

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 Sott'Olio Aggiunta di Pomodori Datterini con Pesto di Basilico	6,5 6

SMALL PLATES

PROSCIUTTO DI PARMA DOP	7,5	CROCCHETTE DI CASATIELLO servite con Salsa Agrodolce di Peperoni	8,5	FOCACCIA ORIGANO con Sale di Trapani ●	6,5
BRESAOLA DI CHIANINA	14	ARANCINETTE CACIO E PEPE con Lime, servite con Stracciatella	8,5	FOCACCIA POMODORI DATTERINI ●	7,5
con Lattuga Rossa e Verde, Granpecorino Pugliese, Carpaccio di Pere Condite, Pomodori Datterini Confit, Mandorle Tostate, Dressing al Miele e Senape		BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA FRITTI	8,5	con Sale di Trapani, Basilico Fresco	
CAPRESE RIVISITATA	11,5	con Zucchine in Pastella con Senape		FOCACCIA AI CEREALI ●	8,5
con Mozzarella di Bufala, Quattro Varietà di Pomodoro, Pesto di Basilico, Crostini		HUMMUS DI BARBABIETOLA ●	7,5	con Semi di Chia, Sale di Trapani	
FONDUTA DI CASTANO DI CAPRA	10,5	con Semi di Zucca, Pane Croccante		BRUSCHETTE - Due a scelta	10,5
con Crostini di Farinata di Ceci, Fungo Portobello, Cialda di Grana Padano DOP, Olio EVO infuso al Rosmarino		VERTICALE DI VERDURE ●	8,5	• Stracciatella, Gamberi* Scottati, Carciofi alla Cafona Fritti e Scorza di Limone	
CAPONATA SICILIANA con Pane Guttiau ●	8	con Cavolo Cappuccio, Melanzane, Peperoni, Zucca, Carote Dolci, Pomodori Secchi, Capperi, Pesto di Cavolo Nero, Semi di Zucca		• Granpecorino Pugliese, Carpaccio di Pere Condite, Miele e Timo	
				• Orange Blu di Capra, Zucca, Noci Tostate e Olio EVO infuso al Rosmarino	
				• Pacchettelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco ●	

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.

BURRATA E PERE	17,5	FILETTI DI TONNETTO ALLETTERATO	17,5	POLLO ALLE ERBE	19
con Lattuga Rossa e Verde, Radicchio, Uva, Noci, Dressing al Miele e Senape		con Lattuga Rossa e Verde, Patate Dolci, Fagioli Occhio Nero, Olive Nere, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, 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	
RISO VENERE	14	VERDURE ●	14,5		
con Lattuga Rossa e Verde, Olive Taggiasche, Pomodori Datterini Confit, Mandorle Tostate, Grana Padano DOP, Dressing all'Avocado e Limone		con Spinacino, Indivia, Zucchine, Zucca, Peperoni, Cavolo Cappuccio, Pomodori Datterini, Olive Taggiasche, Carote Dolci, Semi di Zucca, Crostini di Farinata di Ceci, Dressing all'Aceto Balsamico di Modena IGP		Aggiunta di Burrata	7,5
QUINOA ●	15			Aggiunta di Mozzarella di Bufala	7
con Spinacino, Zucca, Barbabietola, Mandorle Tostate, Carote Viola, Avocado, Dressing al Limone				Aggiunta di Petto di Pollo alle Erbe	7

