

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	7,5	STRACCIATELLA PUGLIESE	7,5
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP AFFUMICATA	7,5	BURRATA PUGLIESE	8
BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP	7,5		
RICOTTA DI BUFALA	7,5	Aggiunta di Tartufo Nero Sott'Olio Aggiunta di Pomodori Datterini con Pesto di Basilico	6 7

SMALL PLATES

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 mesi	8,5
BRESAOLA DI CHIANINA con Lattuga Rossa e Verde, Pomodori Datterini Confit, Carciofi alla Cafona Sott'Olio, Arancia, Mandorle Tostate, Dressing all'Arancia e Aceto Balsamico di Modena IGP	15
ARANCINETTE AI FUNGHI PORCINI servite con Stracciatella, Prezzemolo	8,5
CROCCHETTE DI PATATE E SALAME PICCANTE A STAFFA con Mozzarella di Bufala Affumicata, servite con Ketchup di Peperoni	8,5
BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA FRITTI con Zucchine in Pastella con Senape	8,5
HUMMUS DI BARBABIETOLA ● con Semi di Zucca, Pane Croccante	7,5
CAPONATA SICILIANA ● con Pane Guttiau	8,5
VERDURE DI STAGIONE ● Grigliate e al Forno	8,5
FOCACCIA ORIGANO ● con Sale di Trapani	7
FOCACCIA POMODORI DATTERINI ● con Sale di Trapani, Basilico Fresco	8
BRUSCHETTE - Due a scelta: • Stracciatella, Gamberi* Scottati, Carciofi alla Cafona Fritti e Scorza di Limone • Camembert di Bufala, Zucca e Tartufo Nero Sott'Olio • 'Nduja di Spilinga, Mascarpone e Timo • Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco ●	11

INSALATE

<i>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.</i>	
BURRATA E PERE con Lattuga Rossa e Verde, Radicchio, Uva, Noci, Dressing al Miele e Senape	17
QUINOA ● con Spinacino, Zucca, Barbabietola, Mandorle Tostate, Carote Viola, Avocado, Dressing al Limone	16
FILETTI DI TONNETTO ALLETTERATO con Lattuga Rossa e Verde, Fagioli Cannellini, Frutti del Capperio, Patate, Pomodori Secchi Sott'Olio, Dressing al Prezzemolo	18
BRESAOLA DI CHIANINA con Lattuga Rossa e Verde, Camembert di Bufala, Mandorle Tostate, Pomodori Datterini Confit, Arancia, Carciofi alla Cafona Sott'Olio, Dressing all'Arancia e Aceto Balsamico di Modena IGP	19,5
POLLO ALLE ERBE cotto a bassa temperatura, con Lattuga Rossa e Verde, Avocado, Olive Nere, Pomodori Datterini Confit, Mandorle Tostate, Senape con Mela e Sedano	20
VERDURE GRIGLIATE E AL FORNO ● con Spinacino, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Broccoli, Zucchine, Peperoni, Olive Nere, Semi di Zucca, Crostini, Dressing all'Aceto Balsamico di Modena IGP	15
Aggiunta di Burrata Aggiunta di Mozzarella di Bufala Aggiunta di Petto di Pollo alle Erbe	8 7,5 8

DEGUSTAZIONI

GRAN DEGUSTAZIONE DI MOZZARELLE Mozzarella di Bufala, Mozzarella di Bufala Affumicata, Stracciatella Pugliese, Burrata Pugliese e Ricotta di Bufala, servite con Spinacino, Datterini, Noci	38
PICCOLA DEGUSTAZIONE Prosciutto di Parma DOP, Salame Piacentino DOP, Camembert di Bufala, Bocconcino di Mozzarella di Bufala, Hummus di Barbabietola, Bruschetta con Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco	13
DEGUSTAZIONE DI BRUSCHETTE Le nostre quattro varietà di Bruschette da condividere	22

DEGUSTAZIONE DI SALUMI Prosciutto di Parma DOP, Salame Piacentino DOP, Bresaola di Chianina, Capocollo di Martina Franca	20
DEGUSTAZIONE DI FRITTI Bocconcini di Mozzarella di Bufala, Arancinette ai Funghi Porcini, Crocchette di Patate e Salame Piccante a Staffa, Zucchine in Pastella con Senape, serviti con Ketchup di Peperoni	16
DEGUSTAZIONE MOZZARELLA BAR Due Mozzarelle a scelta, Salame Piacentino DOP, Bresaola di Chianina, Prosciutto di Parma DOP, Capocollo di Martina Franca, Bruschetta con Pacchetelle 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	47

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.

