CL 6% .....€. 6,00**

DDH IPA brassata con lievito Vermont. Dal colore dorato ha un aroma caratterizzato da piacevoli note agrumate e balsamiche. Ha una grande bevibilità è piacevolmente fruttata ed amara nel finale

### **POP BALADIN 33 CL. 4,2% .....€. 6,00**

Session IPA realizzata con una selezione di luppoli americani e austriaci che ne caratterizzano i sentori, donandole piacevoli note amare, fruttate e floreali. Fresca, sincera, mai banale ma al tempo stesso piacevolmente semplice e diretta. Amaro deciso ma coerente

### **SAISON DUPONT 33 CL. 5.5% .....€. 6,00**

Colore dorato e schiuma chiara, aromi fruttati, miele, e leggera pepatura. Retrogusto amaro ed erbaceo

### **SAN BERNARDUS PRIOR 33 CL. 8% .....€. 6,00**

Belgian strong ale, dal color mogano con riflessi ramati, schiuma fine e cremosa. Gusto caramellato dal corpo medio il finale è lungo, dolce leggermente fruttato

### **SAN BERNARDUS PATER 6 33 CL. 6,7% .....€. 6,00**

Birra nello stile Abbey dal colore marrone con riflessi ramati, e dalla schiuma fine e persistente. I profumi sono lievemente aspri ed aciduli. Gusto morbido, dolce con leggere note speziate finale secco e agrumato.

### **BREWDOG WINGMAN cl. 33 4.30% .....€. 6.00**

Una Session IPA scozzese amara, bionda dai sapori di morbidi frutti tropicali, note di pino e un forte aroma di agrumi. Rinfrescante, infinitamente bevibile



## **BIRRE ARTIGIANALI**

### **MALAKA....€. 7.00**

**Colore dorato schiuma bianca e persistente—**

**Aroma di frutta a pasta gialla con retrogusto speziato**

**Gusto amaro presente ma ben bilanciato**

### **BADRUKA....€. 7.00**

**Colore ramato schiuma ambrata abbondante**

**Aroma di frutta esotica unita al caramello dei malti tostati**

**Gusto amaro di carattere**

### **MAKEDA....€. 7.00**

**Colore giallo paglierino, schiuma bianca fine e delicata**

**Aroma di coriandolo e arancia con leggera speziatura**

**Gusto amaro delicato dato dalla buccia di arancia amara**



## PER FINIRE IN DOLCEZZA

### DOLCI DELLA CASA :

**TORRONCINO** : pizza “Padellino” con impasto al cacao, crema al torrone.....€. 6,00

**STREGA** : pizza “Padellino” con impasto al cacao, crema di ricotta alla strega con cioccolato fondente .....€. 6,00

**STRACCETTI DOLCI** : straccetti di impasto fritto con Nutella e zucchero a velo.....€. 6,50

### POPPELLA :

Fiocco di neve classico .....€. 3.50

Delipop pistacchio .....€. 6,00

Delipop ricotta e pera .....€. 6,00

Delipop tirami su .....€. 6,00

Delipop Napule .....€. 7,00

Delipop delizia al limone .....€. 7,00

Delipop Cheesecake .....€. 6,00



## DISTILLATI

<b>AMARO DEL CAPO</b>	<b>€. 3,00</b>
<b>JEGERMEISTER</b>	<b>€. 4,00</b>
<b>UNICUM</b>	<b>€. 5,00</b>
<b>AMARO MONTENEGRO</b>	<b>€. 3,00</b>
<b>BORSCHI SAN MARZANO</b>	<b>€. 3,00</b>
<b>PETRUS</b>	<b>€. 5,00</b>
<b>FERNET BRANCA</b>	<b>€. 3,00</b>
<b>AMARO DI FIANO</b>	<b>€. 4,00</b>
<b>JEFFERSON</b>	<b>€. 4,00</b>
<b>AMARO PP BENEDETTINI</b>	<b>€. 4,00</b>
<b>ANTEMIS</b>	<b>€. 4,00</b>
<b>GRAPPA 18 LUNE</b>	<b>€. 5,00</b>
<b>GRAPPA FRATTINA</b>	<b>€. 4,00</b>
<b>GRAPPA BERTA OFF</b>	<b>€. 6,00</b>
<b>RUM ZACAPA</b>	<b>€. 7,50</b>
<b>LIMONCELLO</b>	<b>€. 3,00</b>
<b>CREMA MELONE</b>	<b>€. 3,00</b>
<b>CAFFE' TORALDO</b>	<b>€. 1,50</b>
<b>CAFFE' DECAFFEINATO</b>	<b>€. 2,00</b>

**SERVIZIO E CORTESIA .....€. 2,50 PER PERSONA**