

MOZZARELLA BAR

I protagonisti della cucina Obicà sono gli ingredienti di alta qualità, accuratamente selezionati dai migliori produttori italiani.

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		
RICOTTA DI BUFALA	7	Aggiunta di Tartufo Nero Estivo Sott'Olio Aggiunta di Pomodori Datterini con Pesto di Basilico	6,5 6

S M A L L P L A T E S

PROSCIUTTO DI PARMA DOP	7,5	TARTARE DI POMODORO con Pomodoro Masseria Dauna, Senape, Capperi Fritti, Burratina Pugliese, Basilico Fritto	11	FOCACCIA POMODORI DATTERINI ●	7,5
BRESAOLA DI CHIANTINA con Lattuga Rossa e Verde, Pesche Sciropate, Ravanelli, Caciocavallo Stagionato in Grotta, Olive Taggiasche, Crostini, Dressing all'Aceto Balsamico di Modena IGP	14	HUMMUS DI PEPERONI ROSSI ●	7,5	FOCACCIA SQUACQUERONE con Squacquerone di Romagna DOP al Sale Marino	8,5
ARANCINETTE CACIO E PEPE con Lime, servite con Stracciatella	8,5	CAPONATA SICILIANA ● con Pane Guttiau	8	BRUSCHETTE - Due a scelta	10,5
CROCCHETTE DI PATATE E 'NDUJA DI SPILINGA con Mozzarella di Bufala Affumicata, servite con Salsa Verde	8,5	VERTICALE DI VERDURE ● con Fagiolini, Melanzane, Peperoni, Zucchine, Frutto del Capperi, Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP con Origano, Carciofi alla Cafona Sott'Olio, Ravanelli, Pinoli, Dressing al Prezzemolo	8,5	• Caciotta al Sale Marino, Peperoni al Forno, Frutto del Capperi in Pastella con Senape, Aceto Balsamico di Modena IGP • Squacquerone di Romagna DOP al Sale Marino, Mortadella Favola Gran Riserva con Pistacchio, Tartufo Nero Estivo Sott'Olio, Timo • Crema di Ricotta di Bufala e Zucchine, Filetti di Alici, Scorza di Limone • Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco ●	
BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA FRITTI con Zucchine in Pastella con Senape	8,5	FOCACCIA ORIGANO con Sale di Trapani ●	6,5		

DEGUSTAZIONI

GRAN DEGUSTAZIONE DI MOZZARELLE	37
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	
DEGUSTAZIONE DI SALUMI	19
Prosciutto di Parma DOP, Salame Piacentino DOP, Bresaola di Chianina, Mortadella Favola Gran Riserva con Pistacchio	
DEGUSTAZIONE DI FRITTI	15
Bocconcini di Mozzarella di Bufala, Arancinette Cacio e Pepe, Crocchette di Patate e 'Nduja di Spilinga, Zucchine in Pastella con Senape, serviti con Salsa Verde	

DEGUSTAZIONE DI BRUSCHETTE	21
Le nostre quattro varietà di Bruschette da condividere	
PICCOLA DEGUSTAZIONE	13
Prosciutto di Parma DOP, Salame Piacentino DOP, Caciotta al Sale Marino, Bocconcino di Mozzarella di Bufala, Hummus di Peperoni Rossi, Bruschetta con Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco	
DEGUSTAZIONE MOZZARELLA BAR	45
Due Mozzarelle a scelta, Salame Piacentino DOP, Bresaola di Chianina, Prosciutto di Parma DOP, Mortadella Favola Gran Riserva con Pistacchio, Bruschetta con Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco, Pomodori Secchi, Carciofi alla Cafona Sott'Olio, Caponata Siciliana, Hummus di Peperoni Rossi, Pesto di Basilico, Focaccia Origano	

INSALATE

Il Mix Delicato di Lattuga Rossa e Verde è coltivato nella vertical farm di Planet Farms senza l'utilizzo di pesticidi e con un risparmio del 95% di acqua rispetto alla coltivazione in pieno campo.

