



CUCINA	PIZZERIA
SFIZI E FRITTI	FARCITE
POLIPO* ARROSTITO Cotto a bassa temperatura con patate aromatizzate	★ RE NERO Cornicione ripieno di ricotta di bufala campana, mozzarella di bufala campana DOP, culatello irpino del “prosciuttificio Ciarcia”, rucola e olio EVO
MOZZARELLA IN CARROZZA*	RIPIENO CON SALAME E FORMAGGI Ricotta di bufala campana, provola di Agerola DOP, salame Napoli, pepe, pomodoro San Marzano DOP, basilico e olio EVO
★ RAVIOLI CAPRESI* FRITTI	RIPIENO CON SCAROLE Provola di Agerola DOP, scarole, olive di Gaeta, capperi di Salina e acciughe di Cetara
MILLEFOGLIE DI MELANZANE con cuore caldo di provola di Agerola	★ PARIGINA A MODO NOSTRO (PER 2 PERSONE) Fior di latte di Agerola, prosciutto cotto e pomodoro
FIOCCO DI PROSCIUTTO CON MOZZARELLA DI BUFALA 125GR.	TRONCHETTO Ripieno di mozzarella di bufala campana DOP, farcito con culatello irpino del “prosciuttificio Ciarcia”, scaglie di grana e pomodorini
BRUSCHETTA ALLA NAPOLETANA	TRONCHETTO ALLA NORMA Ripieno di mozzarella di bufala campana DOP, farcito con melanzane alla Norma, pomodoro e ricotta salata
FRITTURINA MISTA* ¹	TRADIZIONALI
DIPPERS FRITTE*	MARINARA Pomodoro San Marzano DOP, spicchio di aglio rosso di Sulmona (presidio slow food), origano e olio EVO
DIPPERS FRITTE CON FONDUTA CHEDDAR*	★ COSACCA A MODO NOSTRO Pomodoro San Marzano DOP, pomodoro ciliegino, pecorino romano, Parmigiano Reggiano 24 mesi, origano, pepe, basilico e olio EVO
SALUMI E FORMAGGI	MARGHERITA Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, basilico e olio EVO
TAGLIERE SPECIAL Salumi misti del “prosciuttificio Ciarcia” con formaggi e chiacchiere fritte	FILETTO Pomodorino ciliegino, fior di latte di Agerola, basilico e olio EVO
PASTE	VESUVIO Pomodorino del piennolo del Vesuvio DOP giallo e rosso, fior di latte dei Monti Lattari, peperoncino, basilico e olio EVO
★ RAVIOLI CAPRESI* ALLO SCARPARIELLO Ripieni di caciotta e aromatizzati alla maggiorana	BUFALINA Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, basilico e olio EVO
★ SPAGHETTI ALLA NERANO con zucchine e provolone del Monaco DOP	DIAVOLA Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte dei Monti Lattari, spianata piccante del “salumificio Ciarcia” e olio EVO
★ ZITI ALLA GENOVESE* Tipo ragù napoletano con carne e cipolle	CAPRICCIOSA Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte dei Monti Lattari, olive nere di Gaeta, salame Napoli, carciofini, funghi champignon trifolati, cotto di culatello, basilico e olio EVO
★ PACCHERI AL RAGÙ NAPOLETANO* della domenica	GUSTOSE
GNOCCHI IN TEGAME con sugo di pomodoro e provola di Agerola	PRIMAVERA Provola di Agerola DOP, fiori di zucca, zeste di limone, basilico e olio EVO
★ SPAGHETTI ALLA CARBONARA A MODO NOSTRO con uova, Parmigiano Reggiano e guanciale	★ CARRETTIERA Provola di Agerola DOP, salsiccia di maiale, friarielli ripassati in aglio, olio e peperoncino
PENNETTE ALLA BOLOGNESE Ragù* di carne bovina con sedano, carote, cipolla, rosmarino e vino rosso	GIAGIÙ Pomodorino giallo del piennolo DOP, mozzarella di bufala campana DOP, pecorino, pancetta croccante, basilico e olio EVO
LINGUINE AGLI SCAMPI DI MAZARA DEL VALLO* ¹	FIOCCO Fior di latte dei Monti Lattari, rucola, fiocco di prosciutto del “prosciuttificio Ciarcia”, basilico e olio EVO
CARNI	TARTUFO Pomodorino giallo del piennolo DOP, fior di latte dei Monti Lattari, pecorino romano, tartufo nero estivo, basilico e olio EVO
★ FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE (LA GRANDA) con patate al forno croccanti	SPECK E FUNGHI con provola di Agerola DOP, provolone del Monaco DOP, basilico e olio EVO
TAGLIATA DI MANZO DI FASSONA PIEMONTESE (LA GRANDA) con rucola, pomodorini e scaglie di Parmigiano Reggiano	TERRE D'ITALIA
HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE (LA GRANDA) con patate dippers	NERANO Fonduta di provolone del Monaco DOP, fior di latte di Agerola, zucchine, basilico e olio EVO
★ POLPETTE DI FASSONA PIEMONTESE (LA GRANDA) AL SUGO	ROMANA Cacio e pepe, pancetta croccante, basilico e olio EVO
POLPETTINE DI FASSONA PIEMONTESE (LA GRANDA) CON PATATE DIPPERS	★ NAPOLI DOP Mozzarella di bufala campana DOP, provolone del Monaco DOP, pomodorino del piennolo DOP, basilico e olio EVO
SALSICCIA DI SUINO con patate al forno	SICILIANA Pomodorino ciliegino, mozzarella di bufala campana DOP, melanzane e quenella di ricotta di pecora, basilico e olio EVO
BISTECCA DI POLLO Cotta a bassa temperatura con verdure grigliate	CAPRESE Focaccia con mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro, basilico e olio EVO
INSALATE	★ PISTACCHIO Mozzarella di bufala campana DOP, mortadella, pesto e granella di pistacchio, basilico e olio EVO
MIX DI CEREALI con mais, pomodorini, tonno e olive verdi	
RISO VENERE con bresaola, grana, rucola e pomodorini	
COUS COUS con zucchine, peperoni e melanzane (aggiunta di pollo +4,00)	
CAPRESE con pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e olio EVO	
★ GOLOSA con lattuga, bocconcino di bufala, pomodorini, mais, olive e tonno	
BRESALAD con bresaola, rucola, pomodorini, scaglie di grana, noci e glassa	
CHICKEN CAESAR con lattughino, crostini e scaglie di grana condita con salsa Caesar e pollo	
MONDAVI con insalata di stagione, arrosto di tacchino, crostini di pane e glassa	
NICOISE tonno, lattuga, patate bollite, uovo, olive nere, ciliegino e bocconcini di bufala	
DOLCI DELLA CASA	
★ FRUTTA REALISTICA* Pistacchio, arachidi, fragola, mango, limone, cocco, nocciola	
★ TIRAMISÙ*	
CHEESE CAKE* ai frutti di bosco, pistacchio o cioccolato	
DELIZIA AL LIMONE*	
BABÀ*	

* Prodotto abbattuto all'origine per garantirne freschezza e sicurezza — ¹ Secondo disponibilità del prodotto.
Per l'elenco completo degli allergeni inquadra il QR code — Servizio al tavolo € 2,00 — ★ i più richiesti