

# GLI ALLERGENI

Caro ospite,

in questa attività si lavorano tutti gli allergeni presenti nella tabella sottostante, nonostante si presti la massima attenzione si evidenzia il fatto che è possibile una contaminazione incrociata degli alimenti, pertanto ti chiediamo di comunicarci tempestivamente se hai allergie e/o intolleranze (Applicazione regolamento 1169/2011).

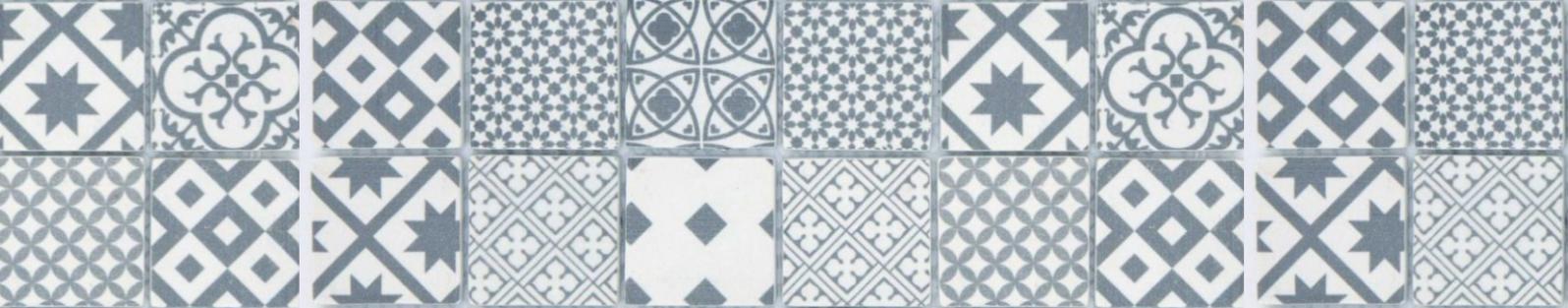
Chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze al nostro personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Buon Appetito!



\* questi prodotti potrebbero essere surgelati  
\*\* alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti a norma di legge

Coperto 1,50 €



## Gli Antipasti

Prosciutto e mozzarella	€ 9,00
Caprese	€ 9,00
Mozzarella di Bufala D.O.P	€ 5,00
Bresaola, rucola, scaglie di grana	€ 9,00
Gran piatto dell'orto (misto di contorni di stagione del buffet)	sec. la quantità
Soutè di vongole	€ 10,00
Bruschette (con pomodorini, olio evo e basilico 2 pz.)	€ 2,50
Impepata di cozze	€ 7,00
Insalata di mare**	€ 12,00
Il tagliere (selezione di salumi e formaggi x2)	€ 15,00

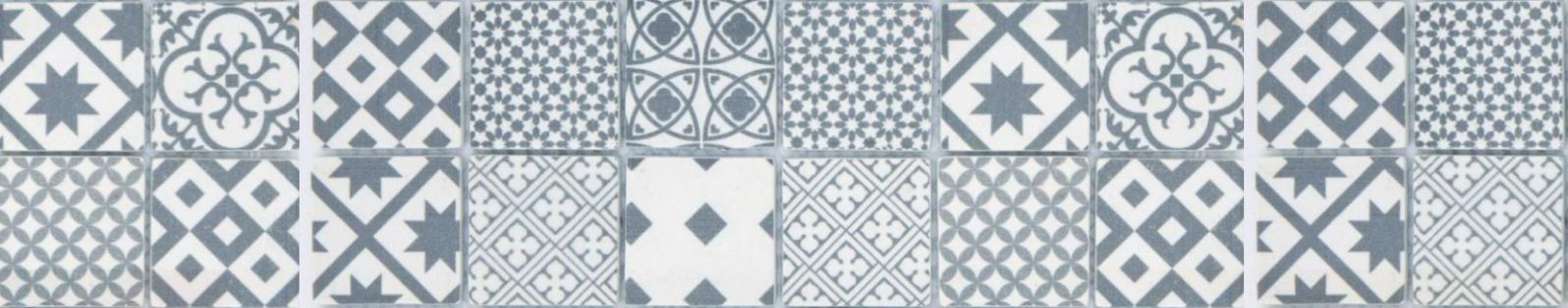
## Le Fritture

Crocchè	€ 1,20
Arancino	€ 1,20
Mozzarella alla Milanese	€ 2,00
Patatine fritte*	€ 3,50
Frittatina dello Chef	€ 1,50
Zeppoline alle alghe	€ 3,00
Scugnizzielli classici (listelli di pasta della pizza fritti con pom.all'insalata)	€ 4,00
Scugnizzielli Geppetto (Pom. all'insalata, basilico, rucola e scaglie di grana)	€ 5,00
Scugnizzielli Diavola (Pom. all'insalata, basilico salame Napoli, peperoncino piccante)	€ 5,00