CAPRESE CLASSICA	15	BURRATA E FRAGOLE	18
con Mozzarella di Bufala, Pomodoro, Basilico Fresco		con Rucola, Spinacino, Fagiolini, Pinoli, Basilico Fresco, Aceto Balsamico di Modena IGP	
QUINOA ●	15	PROSCIUTTO COTTO IL FAVOLOSO	16
con Lattuga Rossa e Verde, Peperoni in Agrodolce, Avocado, Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Zucchine Gialle Saltate, Carote Viola, Olive Taggiasche, Mandorle Tostate, Dressing alla Senape con Mela e Sedano		con Lattuga Rossa e Verde, Caciotta al Sale Marino, Mela, Mandorle Tostate, Dressing al Miele e Senape	
FILETTI DI TONNETTO ALLETTERATO	17,5	POLLO ALLE ERBE	19
con Lattuga Rossa e Verde, Patate Dolci, Fagiolini Occhio Nero, Olive Nere, Pomodorini Verdi, Frutti del Capperi, Salsa Tonnata		cotto a bassa temperatura, con Lattuga Rossa e Verde, Avocado, Olive Nere, Pomodori Datterini Confit, Mandorle Tostate, Dressing alla Senape con Mela e Sedano	
VERDURE ●	14,5	Aggiunta di Burrata	7,5
con Lattuga Rossa e Verde, Spinacino, Peperoni in Agrodolce, Fagiolini, Pomodori Datterini Confit, Zucchine Grigliate, Olive Taggiasche, Avocado, Mandorle Tostate, Dressing all'Aceto Balsamico di Modena IGP		Aggiunta di Mozzarella di Bufala	7
		Aggiunta di Petto di Pollo alle Erbe	7

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



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.

SPAGHETTONI BURRO E FILETTI DI ALICI con Crumble di Pane, Prezzemolo, Stracciatella, Scorza di Limone	14	MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA ● con Pomodoro Biologico, Guanciale Croccante, Pecorino Romano DOP, Pepe Nero	12,5	PASTA FREDDA con Trecce di Gragnano IGP, Crema di Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Pomodorini Verdi, Tartare di Gambero* al Lime e Finocchietto	18
TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO ESTIVO con Grana Padano DOP	20	CALAMARATA con Gamberi*, Crema di Pomodori Datterini Gialli con Alici, Salsa Bisque, Stracciatella, Limone	21	RIGATONI ALLA CARBONARA ● con Uova, Guanciale Croccante, Pecorino Romano DOP, Pepe Nero	12
TROFIE AL PESTO DI BASILICO con Patate, Fagiolini, Pinoli	14	PACCHERI ALLA SORRENTINA con Pomodoro Masseria Dauna, Mozzarella di Bufala, Grana Padano DOP, Basilico Fresco	12,5	LASAGNE al Ragù di Chianina	15
SPAGHETTONI CACIO E PEPE ● con Peperone Crusco di Senise IGP	14				

SECONDI

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

FILETTO DI BRANZINO GRATINATO con Gratin alle Alici e Pomodori Datterini, servito con Frutti del Capper, Pomodori Secchi, Spinacino Saltato, Scorza di Limone, Prezzemolo Fritto	24	BURRATA BURGER con Chianina, Burratina Pugliese, Pancetta Arrotolata, Rucola, Zucchine alla Scapece, Ketchup di Pomodoro Fresco, Patate Arrosto <i>Aggiunta di Tartufo Nero Estivo Sott'Olio</i>	20 6,5
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ● con Vitello, Prosciutto di Parma DOP, Burro, Salvia	20,5	BOMBETTE PUGLIESI DI MANZO con Panatura, Pancetta, Caciocavallo Stagionato in Grotta, Prezzemolo, servite con Gazpacho Italiano, Spinacino Saltato, Crumble di Patate <i>Aggiunta di Insalata Mista</i> <i>Aggiunta di Verdure Grigliate e al Forno</i>	24 5,5 8,5
SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE cotto a bassa temperatura, con Zucchine, Carote, Melanzane, Peperoni, Patate Arrosto	18		
PARMIGIANA DI MELANZANE	15		

