

MOZZARELLA BAR

I protagonisti della cucina Obicà sono gli ingredienti di alta qualità, accuratamente selezionati dai migliori produttori italiani. Le nostre Mozzarelle di Bufala provengono da caseifici da noi selezionati e certificati nella zona di origine stabilita dal disciplinare del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP. La Stracciatella e la Burrata sono prodotte con latte vaccino e arrivano dalla Puglia.

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP	7	STRACCIATELLA PUGLIESE	7
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP AFFUMICATA	7	BURRATA PUGLIESE	7,5
BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP	7	Aggiunta di Tartufo Nero Estivo Sott'Olio	6
RICOTTA DI BUFALA	7	Aggiunta di Pomodori Datterini con Pesto di Basilico	6

SMALL PLATES

PROSCIUTTO DI PARMA DOP	7
BRESAOLA DI CHIANTINA con Rucola, Caciocavallo Irpino stagionato in Grotta, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Riduzione all'Aceto Balsamico	14
BOCCONCINI DI BACCALÀ FRITTI in Pastella con Senape, serviti con Maionese Artigianale	9
BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA FRITTI con Zucchine in Pastella con Senape	7
TARTARE DI POMODORO ● con Pomodoro Masseria Dauna, Senape, Tarallo Sbriciolato, Capperi Fritti, Salsa al Basilico	7

PANZANELLA DI MARE con Gamberi*, Calamaretti*, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Dressing al Cetriolo e Alici	14
GAZPACHO ITALIANO con Stracciatella, Crostini	10
HUMMUS DI PEPERONI ROSSI ● con Peperone Crusco di Senise IGP, Aceto Balsamico, Crostini	7
CAPONATA SICILIANA ● con Pane Guttiau	8
VERDURE DI STAGIONE ● Grigliate e al Forno	7

LIEVITATI

FOCACCIA ORIGANO ● con Sale di Trapani	6,5
FOCACCIA POMODORI DATTERINI ● con Basilico Fresco	7,5
CROSTINI • Mozzarella di Bufala Affumicata, Friggitelli Saltati con Alici • Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco ●	9,5
CESTINO DI PANE ●	2

DEGUSTAZIONI

GRAN DEGUSTAZIONE DI MOZZARELLE Mozzarella di Bufala, Mozzarella di Bufala Affumicata, Stracciatella Pugliese, Burrata Pugliese e Ricotta di Bufala, servite con Spinacino, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Olive Nere	35
SELEZIONE DI SALUMI Prosciutto di Parma DOP, Bresaola di Chianina, Salame Piacentino DOP, Mortadella Favola Gran Riserva con Pistacchio	18
DEGUSTAZIONE DI FRITTI Bocconcini di Mozzarella di Bufala, Bocconcini di Baccalà, Verdure in Pastella con Senape, serviti con Salsa di Pomodoro	14

PICCOLA DEGUSTAZIONE Prosciutto di Parma DOP, Salame Piacentino DOP, Bocconcino di Mozzarella di Bufala, Caciocavallo Irpino stagionato in Grotta, Crostino con Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco, Hummus di Peperoni Rossi	11,5
DEGUSTAZIONE MOZZARELLA BAR Due Mozzarelle a scelta, Salame Piacentino DOP, Bresaola di Chianina, Prosciutto di Parma DOP, Mortadella Favola Gran Riserva con Pistacchio, Crostino con Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco, Pomodori Secchi, Carciofi Arrostiti Sott'Olio, Caponata Siciliana, Hummus di Peperoni Rossi, Pesto di Basilico, Focaccia Origano	40

INSALATE

Chiedi allo staff per la versione vegana di alcune Insalate.