## Le Insalatone

Fresca (insalata, pomodorini, cipolle, mais e tonno)	€ 7,00
Caesar (insalata, pomodorini, pollo, crostini, scaglie e salsa allo yogurt)	€ 8,00
Caprese (pomodoro cuore di bue di sorrento e mozzarella di bufala)	€ 9,00

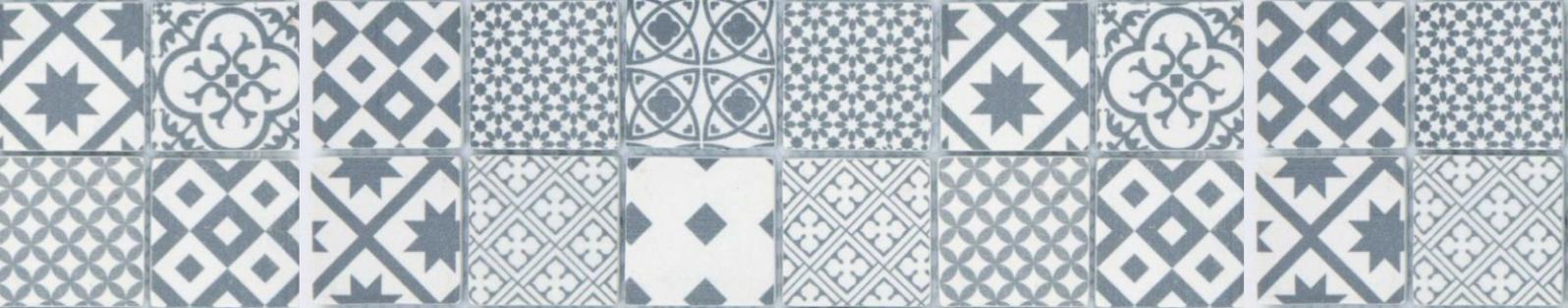




## I Primi

Vermicelli cacio, pepe e menta	€ 8,00
Paccheri alla Siciliana	€ 8,00
Linguine alla Carbonara	€ 8,00
Risotto ai funghi porcini e provola di Agerola	€ 10,00
Spaghetti alle vongole	€ 10,00
Cortecce salsicce e funghi porcini	€ 9,00
Paccheri allo Scoglio	€ 14,00
Scialatielli calamari e gamberi di Mazara del Vallo	€ 12,00

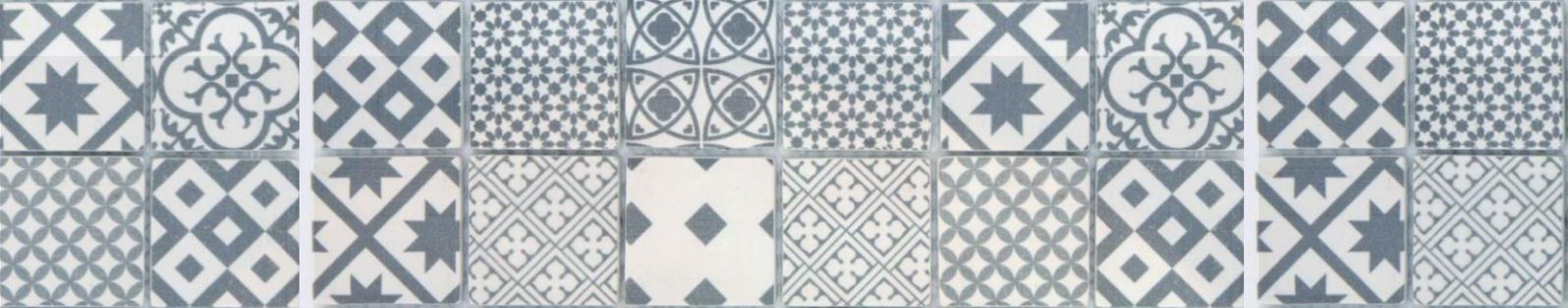




## I Secondi

Tagliata di filetto di manzo, rucola scaglie e pomodorini	€ 16,00
Filetto di manzo ai ferri	€ 14,00
Filetto di manzo al pepe verde	€ 15,00
Hamburger di Chianina *	€ 11,00
Cotoletta di maiale alla milanese	€ 9,00
Bistecca di manzo	€ 12,00
Grigliata mista di carne con contorno a scelta	€ 15,00
Zuppetta di mare (cozze, polpo, calamari gamberi di Mazara del Vallo, crostini e pomodorini)	€ 15,00
Frittura di gamberi e calamari *	€ 12,00
Baccalà mandorlato	€ 10,00
Grigliata di mare al kg. *	€ 35,00
Pesce fresco del giorno al Kg	€ 35,00