CALAMARATA con Gamberi*, Crema di Pomodori Datterini Gialli con Alici, Salsa Bisque, Stracciatella, Bottarga di Tonno Rosso, Limone	21	GNOCCHI FRESCHI DI PATATE con Fonduta di Formaggio Erborinato di Bufala, Pere, Nocciole Tostate	17
PACCHERI ALLA SORRENTINA con Pomodoro Masseria Dauna, Mozzarella di Bufala, Grana Padano DOP, Basilico Fresco	13	LASAGNE al Ragù di Chianina	15,5
SPAGHETTONI CACIO E PEPE con Peperone Crusco di Senise IGP	14,5	FREGOLA SARDA con Calamaretti*, Moscardini*, Salsa di Pomodoro Biologico, Pane Croccante	16
RIGATONI ALLA CARBONARA con Uova, Guanciale Croccante, Pecorino Romano DOP, Pepe Nero	15	ZUPPA DI POMODORO con Pomodoro Masseria Dauna, Stracciatella, Basilico, Crostini	11

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 Pura di Barbabietola, Crumble di Patate, Broccoli, Scorza di Limone	24	STRACCETTI DI CHIANINA ALLA PIZZAIOLA con Spinacino, Salsa di Pacchettele di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP con Origano, Cialde di Grana Padano DOP, Aceto Balsamico di Modena IGP	27
BURRATA BURGER con Chianina, Burratina Pugliese, Pancetta Arrotolata, Avocado, Spinacino, Ketchup di Peperoni, Patate Arrosto <i>Aggiunta di Tartufo Nero Sott'Olio</i>	21	PARMIGIANA DI MELANZANE	15
TAGLIATA DI PETTO DI POLLO ALLE ERBE cotto a bassa temperatura, con Patate Arrosto, Spinaci Saltati, Pomodori Datterini Confit, Salsa all'Arancia	6	<i>Aggiunta di Insalata Mista</i>	5,5
	19	<i>Aggiunta di Verdure di Stagione Grigliate e al Forno</i>	8,5

PIZZA

L'impatto 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	13,5	BURRATA E POMODORINI con Mozzarella di Latte di Bufala, Pomodori Datterini Gialli, Pacchettele di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Burrata, Cialde di Grana Padano DOP al Basilico	16,5
PARMA DOP con Pomodoro Biologico, Mozzarella di Latte di Bufala, Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, Rucola	17	ALICI con Pomodoro Biologico, Stracciatella, Pomodori Datterini Gialli, Filetti di Alici, Cialde di Grana Padano DOP al Basilico	16
CAPOCOLLO con Mozzarella di Latte di Bufala, Capocollo di Martina Franca, Cime di Rapa, Arancia	17	VERDURE con Mozzarella di Bufala Affumicata, Carciofi alla Cafona Sott'Olio, Zucchine, Peperoni, Broccoli, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Patate Arrosto, Basilico Fresco	14,5
SALAME PICCANTE E 'NDUJA con Pomodoro Biologico, Mozzarella di Latte di Bufala, Salame Piccante a Staffa, 'Nduja di Spilinga, Basilico Fresco	16	PARMIGIANA con Pomodoro Biologico, Mozzarella di Latte di Bufala, Melanzane Fritte, Grana Padano DOP, Basilico Fresco	15
SALSICCIA E PORCINI con Mozzarella di Latte di Bufala, Salsiccia, Funghi Porcini Sott'Olio, Pomodori Datterini, Chips di Patate	17,5	<i>Aggiunta di Stracciatella</i>	4
FORMAGGI con Mozzarella di Latte di Bufala, Formaggio Erborinato di Bufala, Camembert di Bufala, Miele, Nocciole	15	<i>Aggiunta di Tartufo Nero Sott'Olio</i>	6