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 con Pomodoro Biologico, Mozzarella di Latte di Bufala, Basilico Fresco	12,5	BURRATA E POMODORINI con Mozzarella di Latte di Bufala, Pomodori Datterini Gialli, Pacchiette di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Burrata, Cialde di Grana Padano DOP al Basilico	15,5
PARMA DOP con Pomodoro Biologico, Mozzarella di Latte di Bufala, Prosciutto di Parma DOP, Rucola	16	VERDURE con Mozzarella di Bufala Affumicata, Zucchine, Pomodori Datterini Gialli, Melanzane, Carote, Pesto di Basilico, Pinoli, Basilico Fresco	13,5
PROSCIUTTO COTTO con Mozzarella di Latte di Bufala, Prosciutto Cotto Il Favoloso, Zucchine alla Scapece, Pomodori Verdi Caramellati	16	ALICI con Pomodoro Biologico, Stracciatella, Filetti di Alici, Capperi Fritti, Olive Taggiasche, Basilico Fresco, Scorza di Limone	15,5
SALAME PICCANTE E 'NDUJA con Pomodoro Biologico, Mozzarella di Latte di Bufala, Salame Piccante a Staffa, 'Nduja di Spilinga, Basilico Fresco	15,5	<i>Aggiunta di Stracciatella</i> <i>Aggiunta di Tartufo Nero Estivo Sott'Olio</i> <i>Aggiunta di Prosciutto Cotto Il Favoloso</i>	3,5 6,5 5
FORMAGGI con Mozzarella di Latte di Bufala, Caciocavallo Stagionato in Grotta, Gorgonzola DOP, Caciotta al Sale Marino, Cialde di Grana Padano DOP	15		

DOLCI

Le Creme e le Torte sono fatte in casa, con riletture contemporanee e ricette tradizionali della cultura gastronomica italiana.

TIRAMISÙ piccolo - grande	3,5 - 6	CHEESECAKE AL LIMONE con Crumble di Meringhe	6	GELATO	6
TORTA TENERINA Torta al Cioccolato Fondente con Coulis di Lamponi	6	AFFOGATO AL CAFFÈ	5	DEGUSTAZIONE DI DOLCI Tiramisù, Cheesecake al Limone, Torta Tenerina	11
SEMIFREDDO ALLA PESCA con Crumble di Nocciole Caramellate	6	MACEDONIA ● di Frutta Fresca	6		

SERVIZIO 2 / CESTINO DI PANE E FOCACCIA* 2

● Piatto Regionale ● 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.

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		
RICOTTA DI BUFALA	7	Add Black Summer Truffle in Olive Oil	6,5
		Add Datterini Tomatoes with Homemade Basil Pesto	6

SMALL PLATES

PROSCIUTTO DI PARMA DOP Air-Cured Aged Pork	7,5	TOMATO TARTARE with Masseria Dauna Tomato, Mustard, Fried Capers, Small Burrata Pugliese, Fried Basil	11	FOCACCIA DATTERINI TOMATOES ● with Trapani Salt, Fresh Basil	7,5
BRESAOLA DI CHIANTINA Cured Chianina Beef with Red and Green Lettuce, Peach in Syrup, Radish, Cave-aged Caciocavallo, Taggiasche Olives, Croutons, Balsamic Vinegar from Modena IGP Dressing	14	RED PEPPER HUMMUS ● with Parsley Chlorophyll, Marinated Courgette Carpaccio, Crunchy Bread	7,5	FOCACCIA SQUACQUERONE with Squacquerone di Romagna DOP with Sea Salt	8,5
CACIO E PEPE ARANCINI Rice Croquettes with Pecorino Romano DOP, Black Pepper, Lime, served with Stracciatella	8,5	SICILIAN AUBERGINE CAPONATA ● with Guttiau Bread	8	BRUSCHETTE - Choose two: • Caciotta with Sea Salt, Roasted Bell Pepper, Caperberry in Batter with Mustard, Balsamic Vinegar from Modena IGP • Squacquerone di Romagna DOP with Sea Salt, Mortadella Favola Gran Riserva with Pistachio, Black Summer Truffle in Olive Oil, Thyme • Ricotta di Bufala and Courgette Cream, Anchovy Fillets, Lemon Zest • Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP a Pacchetelle and Fresh Oregano ●	10,5
POTATO AND 'NDUJA DI SPILINGA CROQUETTES with Smoked Mozzarella di Bufala, served with Green Sauce	8,5	THE VEGETABLE STACK ● with Green Beans, Aubergine, Bell Pepper, Courgette, Caperberry, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP a Pacchetelle with Oregano, Cafona Artichokes in Olive Oil, Radish, Pine Nuts, Parsley Dressing	8,5		
FRIED MOZZARELLA DI BUFALA BITES with Courgette in Batter with Mustard	8,5	FOCACCIA OREGANO ● with Trapani Salt	6,5		