DEGUSTAZIONI

GRAN DEGUSTAZIONE DI MOZZARELLE	37	DEGUSTAZIONE DI SALUMI	19
Mozzarella di Bufala, Mozzarella di Bufala Affumicata, Stracciatella Pugliese, Burrata Pugliese e Ricotta di Bufala, servite con Spinacino, Datterini, Noci		Prosciutto di Parma DOP, Strolghino di Suino Nero di Calabria, Bresaola di Chianina, Mortadella Favola Gran Riserva con Pistacchio	
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI	18	DEGUSTAZIONE DI SUINO NERO DI CALABRIA	21
Granpecorino Pugliese, Orange Blu e Castano di Capra, serviti con Carpaccio di Pere Condite, Pane Croccante, Datterini, Noci		Cuor di Prosciutto di Suino Nero, Strolghino di Suino Nero	
PICCOLA DEGUSTAZIONE	13	DEGUSTAZIONE DI FRITTI	15
Prosciutto di Parma DOP, Strolghino di Suino Nero di Calabria, Granpecorino Pugliese, Bocconcino di Mozzarella di Bufala, Hummus di Barbabietola, Bruschetta con Pacchettelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco		Bocconcini di Mozzarella di Bufala, Arancinette Cacio e Pepe, Crocchette di Casatiello, Zucchine in Pastella con Senape, serviti con Salsa Agrodolce di Peperoni	
DEGUSTAZIONE DI BRUSCHETTE	21	DEGUSTAZIONE MOZZARELLA BAR	45
Le nostre quattro varietà di Bruschette da condividere		Due Mozzarelle a scelta, Strolghino di Suino Nero di Calabria, Bresaola di Chianina, Prosciutto di Parma DOP, Mortadella Favola Gran Riserva con Pistacchio, Bruschetta con Pacchettelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco, Pomodori Secchi, Carciofi alla Cafona Sott'Olio, Caponata Siciliana, Hummus di Barbabietola, Pesto di Basilico, Focaccia Origano	



PASTA E ZUPPE

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.

PAPPARDELLE AL RAGÙ BIANCO con Salsiccia di Bra, Fonduta di Castano di Capra, Timo	18	SPAGHETTI ALLA CHITARRA con Gamberi*, Crema di Pomodoro, Salsa Bisque, Spinacino Saltato, Granella di Pistacchi	21	FUSILLI DI FARRO BIOLOGICI con Pesto di Cavolo Nero, Dadolata di Verdure Saltate, Cialde di Grana Padano DOP	15
PACCHERI ALLA SORRENTINA con Pomodoro Masseria Dauna, Mozzarella di Bufala, Grana Padano DOP, Basilico Fresco	12,5	MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA ● con Pomodoro Biologico, Guanciale Croccante, Pecorino Romano DOP, Pepe Nero	12,5		
SPAGHETTONI CACIO E PEPE ● con Peperone Crusco di Senise IGP	14	RISO AL SALTO ALLA MILANESE con Cremoso di Burrata, Cialda di Grana Padano DOP allo Zafferano	15	VELLUTATA DI ZUCCA con Cubetti di Zucca, Guanciale Croccante, Cavolo Nero	11
RIGATONI ALLA CARBONARA ● con Uova, Guanciale Croccante, Pecorino Romano DOP, Pepe Nero	12	LASAGNE al Ragù di Chianina IGP	15		

SECONDI

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

FILETTO DI SALMONE con Purea di Finocchi e Arancia, Mandorle Tostate, Pomodori Datterini Confit, Crumble di Patate	24	BURRATA BURGER con Chianina IGP, Burratina Pugliese, Pancetta Arrotolata, Rucola, Zucchine alla Griglia, Avocado, Maionese alla Senape, Patate Arrosto <i>Aggiunta di Tartufo Nero Sott'Olio</i>	20 6,5
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ● con Vitello, Prosciutto di Parma DOP, Burro, Salvia	20,5	PARMIGIANA DI MELANZANE	15
SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE cotto a bassa temperatura, con Fungo Portobello, Spinacino Saltato, Peperoni, Patate Arrosto	19	<i>Aggiunta di Insalata Mista</i> <i>Aggiunta di Verdure Grigliate e al Forno</i>	5,5 8,5

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. Scegli l'impasto della tua Pizza: Classico o ai Cereali.