BURRATA E FRAGOLE con Rucola, Spinacino, Fagiolini, Pinoli Italiani, Basilico Fresco, Riduzione all'Aceto Balsamico	17	CAPRESE CLASSICA con Mozzarella di Bufala, Pomodoro, Basilico Fresco	13
FARRO E ORZO ●● con Spinacino, Zucchine Saltate agli Agrumi, Fagiolini, Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Pomodori Datterini Gialli, Avocado	13,5	BRESAOLA DI CHIANTINA con Lattughino, Rucola, Caciocavallo Irpino stagionato in Grotta, Melone, Olive Taggiasche, Mandorle Tostate, Riduzione all'Aceto Balsamico	17,5
VERDURE GRIGLIATE E AL FORNO ● con Spinacino, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Zucchine, Peperoni, Olive Nere, Cavolo Viola Marinato agli Agrumi, Semi di Zucca, Dressing all'Aceto Balsamico, Crostini	13,5	POLLO NOSTRANO cotto a bassa temperatura, con Lattughino, Pomodori Datterini, Avocado, Olive, Mandorle Tostate, Senape con Mela e Sedano	17
FILETTI DI TONNETTO ALLETTERATO con Soncino, Lattughino, Frutti del Capperi, Olive Taggiasche, Cetrioli, Peperoni, Dressing al Cetriolo e Alici, Crostini	16	Aggiunta di Burrata Aggiunta di Mozzarella di Bufala Aggiunta di Petto di Pollo Nostrano	7,5 7 6

Per preservare il gusto genuino dei nostri prodotti, qui da Obicà utilizziamo tecniche di cottura leggere **senza aglio e cipolla**.



Per ogni Insalata Farro e Orzo ordinata, devolviamo **1 euro** a LILT per la campagna di prevenzione del tumore al seno.

PASTA

La Pasta, a certificazione IGP, è prodotta a Gragnano dal Pastificio Gentile con le più pregiate varietà di grano duro italiano. Ogni formato di Pasta è trafilato al bronzo ed essiccato con il tradizionale metodo Cirillo. La Pasta fresca è prodotta localmente.

TORTELLONI FRESCHI ripieni di Mozzarella e Limone, serviti con Crema di Pacchettelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Melanzane Fritte	16	SPAGHETTI ALLA CHITARRA con Crema di Zucchine, Gamberi* in Salsa Bisque, Zucchine Marinate	18	TAGLIOLINI al Tartufo Nero Estivo	18,5
SCHIAFFONI con Pomodoro Masseria Dauna, Mozzarella di Bufala	12	CACIO E PEPE con Peperone Crusco di Senise IGP	13	FREGOLA SARDA con Calamaretti*, Moscardini*, Salsa di Pomodoro, Crostini	14
CARBONARA	11	TROFIE al Pesto di Basilico, con Patate, Fagiolini, Pinoli Italiani	13	LASAGNETTA al Ragù di Chianina	14

SECONDI

Le carni e i pesci provengono da aziende agricole e allevamenti che rispettano i criteri di eccellenza della nostra proposta gastronomica.

VITELLO TONNATO con Frutti del Capperio Fritti, Pacchettelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Rucola	20	FILETTO DI BACCALÀ con Verdure Saltate, Rucola, Crumble di Pane al Limone e Timo, Crema di Panzanella con Alici	22
BURRATA BURGER con Chianina, Pancetta Arrotolata, Rucola, Zucchine Grigliate, Avocado, Maionese alla Senape, Patate Arrosto <i>Aggiunta di Tartufo Nero Estivo Sott'Olivo</i>	20	FRITTO DELL'ORTO ● con Zucchine, Peperoni, Funghi Portobello, Melanzane in Pastella con Senape, serviti con Salsa al Pomodoro	17
PETTO DI POLLO NOSTRANO cotto a bassa temperatura, con Melanzane, Patate Arrosto, Pacchettelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Salsa allo Yogurt	16	PARMIGIANA DI MELANZANE <i>Aggiunta di Insalata Mista</i>	14 5

PIZZA

L'impasto della nostra Pizza è preparato con farina di tipo 1 del Molino Paolo Mariani e lievito naturale. La lievitazione lenta di almeno 48 ore rende la nostra Pizza fragrante, leggera e digeribile.