COPERTO 2,5

● Piatto Vegano

Tutti i prezzi sono indicati in Euro

* Prodotto congelato all'origine



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

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	7,5	STRACCIATELLA PUGLIESE	7,5
SMOKED MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP	7,5	BURRATA PUGLIESE	8
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP BITES	7,5		
RICOTTA DI BUFALA	7,5	Add Black Truffle in Olive Oil	6
		Add Datterini Tomatoes with Homemade Basil Pesto	7

SMALL PLATES

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24-month Air-Cured Aged Pork	8,5
BRESAOLA DI CHIANINA Cured Chianina Beef with Red and Green Lettuce, Datterini Tomatoes Confit, Cafona Artichokes in Olive Oil, Orange, Toasted Almonds, Orange and Balsamic Vinegar from Modena IGP Dressing	15
PORCINI MUSHROOMS ARANCINI Rice Croquettes served with Stracciatella, Parsley	8,5
POTATO AND SPICY STIRRUP SALAMI CROQUETTES with Smoked Mozzarella di Bufala, served with Bell Pepper Ketchup	8,5
FRIED MOZZARELLA DI BUFALA BITES with Courgette in Batter with Mustard	8,5
BEETROOT HUMMUS ● with Pumpkin Seeds, Crunchy Bread	7,5
SICILIAN AUBERGINE CAPONATA ● with Guttiau Bread	8,5
GRILLED AND BAKED VEGETABLES ●	8,5
FOCACCIA OREGANO ● with Trapani Salt	7
FOCACCIA DATTERINI TOMATOES ● with Trapani Salt, Fresh Basil	8
BRUSCHETTE - Choose two: • Stracciatella, Pan Seared Prawns*, Fried Cafona Artichokes and Lemon Zest • Camembert di Bufala, Pumpkin and Black Truffle in Olive Oil • 'Nduja di Spilinga Spicy Spreadable Sausage, Mascarpone and Thyme • Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP a Pacchetelle and Fresh Oregano ●	11

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.

BURRATA AND PEARS with Red and Green Lettuce, Radicchio, Grapes, Walnuts, Honey and Mustard Dressing	17
QUINOA ● with Baby Spinach, Pumpkin, Beetroot, Toasted Almonds, Purple Carrot, Avocado, Lemon Dressing	16
MEDITERRANEAN TONNETTO FILLETS with Red and Green Lettuce, Cannellini Beans, Caperberries, Potatoes, Sun-dried Tomatoes in Olive Oil, Parsley Dressing	18
BRESAOLA DI CHIANINA with Red and Green Lettuce, Camembert di Bufala, Toasted Almonds, Datterini Tomatoes Confit, Orange, Cafona Artichokes in Olive Oil, Orange and Balsamic Vinegar from Modena IGP Dressing	19,5
SLOW-COOKED HERB CHICKEN with Red and Green Lettuce, Avocado, Black Olives, Datterini Tomatoes Confit, Toasted Almonds, Mustard with Apple and Celery	20
GRILLED AND BAKED VEGETABLES ● with Baby Spinach, Yellow and Red Datterini Tomatoes, Broccoli, Courgette, Bell Pepper, Black Olives, Pumpkin Seeds, Croutons, Balsamic Vinegar from Modena IGP Dressing	15
Add Burrata	8
Add diced Mozzarella di Bufala	7,5
Add Herb Chicken Breast	8

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	38
PICCOLA DEGUSTAZIONE Small Tasting of Prosciutto di Parma DOP, Salame Piacentino DOP, Camembert di Bufala, Mozzarella di Bufala Bite, Beetroot Hummus, Bruschetta with Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP a Pacchetelle and Fresh Oregano	13
DEGUSTAZIONE DI BRUSCHETTE Our full selection of Bruschette to share	22

DEGUSTAZIONE DI SALUMI Tasting of Prosciutto di Parma DOP, Salame Piacentino DOP, Bresaola di Chianina, Capocollo di Martina Franca	20
DEGUSTAZIONE DI FRITTI Tasting of Fried Mozzarella di Bufala Bites, Porcini Mushrooms Arancini, Potato and Spicy Stirrup Salami Croquettes, Courgette in Batter with Mustard, served with Bell Pepper Ketchup	16
MOZZARELLA BAR EXPERIENCE Choice of two types of Mozzarella, Salame Piacentino DOP, Bresaola di Chianina, Prosciutto di Parma DOP, Capocollo di Martina Franca, 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	47

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.