BUFALA con Pomodoro Biologico, Mozzarella di Latte di Bufala, Basilico Fresco	13	BURRATA E POMODORINI con Mozzarella di Latte di Bufala, Pomodori Datterini Gialli, Pacchette di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Burrata, Cialde di Grana Padano DOP al Basilico	16
PARMA DOP con Pomodoro Biologico, Mozzarella di Latte di Bufala, Prosciutto di Parma DOP, Rucola	16	VERDURE con Mozzarella di Bufala Affumicata, Pomodori Datterini Gialli Saltati, Cavolo Viola, Fagioli Occhio Nero, Salsa Agrodolce di Peperoni, Semi di Zucca, Basilico Fresco	13,5
PROSCIUTTO DI SUINO NERO con Mozzarella di Latte di Bufala, Cuor di Prosciutto di Suino Nero di Calabria, Confettura di Fichi e Aceto Balsamico di Modena IGP	19,5	FORMAGGI con Mozzarella di Latte di Bufala, Gorgonzola DOP, Castano di Capra, Granpecorino Pugliese, Miele, Nocciole	15
MORTADELLA E TARTUFO NERO con Mozzarella di Latte di Bufala, Mortadella Favola Gran Riserva con Pistacchio, Tartufo Nero Sott'Olio	18,5	<i>Impasto ai Cereali</i> <i>Aggiunta di Stracciatella</i> <i>Aggiunta di Tartufo Nero Sott'Olio</i>	1,5 3,5 6,5
SALAME PICCANTE E 'NDUJA con Pomodoro Biologico, Mozzarella di Latte di Bufala, Salame Piccante a Staffa, 'Nduja di Spilinga, Basilico Fresco	15,5		

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 FORNO con Caramello Salato, Granella di Meringa e Nocciole	6	GELATO	6
TORTA TENERINA Torta al Cioccolato Fondente servita con Crema al Mascarpone	6	GELATO ALLO ZABAIONE con Cantucci Artigianali, Riduzione al Passito di Pantelleria DOC	6	AFFOGATO AL CAFFÈ	5
BUDINO DI CHIA con Coulis di Lamponi, Frutti di Bosco	6	MACEDONIA di Frutta Fresca ●	6	DEGUSTAZIONE DI DOLCI Tiramisù, Cheesecake al Forno, Torta Tenerina	11

SERVIZIO 2,5 / 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 Truffle in Olive Oil Add Datterini Tomatoes with Homemade Basil Pesto	6,5 6

S M A L L P L A T E S

PROSCIUTTO DI PARMA DOP Air-Cured Aged Pork	7,5	CASATIELLO CROQUETTES served with Sweet and Sour Bell Pepper Sauce	8,5	FOCACCIA OREGANO with Trapani Salt ●	6,5
BRESAOLA DI CHIANINA Cured Chianina Beef with Red and Green Lettuce, Granpecorino Pugliese, Glazed Pear Carpaccio, Datterini Tomatoes Confit, Toasted Almonds, Honey and Mustard Dressing	14	CACIO E PEPE ARANCINI Rice Croquettes with Pecorino Romano DOP, Black Pepper, Lime, served with Stracciatella	8,5	FOCACCIA DATTERINI TOMATOES ●	7,5
REVISITED CAPRESE with Mozzarella di Bufala, Four Tomato Varieties, Basil Pesto, Croutons	11,5	FRIED MOZZARELLA DI BUFALA BITES with Courgette in Batter with Mustard	8,5	MULTIGRAIN FOCACCIA ●	8,5
CASTANO GOAT CHEESE FONDUE with Chickpea Farinata Croutons, Portobello Mushrooms, Grana Padano DOP Chips, Rosemary-infused EVO Oil	10,5	BEETROOT HUMMUS ●	7,5	BRUSCHETTE - Choose two: • Stracciatella, Pan Seared Prawns*, Fried Cafona Artichokes and Lemon Zest • Granpecorino Pugliese, Glazed Pear Carpaccio, Honey and Thyme • Orange Blue Goat Cheese, Pumpkin, Toasted Walnuts and Rosemary-infused EVO Oil • Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP a Pacchetelle and Fresh Oregano ●	10,5
SICILIAN AUBERGINE CAPONATA ●	8	THE VEGETABLE STACK ●	8,5		
with Guttiau Bread		with Cabbage, Aubergine, Bell Pepper, Pumpkin, Sweet Carrot, Sun-dried Tomatoes, Capers, Black Cabbage Pesto, Pumpkin Seeds			