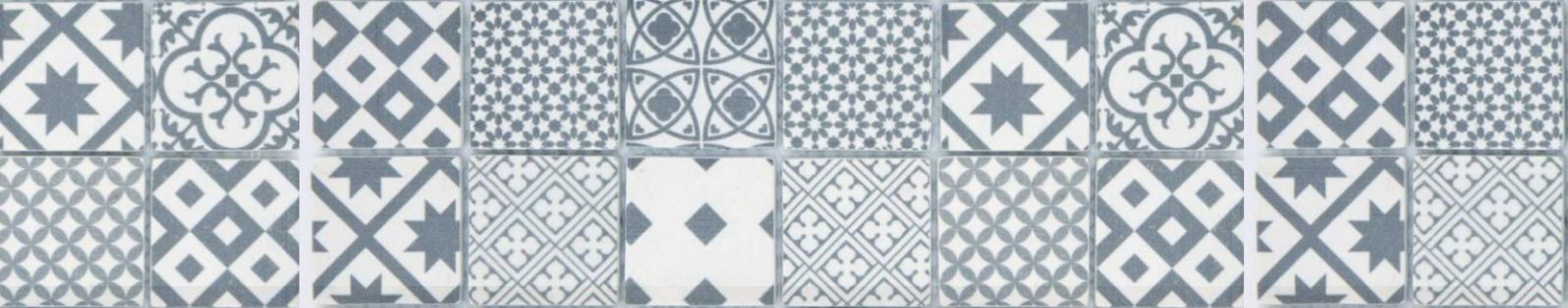




## Le Pizze *classiche*

Marinara	€ 4,00
Margherita	€ 5,00
Margherita DOP	€ 6,50
Capricciosa	€ 7,00
Margherita al filetto	€ 6,00
Margherita prosc. e funghi	€ 6,50
Diavola	€ 6,50
Parmigiana	€ 7,00
4 gusti (pomodori pelati, prosc. cotto, salame, funghi, grana, olio evo e basilico)	€ 7,00
Wurstel e patatine	€ 6,50
Doc del Vesuvio	€ 7,50
Salsicce e friarielli	€ 7,50
Quattro formaggi	€ 7,50





## Le Nostre Specialità

### Camilla

(panna, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto di Praga, mais, grana padano e basilico)

€ 7,00

### Piave

(fior di latte di Agerola, olive nere di Gaeta, pancetta coppata pepata, rucola e grana padano)

€ 7,50

### Pizzorante

(fior di latte di Agerola, pom., prosc. cotto, bucatini al ragù, parmigiana di melanzane)

€ 11,00

### Vesuvio

(fior di latte di Agerola, champignon, salame, pepe, prosc. cotto, grana, ricotta, olio evo e basilico)

€ 11,00

### Cannolo Napoletano

(fior di latte, ricotta parmigiana, friarielli, salsicce olio evo, grana e basilico)

€ 10,00

### Giangy

(pomodorini gialli, provola di Agerola e speck)

€ 7,50

### Porkys

(panna provola di Agerola, bacon e patate al forno)

€ 7,50

### Luisa

(pesto alla genovese, provola, pomodorini gialli e speck)