CALAMARATA with Prawns*, Yellow Datterini Tomatoes Cream with Anchovy, Bisque Sauce, Stracciatella, Red Tuna Bottarga, Lemon	21	FRESH POTATO GNOCCHI with Buffalo Blue Cheese Fondue, Pears, Toasted Hazelnuts	17
PACCHERI ALLA SORRENTINA with Masseria Dauna Tomato, Mozzarella di Bufala, Grana Padano DOP, Fresh Basil	13	LASAGNA with Chianina Beef Ragù	15,5
SPAGHETTONI CACIO E PEPE with Crusco Pepper from Senise IGP	14,5	SARDINIAN FREGOLA with Baby Squid*, Baby Octopus*, Organic Tomato Sauce, Crunchy Bread	16
RIGATONI ALLA CARBONARA with Egg, Crispy Guanciale, Pecorino Romano DOP, Black Pepper	15	TOMATO SOUP with Masseria Dauna Tomato, Stracciatella, Basil, Croutons	11

SECONDI

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

SALMON FILLET with Beetroot Purée, Crumbled Potato, Broccoli, Lemon Zest	24	CHIANINA BEEF STEAK STRIPS with Baby Spinach, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP a Pacchetelle Sauce with Oregano, Grana Padano DOP Chips, Balsamic Vinegar from Modena IGP	27
BURRATA BURGER with Chianina Beef, Small Burrata Pugliese, Rolled Bacon, Avocado, Baby Spinach, Bell Pepper Ketchup, Roasted Potatoes <i>Add Black Truffle in Olive Oil</i>	21 6	AUBERGINE PARMIGIANA	15
SLOW-COOKED HERB CHICKEN BREAST TAGLIATA with Roasted Potatoes, Sautéed Spinach, Datterini Tomatoes Confit, Orange Sauce	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.

BUFALA with Organic Tomato, Buffalo Milk Mozzarella, Fresh Basil	13,5	BURRATA E POMODORINI with Buffalo Milk Mozzarella, Yellow Datterini Tomatoes, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP a Pacchetelle, Burrata, Basil Grana Padano DOP Chips	16,5
PARMA DOP with Organic Tomato, Buffalo Milk Mozzarella, 24-month Aged Prosciutto di Parma DOP, Rocket	17	ALICI with Organic Tomato, Stracciatella, Yellow Datterini Tomatoes, Anchovy Fillets, Basil Grana Padano DOP Chips	16
CAPOCOLLO with Buffalo Milk Mozzarella, Capocollo di Martina Franca, Turnip Greens, Orange	17	VERDURE with Smoked Mozzarella di Bufala, Cafona Artichokes in Olive Oil, Courgette, Bell Pepper, Broccoli, Yellow and Red Datterini Tomatoes, Roasted Potatoes, Fresh Basil	14,5
SALAME PICCANTE E 'NDUJA with Organic Tomato, Buffalo Milk Mozzarella, Spicy Stirrup Salami, 'Nduja di Spilinga Spicy Spreadable Sausage, Fresh Basil	16	PARMIGIANA with Organic Tomato, Buffalo Milk Mozzarella, Fried Aubergine, Grana Padano DOP, Fresh Basil	15
SALSICCIA E PORCINI with Buffalo Milk Mozzarella, Sausage, Porcini Mushrooms in Olive Oil, Datterini Tomatoes, Potato Chips	17,5	<i>Add Stracciatella</i> <i>Add Black Truffle in Olive Oil</i>	4 6
FORMAGGI with Buffalo Milk Mozzarella, Buffalo Blue Cheese, Camembert di Bufala, Honey, Hazelnuts	15		

COVER CHARGE 2,5

● Vegan Dish

All prices are shown in Euro.

* Frozen product



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

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.