BUFALA DOP con Mozzarella di Bufala, Pomodoro Biologico, Basilico Fresco <i>Aggiunta di Stracciatella</i>	12,5 3,5	MORTADELLA E TARTUFO NERO con Fiordilatte di Agerola, Mortadella Favola Gran Riserva con Pistacchio, Ricotta di Bufala, Tartufo Nero Estivo	16
PESTO E STRACCIATELLA con Fiordilatte di Agerola, Pesto di Basilico, Pesto di Pomodori Secchi, Crema di Stracciatella al Lime, Mandorle Tostate	13,5	PROSCIUTTO DI PARMA DOP con Fiordilatte di Agerola, Prosciutto di Parma DOP, Pomodoro Biologico, Rucola	15
BURRATA E POMODORINI con Fiordilatte di Agerola, Pacchettelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Pomodori Datterini Gialli, Burrata, Cialde di Grana Padano DOP al Basilico	15	PROSCIUTTO COTTO con Mozzarella di Bufala Affumicata, Prosciutto Cotto, Zucchine Marinate agli Agrumi, Granella di Pistacchi, Salsa di Peperoni	15
VERDURE con Fiordilatte di Agerola, Spinacino, Fagiolini, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Zucchine, Salsa di Peperoni	13	'NDUJA con Pomodoro Biologico, Stracciatella, 'Nduja di Spilinga, Grana Padano DOP al Basilico	14
FILETTI DI TONNETTO con Pomodoro Biologico, Filetti di Tonnetto Alletterato, Pomodori Datterini Gialli, Olive Taggiasche, Scorza di Lime, Basilico Fresco	16	FORMAGGI con Fiordilatte di Agerola, Gorgonzola DOP, Caciocavallo Irpino stagionato in Grotta, Ricotta di Bufala, Rosmarino Fresco	14

DOLCI

Le Creme e le Torte sono fatte in casa, con riletture contemporanee e ricette tradizionali della cultura gastronomica italiana. Scegli la tua porzione: piccola o grande.

TIRAMISÙ	4 - 7	TORTA TENERINA Torta al Cioccolato Fondente servita con Crema al Mascarpone	4 - 7	MACEDONIA di Frutta Fresca	4 - 7
PANNA COTTA AL COCCO con Coulis di Lamponi	4 - 7	GELATO	7	DEGUSTAZIONE DI DOLCI Tre porzioni piccole a scelta	9,5
TORTA CAPRESE AL LIMONE con Gelato alla Vaniglia del Madagascar	7	AFFOGATO AL CAFFÈ	5		

SERVIZIO 2

● Piatto Vegano

Tutti i prezzi sono indicati in Euro

* Prodotto congelato all'origine

Si avvisa la gentile clientela che, in conformità a quanto disposto dal Reg. (CE) 1169/2011, alcuni degli alimenti presenti nel menù contengono prodotti che provocano allergie o intolleranze. Tutte le informazioni dettagliate sono indicate nell'apposito ricettario a disposizione su richiesta. Possono essere presenti noccioli di olive.

MOZZARELLA BAR

*Our focus is on high-quality ingredients sourced from carefully selected Italian producers.
From the fertile plains of Campania comes the unique Mozzarella di Bufala Campana, endowed with Protected Designation of Origin.
Stracciatella and Burrata are both made with cow milk and come from Puglia in Southern Italy.*

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP	7	STRACCIATELLA PUGLIESE	7
SMOKED MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP	7	BURRATA PUGLIESE	7,5
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP BITES	7	Add Black Truffle in Olive Oil	6
RICOTTA DI BUFALA	7	Add Homemade Basil Pesto	6

S M A L L P L A T E S

PROSCIUTTO DI PARMA DOP Air-Cured Aged Pork	7
BRESAOLA DI CHIANTINA Cured Chianina Beef with Rocket, Cave-aged Caciocavallo Irpino, Yellow and Red Datterini Tomatoes, Balsamic Vinegar Reduction	14
FRIED SALT COD BITES in Batter with Mustard, served with Homemade Mayonnaise	9
FRIED MOZZARELLA DI BUFALA BITES with Courgette in Batter with Mustard	7
TOMATO TARTARE ● with Masseria Dauna Tomato, Mustard, Crumbled Tarallo, Fried Capers, Basil Sauce	7

SEAFOOD PANZANELLA with Prawns*, Baby Squid*, Yellow and Red Datterini Tomatoes, Cucumber and Anchovy Dressing	14
ITALIAN GAZPACHO with Stracciatella, Croutons	10
RED PEPPER HUMMUS ● with Crusco Pepper from Senise IGP, Balsamic Vinegar, Crostini	7
SICILIAN AUBERGINE CAPONATA ● with Guttiau Bread	8
GRILLED AND BAKED VEGETABLES ●	7