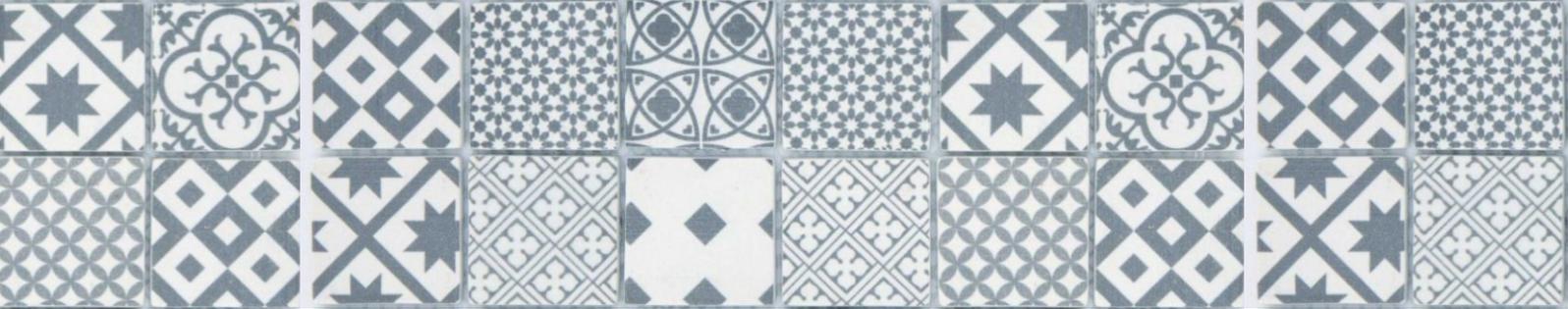
€ 8,00

### Cinghialotta

(pomodorini, provola, funghi, salamini di cinghiale, rucola e scaglie di grana)

€ 8,00





## Le Nostre Specialità

### Napul'è

(pomodorini, fior di lattedi Agerola, melanzane, funghi, zucchine, peperoni, friarielli, grana, olio e basilico) € 8,00

### Sofia

(Margherita con mozzarella di bufala con cornicione ripieno di ricotta romana, salame Napoli, grana padano e basilico) € 8,00

### Alby

(fior di latte di Agerola, fiori di zucca, ciuffetti di ricottina all'uscita, basilico e prosciutto cotto di Praga) € 8,00

### Lucy

(crema di zucca, provola di Agerola, pancetta coppata pepata, grana padano, basilico) € 8,00

### Reginetta

(pomodorini, olio d'oliva, provola di agerola a fette e basilico) € 8,00

### Crocco Pizza

(Panna, provola di Agerola, prosciutto cotto di Praga, crochè, grana padano e basilico) € 8,00

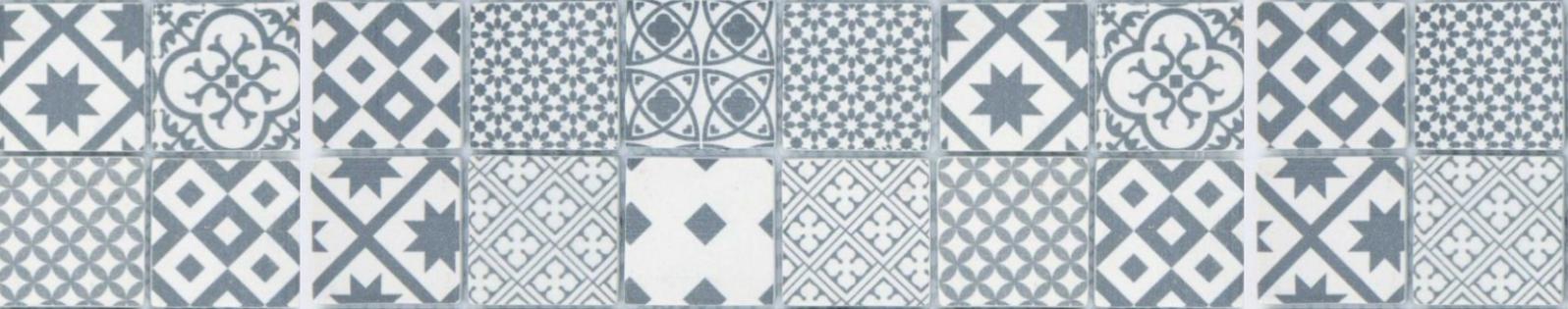
### Geppetto al filetto con prosciutto crudo

(pomodorini, fior di latte di Agerola, rucola, prosc. crudo selezione filiera, scaglie, olio e basilico) € 8,50

### Porcina

(bianca con provola di Agerola, funghi porcini, grana padano, olio e basilico) € 9,00





## Le Nostre Specialità

### Caprese

(pom. cuore di bue di Sorrento, mozzarella di bufala, origano, olio e basilico)

€ 9,00

### Carolina

(Metà ripieno con ricotta, fior di latte di Agerola, salame Napoli, prosc. cotto di Praga, funghi, metà pomodorini e mozzarella di bufala, grana padano, olio e basilico)