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	37
DEGUSTAZIONE DI SALUMI Tasting of Prosciutto di Parma DOP, Salame Piacentino DOP, Bresaola di Chianina, Mortadella Favola Gran Riserva with Pistachio	19
DEGUSTAZIONE DI FRITTI Tasting of Fried Mozzarella di Bufala Bites, Cacio e Pepe Arancini, Potato and 'Nduja di Spilinga Croquettes, Courgette in Batter with Mustard, served with Green Sauce	15

DEGUSTAZIONE DI BRUSCHETTE Our full selection of Bruschette to share	21
PICCOLA DEGUSTAZIONE Small Tasting of Prosciutto di Parma DOP, Salame Piacentino DOP, Caciotta with Sea Salt, Mozzarella di Bufala Bite, Red Pepper Hummus, Bruschetta with Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP a Pacchetelle and Fresh Oregano	13
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, Bruschetta with Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP a Pacchetelle and Fresh Oregano, Sun-dried Tomatoes, Cafona Artichokes in Olive Oil, Sicilian Aubergine Caponata, Red Pepper Hummus, Basil Pesto, Focaccia Oregano	45

INSALATE

The Delicate Mix of Red and Green Lettuce is grown on Planet Farms' vertical farm without the use of pesticides and with a 95% water saving compared to open-field cultivation.

CAPRESE CLASSICA with Mozzarella di Bufala, Sliced Tomatoes, Fresh Basil	15	BURRATA AND STRAWBERRIES with Rocket, Baby Spinach, Green Beans, Pine Nuts, Fresh Basil, Balsamic Vinegar from Modena IGP	18
QUINOA ● with Red and Green Lettuce, Sweet and Sour Bell Pepper, Avocado, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP a Pacchetelle, Sautéed Yellow Courgette, Purple Carrot, Taggiasche Olives, Toasted Almonds, Mustard Dressing with Apple and Celery	15	PROSCIUTTO COTTO IL FAVOLOSO with Red and Green Lettuce, Caciotta with Sea Salt, Apple, Toasted Almonds, Honey and Mustard Dressing	16
MEDITERRANEAN TONNETTO FILLETS with Red and Green Lettuce, Sweet Potatoes, Black-eyed Peas, Black Olives, Green Cherry Tomatoes, Caperberries, Tuna Sauce	17,5	SLOW-COOKED HERB CHICKEN with Red and Green Lettuce, Avocado, Black Olives, Datterini Tomatoes Confit, Toasted Almonds, Mustard Dressing with Apple and Celery	19
VEGETABLES ● with Red and Green Lettuce, Baby Spinach, Sweet and Sour Bell Pepper, Green Beans, Datterini Tomatoes Confit, Grilled Courgette, Taggiasche Olives, Avocado, Toasted Almonds, Balsamic Vinegar from Modena IGP Dressing	14,5	Add Burrata	7,5
		Add diced Mozzarella di Bufala	7
		Add Herb Chicken Breast	7

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



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.