L I E V I T A T I

FOCACCIA OREGANO ● with Trapani Salt	6,5
FOCACCIA DATTERINI TOMATOES ● with Fresh Basil	7,5
CROSTINI • Smoked Mozzarella di Bufala, Sautéed Friggiteli Peppers with Anchovies • Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP a Pacchetelle and Fresh Oregano ●	9,5
BREAD BASKET ●	2

DEGUSTAZIONI

GRAN DEGUSTAZIONE DI MOZZARELLE Tasting of Mozzarella di Bufala, Smoked Mozzarella di Bufala, Stracciatella Pugliese, Burrata Pugliese and Ricotta di Bufala, served with Baby Spinach, Yellow and Red Datterini Tomatoes, Black Olives	35
SELEZIONE DI SALUMI Selection of Prosciutto di Parma DOP, Bresaola di Chianina, Salame Piacentino DOP, Mortadella Favola Gran Riserva with Pistachio	18
DEGUSTAZIONE DI FRITTI Tasting of Fried Specialties: Mozzarella di Bufala Bites, Salt Cod Bites, Vegetables in Batter with Mustard, served with Tomato Sauce	14

PICCOLA DEGUSTAZIONE Small Tasting of Prosciutto di Parma DOP, Salame Piacentino DOP, Mozzarella di Bufala Bite, Cave-aged Caciocavallo Irpino, Crostino with Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP a Pacchetelle and Fresh Oregano, Red Pepper Hummus	11,5
MOZZARELLA BAR EXPERIENCE Choice of two types of Mozzarella, Salame Piacentino DOP, Bresaola di Chianina, Prosciutto di Parma DOP, Mortadella Favola Gran Riserva with Pistachio, Crostino with Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP a Pacchetelle and Fresh Oregano, Sun-dried Tomatoes, Roasted Artichokes in Olive Oil, Sicilian Aubergine Caponata, Red Pepper Hummus, Basil Pesto, Focaccia Oregano	40

INSALATE

Ask our staff for the vegan version of some Salads.

BURRATA AND STRAWBERRIES with Rocket, Baby Spinach, Green Beans, Italian Pine Nuts, Fresh Basil, Balsamic Vinegar Reduction	17	CAPRESE CLASSICA with Mozzarella di Bufala, Sliced Tomatoes, Fresh Basil	13
SPELT AND BARLEY ●● with Baby Spinach, Sautéed Courgette with Citrus, Green Beans, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP a Pacchetelle, Yellow Datterini Tomatoes, Avocado	13,5	BRESAOLA DI CHIANTINA with Baby Lettuce, Rocket, Cave-aged Caciocavallo Irpino, Melon, Taggiasche Olives, Toasted Almonds, Balsamic Vinegar Reduction	17,5
GRILLED AND BAKED VEGETABLES ● with Baby Spinach, Yellow and Red Datterini Tomatoes, Courgette, Bell Pepper, Black Olives, Citrus-marinated Purple Cabbage, Pumpkin Seeds, Balsamic Vinegar Dressing, Croutons	13,5	SLOW-COOKED ITALIAN CHICKEN with Baby Lettuce, Datterini Tomatoes, Avocado, Olives, Toasted Almonds, Mustard with Apple and Celery	17
MEDITERRANEAN TONNETTO FILLETS with Lamb's Lettuce, Baby Lettuce, Caperberries, Taggiasche Olives, Cucumber, Bell Peppers, Cucumber and Anchovy Dressing, Croutons	16	Add Burrata	7,5
		Add diced Mozzarella di Bufala	7
		Add Italian Chicken Breast	6

To preserve the authentic taste of our products, here at Obicà we don't use any **garlic** or **onions** in our light cooking methods.



For each Spelt and Barley Salad purchased, we donate **1 euro** to LILT to fund the campaign for breast cancer prevention.

PASTA

The IGP certified Pasta is made in Campania by Pastificio Gentile with the most precious varieties of Italian durum wheat. Every Pasta shape is bronze-drawn and dried with the traditional Cirillo method. Fresh Pasta is handmade by local producers.