€ 9,00

### Mimmuccio

(crema di noci, provola, salsiccia e scaglie di grana)

€ 9,00

### Mameli

(bocconcini di mozzarella di bufala, pomodorini, olive verdi, olio e basilico tutto a crudo)

€ 9,00

### Mamma'

(comicione ripieno di ricotta romana, ragù, polpettine di manzo, bocconcini di mozzarella, grana padano e pepe)

€ 10,00

### Silvia

(crema di pistacchio, provola, mortadella e granella di pistacchi)

€ 10,00

### Caraffa

(ricotta romana, fior di latte, prosciutto cotto di Praga parmigiana di melanzane e sopramargherita al prosciutto)

€ 11,00

### Triangolo

(ricotta, provola, salsiccia, panna, prosc. cotto, champignon, grana e basilico)

€ 7,50





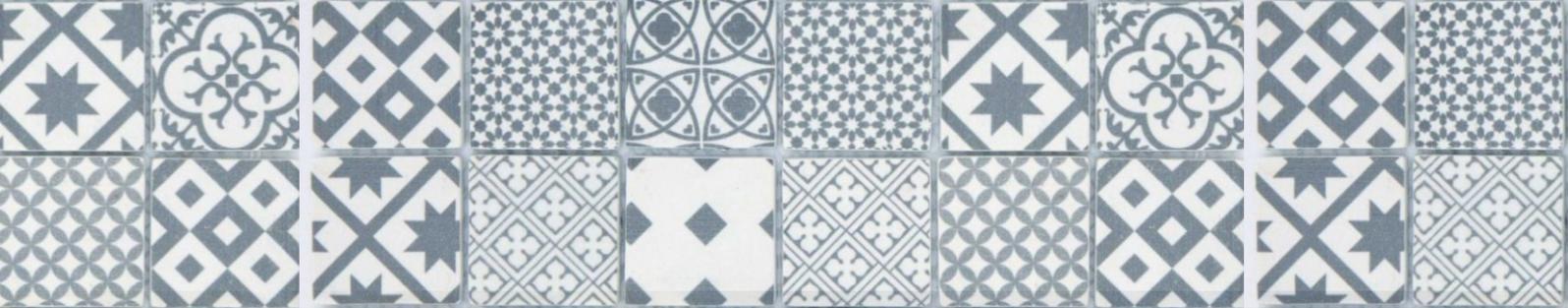
## Ripieni e Saltimbocca

Ripieno al forno	€ 6,50
Ripieno provola e scarole	€ 6,50
Ripieno fritto (ricotta, fior di latte, salame Napoli, pepe, grana padano)	€ 6,50
Ripieno fritto Napoletano (ricotta, provola di Agerola, cicoli napoletani, grana padano e pepe)	€ 7,00

### *I Saltimbocca*

Wurstel, patatine, fior di latte di Agerola	€ 6,00
Parmigiana e provola	€ 7,00
Prosciutto crudo e fior di latte di Agerola	€ 6,50
Salsiccia e friarielli	€ 7,00





## Birre alla Spina e Bibite



Heineken la birra più lager Premium Quality a bassa fermentazione più apprezzata al mondo grazie al suo gusto fine ed equilibrato e al suo aroma moderatamente luppolato.

L'attento processo di produzione e l'utilizzo dell'esclusivo lievito "A", garantiscono una birra dalla qualità immutata nel tempo.

Gradi 4,6

0,25 € 3,00

0,50 € 5,00



A volte basta un tocco per rendere speciale qualcosa di buono. Il gusto inconfondibile di Moretti La Rossa è ottenuto grazie ad un "Colpo di Fuoco", a 105° C. con cui i nostri Mastri Birrai trasformano l'orzo in puro malto. Il risultato è tipico, colore brunito, gusto straordinariamente morbido e pieno esentori di liquirizia.

Gradi 7,2

0,20 € 3,00

0,40 € 5,50

Acqua (Naturale e Ferrarelle)

€ 2,00

Coca Cola

€ 2,50

Coca Cola Zero

€ 2,50

Fanta

€ 2,50

Sprite

€ 2,50



## Le Nostre Bavaresi



5,00 €

### König Ludwig Hell

Un sorso di Baviera

Basta un assaggio per cogliere il risultato di una classica bassa fermentazione, unita alla lunga maturazione all'interno delle fredde cantine bavaresi. Tipico esempio di birra chiara bavarese, la König Ludwig Hell si caratterizza per il colore dorato e la schiuma fine e compatta. Una lager dall'aroma pulito e genuino, con gusto morbido e ben bilanciato, che le ha garantito l'assegnazione del primo premio ai World Beer Award 2010 come miglior lager a livello europeo.