I N S A L A T E

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.

BURRATA AND PEARS with Red and Green Lettuce, Radicchio, Grapes, Walnuts, Honey and Mustard Dressing	17,5	MEDITERRANEAN TONNETTO FILLETS with Red and Green Lettuce, Sweet Potatoes, Black-eyed Peas, Black Olives, Yellow and Red Datterini 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
BLACK RICE with Red and Green Lettuce, Taggiasche Olives, Datterini Tomatoes Confit, Toasted Almonds, Grana Padano DOP, Avocado and Lemon Dressing	14	VEGETABLES ●	14,5		
QUINOA ●	15	with Baby Spinach, Endive, Courgette, Pumpkin, Bell Pepper, Cabbage, Datterini Tomatoes, Taggiasche Olives, Sweet Carrot, Pumpkin Seeds, Chickpea Farinata Croutons, Balsamic Vinegar from Modena IGP Dressing		Add Burrata Add diced Mozzarella di Bufala Add Herb Chicken Breast	7,5 7 7

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, Dates, Walnuts	37	DEGUSTAZIONE DI SALUMI Tasting of Prosciutto di Parma DOP, Calabrian Black Pig Strolghino Salami, Bresaola di Chianina, Mortadella Favola Gran Riserva with Pistachio	19
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI Tasting of Granpecorino Pugliese, Orange Blue and Castano Goat Cheeses, served with Glazed Pear Carpaccio, Crunchy Bread, Dates, Walnuts	18	DEGUSTAZIONE DI SUINO NERO DI CALABRIA Tasting of Calabrian Black Pig Cured Ham and Strolghino Salami	21
PICCOLA DEGUSTAZIONE Small Tasting of Prosciutto di Parma DOP, Calabrian Black Pig Strolghino Salami, Granpecorino Pugliese, Mozzarella di Bufala Bite, Beetroot Hummus, Bruschetta with Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP a Pacchetelle and Fresh Oregano	13	DEGUSTAZIONE DI FRITTI Tasting of Fried Mozzarella di Bufala Bites, Cacio e Pepe Arancini, Casatiello Croquettes, Courgette in Batter with Mustard, served with Sweet and Sour Bell Pepper Sauce	15
DEGUSTAZIONE DI BRUSCHETTE Our full selection of Bruschette to share	21	MOZZARELLA BAR EXPERIENCE Choice of two types of Mozzarella, Calabrian Black Pig Strolghino Salami, 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, Beetroot Hummus, Basil Pesto, Focaccia Oregano	45

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 E ZUPPE

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.

PAPPARDELLE AL RAGÙ BIANCO Fresh Egg Pasta with Bra Sausage Ragù, Castano Goat Cheese Fondue, Thyme	18	SPAGHETTI ALLA CHITARRA Fresh Pasta with Prawns*, Tomato Cream, Bisque Sauce, Sautéed Baby Spinach, Chopped Pistachios	21	ORGANIC SPELT FUSILLI with Black Cabbage Pesto, Sautéed Diced Vegetables, Grana Padano DOP Chips	15
PACCHERI ALLA SORRENTINA with Masseria Dauna Tomato, Mozzarella di Bufala, Grana Padano DOP, Fresh Basil	12,5	MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA ● with Organic Tomato, Crispy Guanciale, Pecorino Romano DOP, Black Pepper	12,5		
SPAGHETTONI CACIO E PEPE ● with Pecorino Romano DOP, Black Pepper, Crusco Pepper from Senise IGP	14	RISO AL SALTO ALLA MILANESE Crispy Rice with Burrata Cream, Saffron Grana Padano DOP Chips	15	PUMPKIN SOUP with Diced Pumpkin, Crispy Guanciale, Black Cabbage	11
RIGATONI ALLA CARBONARA ● with Egg, Crispy Guanciale, Pecorino Romano DOP, Black Pepper	12	LASAGNE with Chianina IGP Beef Ragù	15		