FRESH TORTELLONI filled with Mozzarella and Lemon, served with Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP a Pacchetelle Cream, Fried Aubergine	16	SPAGHETTI ALLA CHITARRA with Courgette Cream, Prawns* in Bisque Sauce, Marinated Courgette	18	TAGLIOLINI with Black Summer Truffle	18,5
SCHIAFFONI with Masseria Dauna Tomato, Mozzarella di Bufala	12	CACIO E PEPE with Crusco Pepper from Senise IGP	13	FREGOLA SARDA with Baby Squid*, Baby Octopus*, Tomato Sauce, Crostini	14
CARBONARA	11	TROFIE with Basil Pesto, Potatoes, Green Beans, Italian Pine Nuts	13	LASAGNETTA with Chianina Beef Ragù	14

SECONDI

Our meat and fish come from carefully selected suppliers to preserve the authenticity of the Italian culinary experience.

VITELLO TONNATO with Veal, Tuna Sauce, Fried Caperberries, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP a Pacchetelle, Rocket	20	SALT COD FILLET with Sautéed Vegetables, Rocket, Toasted Breadcrumbs with Lemon and Thyme, Panzanella Cream with Anchovies	22
BURRATA BURGER with Chianina Beef, Rolled Bacon, Rocket, Grilled Courgette, Avocado, Mayonnaise with Mustard, Roasted Potatoes <i>Add Black Summer Truffle in Olive Oil</i>	20	FRITTO DELL'ORTO ● with Fried Courgette, Bell Peppers, Portobello Mushrooms, Aubergine in Batter with Mustard, served with Tomato Sauce	17
SLOW-COOKED ITALIAN CHICKEN BREAST with Aubergine, Roasted Potatoes, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP a Pacchetelle, Yoghurt Sauce	16	AUBERGINE PARMIGIANA <i>Add Garden Salad</i>	14 5

PIZZA

Our dough is prepared with Molino Paolo Mariani type 1 flour and sourdough. The slow rising process of at least 48 hours makes our Pizza fragrant and highly digestible.

BUFALA DOP with Mozzarella di Bufala, Organic Tomato, Fresh Basil <i>Add Stracciatella</i>	12,5 3,5	MORTADELLA E TARTUFO NERO with Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Mortadella Favola Gran Riserva with Pistachio, Ricotta di Bufala, Black Summer Truffle	16
PESTO E STRACCIATELLA with Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Basil Pesto, Sun-dried Tomato Pesto, Stracciatella Cream with Lime, Toasted Almonds	13,5	PROSCIUTTO DI PARMA DOP with Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Prosciutto di Parma DOP, Organic Tomato, Rocket	15
BURRATA E POMODORINI with Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP a Pacchetelle, Yellow Datterini Tomatoes, Burrata, Basil Grana Padano DOP Chips	15	PROSCIUTTO COTTO with Smoked Mozzarella di Bufala, Prosciutto Cotto, Citrus-marinated Courgette, Chopped Pistachios, Bell Pepper Sauce	15
VERDURE with Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Baby Spinach, Green Beans, Yellow and Red Datterini Tomatoes, Courgette, Bell Pepper Sauce	13	'NDUJA with Organic Tomato, Stracciatella, 'Nduja di Spilinga Spicy Spreadable Sausage, Basil Grana Padano DOP	14
FILETTI DI TONNETTO with Organic Tomato, Mediterranean Tonnetto Fillets, Yellow Datterini Tomatoes, Taggiasche Olives, Lime Zest, Fresh Basil	16	FORMAGGI with Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Gorgonzola DOP, Cave-aged Caciocavallo Irpino, Ricotta di Bufala, Fresh Rosemary	14

DOLCI

Creams and Cakes are homemade and freshly prepared with traditional and contemporary recipes from the Italian food culture. Choose your portion: small or regular.

TIRAMISÙ	4 - 7	TORTA TENERINA Dark Chocolate Cake served with Mascarpone Cream	4 - 7	AFFOGATO AL CAFFÈ with Italian Gelato	5
COCONUT PANNA COTTA with Raspberry Coulis	4 - 7	ITALIAN GELATO	7	TASTING OF DESSERTS Choice of three small portions	9,5
LEMON CAPRESE CAKE with Madagascan Vanilla Gelato	7	FRESH FRUIT SALAD	4 - 7		

SERVICE CHARGE 2

● Vegan Dish

All prices are shown in Euro.

* Frozen product

We inform our customers that certain foods on the menu contain products that may cause allergies or intolerances, pursuant to Regulation (EU) No 1169/2011. Comprehensive information is provided in our recipe book, available upon request. Olive stones may be present.