SPAGHETTONI BURRO E ALICI with Butter, Anchovy Fillets, Breadcrumbs, Parsley, Stracciatella, Lemon Zest	14	MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA ● with Organic Tomato, Crispy Guanciale, Pecorino Romano DOP, Black Pepper	12,5	PASTA SALAD with Trece from Gragnano IGP, Yellow and Red Datterini Tomatoes, Green Cherry Tomatoes, Prawn* Tartare with Lime and Wild Fennel	18
TAGLIOLINI AL TARTUFO with Black Summer Truffle, Grana Padano DOP	20	CALAMARATA with Prawns*, Yellow Datterini Tomatoes Cream with Anchovy, Bisque Sauce, Stracciatella, Lemon	21	RIGATONI ALLA CARBONARA ● with Egg, Crispy Guanciale, Pecorino Romano DOP, Black Pepper	12
TROFIE AL PESTO with Basil Pesto, Potatoes, Green Beans, Pine Nuts	14	PACCHERI ALLA SORRENTINA with Masseria Dauna Tomato, Mozzarella di Bufala, Grana Padano DOP, Fresh Basil	12,5	LASAGNA with Chianina Beef Ragù	15
SPAGHETTONI CACIO E PEPE ● with Crusco Pepper from Senise IGP	14				

SECONDI

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

SEABASS FILLET gratinéed with Anchovy and Datterini Tomatoes, served with Caperberries, Sun-dried Tomatoes, Sautéed Baby Spinach, Lemon Zest, Fried Parsley	24	BURRATA BURGER with Chianina Beef, Small Burrata Pugliese, Rolled Bacon, Rocket, Scapece Courgette, Homemade Tomato Ketchup, Roasted Potatoes <i>Add Black Summer Truffle in Olive Oil</i>	20 6,5
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ● with Veal, Prosciutto di Parma DOP, Butter, Sage	20,5	BOMBETTE PUGLIESI Breadcrumbs Rolled Beef filled with Bacon, Cave-aged Caciocavallo, Parsley, served with Italian Gazpacho, Sautéed Baby Spinach, Crumbled Potato <i>Add Garden Salad</i> <i>Add Grilled and Baked Vegetables</i>	24 5,5 8,5
SLOW-COOKED LEMON CHICKEN ESCALOPES with Courgette, Carrot, Aubergine, Bell Pepper, Roasted Potatoes	18		
AUBERGINE PARMIGIANA	15		

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 with Organic Tomato, Buffalo Milk Mozzarella, Fresh Basil	12,5	BURRATA E POMODORINI with Buffalo Milk Mozzarella, Yellow Datterini Tomatoes, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP a Pacchettelle, Burrata, Basil Grana Padano DOP Chips	15,5
PARMA DOP with Organic Tomato, Buffalo Milk Mozzarella, Prosciutto di Parma DOP, Rocket	16	VERDURE with Smoked Mozzarella di Bufala, Courgette, Yellow Datterini Tomatoes, Aubergine, Carrot, Basil Pesto, Pine Nuts, Fresh Basil	13,5
PROSCIUTTO COTTO with Buffalo Milk Mozzarella, Prosciutto Cotto Il Favoloso, Scapece Courgette, Caramelized Green Cherry Tomatoes	16	ALICI with Organic Tomato, Stracciatella, Anchovy Fillets, Fried Capers, Taggiasche Olives, Fresh Basil, Lemon Zest <i>Add Stracciatella</i> <i>Add Black Summer Truffle in Olive Oil</i> <i>Add Prosciutto Cotto Il Favoloso</i>	15,5 3,5 6,5 5
SALAME PICCANTE E 'NDUJA with Organic Tomato, Buffalo Milk Mozzarella, Spicy Stirrup Salami, 'Nduja di Spilinga Spicy Spreadable Sausage, Fresh Basil	15,5		
FORMAGGI with Buffalo Milk Mozzarella, Cave-aged Caciocavallo, Gorgonzola DOP, Caciotta with Sea Salt, Grana Padano DOP Chips	15		

DOLCI

Creams and Cakes are homemade and freshly prepared with traditional and contemporary recipes from the Italian food culture.

TIRAMISÙ small - regular	3,5 - 6	LEMON CHEESECAKE with Meringue Crumble	6	ITALIAN GELATO	6
TORTA TENERINA Flourless Dark Chocolate Cake with Raspberry Coulis	6	FRESH FRUIT SALAD ●	6	TASTING OF DESSERTS Tiramisù, Lemon Cheesecake, Torta Tenerina	11
PEACH PARFAIT with Caramelized Hazelnut Crumble	6	AFFOGATO AL CAFFÈ with Italian Gelato	5		

SERVICE CHARGE 2 / BREAD AND FOCACCIA* BASKET 2

● Regional Dish ● 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.