SECONDI

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

SALMON FILLET with Fennel and Orange Purée, Toasted Almonds, Datterini Tomatoes Confit, Crumbled Potato	24	BURRATA BURGER with Chianina IGP Beef, Small Burrata Pugliese, Rolled Bacon, Rocket, Grilled Courgette, Avocado, Mayonnaise with Mustard, Roasted Potatoes <i>Add Black Truffle in Olive Oil</i>	20 6,5
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ● with Veal, Prosciutto di Parma DOP, Butter, Sage	20,5	AUBERGINE PARMIGIANA	15
SLOW-COOKED LEMON CHICKEN ESCALOPES with Portobello Mushroom, Sautéed Baby Spinach, Bell Pepper, Roasted Potatoes	19	<i>Add Garden Salad</i> <i>Add Grilled and Baked Vegetables</i>	5,5 8,5

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. Choose your Pizza dough: Classic or Multigrain.

BUFALA with Organic Tomato, Buffalo Milk Mozzarella, Fresh Basil	13	BURRATA E POMODORINI with Buffalo Milk Mozzarella, Yellow Datterini Tomatoes, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP a Pacchettelle, Burrata, Basil Grana Padano DOP Chips	16
PARMA DOP with Organic Tomato, Buffalo Milk Mozzarella, Prosciutto di Parma DOP, Rocket	16	VERDURE with Smoked Mozzarella di Bufala, Sautéed Yellow Datterini Tomatoes, Red Cabbage, Black-eyed Beans, Sweet and Sour Bell Pepper Sauce, Pumpkin Seeds, Fresh Basil	13,5
PROSCIUTTO DI SUINO NERO with Buffalo Milk Mozzarella, Calabrian Black Pig Cured Ham, Fig Jam with Balsamic Vinegar from Modena IGP	19,5	FORMAGGI with Buffalo Milk Mozzarella, Gorgonzola DOP, Castano Goat Cheese, Granpecorino Pugliese, Honey, Hazelnuts	15
MORTADELLA E TARTUFO NERO with Buffalo Milk Mozzarella, Mortadella Favola Gran Riserva with Pistachio, Black Truffle in Olive Oil	18,5	<i>Multigrain Dough</i> <i>Add Stracciatella</i> <i>Add Black Truffle in Olive Oil</i>	1,5 3,5 6,5
SALAME PICCANTE E 'NDUJA with Organic Tomato, Buffalo Milk Mozzarella, Spicy Stirrup Salami, 'Nduja di Spilinga Spicy Spreadable Sausage, Fresh Basil	15,5		

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	BAKED CHEESECAKE with Salted Caramel, Chopped Meringue and Hazelnuts	6	ITALIAN GELATO	6
TORTA TENERINA Flourless Dark Chocolate Cake served with Mascarpone Cream	6	ZABAIONE GELATO with Homemade Cantucci, Passito di Pantelleria DOC Reduction	6	AFFOGATO AL CAFFÈ with Italian Gelato	5
CHIA PUDDING with Raspberry Coulis, Wild Berries	6	FRESH FRUIT SALAD ●	6	TASTING OF DESSERTS Tiramisù, Baked Cheesecake, Torta Tenerina	11

SERVICE CHARGE 2,5 / 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.