Lager, Hell di colore giallo oro con un gusto amabilmente maltato e leggermente luppolato retrogusto fresco e gradevole con sentori di lievito. Grado alcolico: 5,1%



5,00 €

### König Ludwig Weiss

Un aroma inconfondibile

Non a caso Sua Altezza Reale, Principe Luitpold di Baviera, abbia garantito di persona l'alta qualità di ogni ingrediente di questa Weiss. questa birra «bianca» offre aromi fruttati e sentori floreali, ottenuti grazie all'utilizzo di uno speciale lievito che contribuisce a conferire il gusto vivace e ben bilanciato della König Ludwig Weissbier. Definita da «Beer of the World» il prototipo della Weissbier bavarese, nel 2008 si è aggiudicata il WBA come miglior birra di frumento al mondo.

Wiss, alta fermentazione di frumento, di colore paglierino opalescente con un gusto fruttato e speziato e con note di banana matura e lievito. Grado alcolico: 5,5%.



5,00 €

### König Ludwig Dunkel

Una scura regale

La cura nella selezione della materia prima, la rende una delle birre scure più amate in Germania, unica per autenticità e garantita da Sua Altezza Reale, Principe Luitpold di Baviera. Il suo gusto morbido e bilanciato, con note di cereali tostati e caramello vi conquisteranno. Questa birra può vantare una tradizione lunga e fiera, addirittura risalente al 1516, anni in cui veniva emanato l'Editto della Purezza della birra. Prodotta ancora oggi nell'antico castello di Kaitenberg, dimora del Principe Luitpold.

Birra Dunkel a bassa fermentazione, scuro intenso, gusto morbido e bilanciato con note tostate e di luppolo, note di caramello e cereali tostati grado alcolico 5,1%.



3,50 €

### Warsteiner Premium

Ingredienti perfetti, puro godimento

Birra equilibrata, vivace e gradevolmente amara, perfetta per ogni occasione, grazie alla sua estrema digeribilità.

Premium Pils, colore oro chiaro, leggermente amarognola, con delicato malto. Retrogusto fresco, vivace e leggermente fruttato, grado alcolico: 4,8%.



3,50 €

### Warsteiner Premium Fresh

Questa birra ha tutto il necessario per rendere eccellente una vera warsteiner. In breve: 100% di piacere premium. Prodotta secondo la legge Tedesca sulla purezza del 1516, questa pils di ottima qualità viene privata dell'alcool solo quando è terminato il processo di fermentazione.

## Le artigianali in bottiglia



5,00 €

### Costanza

#### BLONDE ALE

Birra dal colore giallo chiaro, prodotta con malto d'orzo al 100%. Dal gusto fresco, leggermente fruttata, poco amara, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. Birra di facile bevuta da abbinare a qualsiasi pietanza.

Gradi 5,2



5,00 €

### Bianca Lancia

#### BLANCHE

Birra dal colore giallo paglierino velato, prodotta con malto d'orzo e malto di frumento. Dal gusto fresco, leggermente acidula, molto fruttata e poco amara, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. Da abbinare con pesce o pizze fritte con frutti di mare.

Gradi 5,0



5,00 €

### Isabella

#### GLUTEN FREE\*

\*Birra con contenuto di glutine inferiore a 5ppm, specificatamente formulata per persone intolleranti al glutine (Reg. UE 828/2014).

Birra chiara senza glutine, dal colore giallo paglierino, prodotta con malto d'orzo e di frumento. Dal gusto secco, fruttata, con amaro ben bilanciato e persistente, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. Ideale per tutti i piatti e pizze

Gradi 4,9



5,00 €

### Bastola

#### IMPERIAL RED ALE

Birra dal colore ambrato scuro tendente al rosso, prodotta con malto d'orzo al 100%. Dal gusto intenso, secca, leggermente amara e con un retrogusto caramello e nocciola dato dall'utilizzo di malti speciali, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

Ideale per piatti di carne e pizze con insaccati.

Gradi 6,9



5,00 €

### Violante

#### BELGIAN STRONG ALE

Birra chiara puro malto, dal colore giallo intenso, prodotta con malto d'orzo al 100%.

Dal gusto intenso, tendenzialmente amara e con retrogusto caramellato, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

Ideale per tutti i piatti e pizze con sapori decisi e piccanti.

Gradi 8,0