

MOZZARELLA BAR

I protagonisti della cucina Obicà sono gli ingredienti di alta qualità, accuratamente selezionati dai migliori produttori di diverse regioni italiane. Le nostre Mozzarelle di Bufala Campana DOP 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	7	RICOTTA DI BUFALA	7
MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA	7	STRACCIATELLA PUGLIESE	7
BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA	7	BURRATA PUGLIESE	7,5
TRECCINA DI MOZZARELLA DI BUFALA	7,5	Aggiunta di Tartufo Nero Estivo Sott'Olio	6

Scegli una selezione di Small Plates come antipasto o in abbinamento alla tua Mozzarella di Bufala.

S M A L L P L A T E S

PROSCIUTTO CRUDO di Parma DOP 24 mesi	7
BRESAOLA di Chianina IGP	14
CULATTA	9
SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO con Finocchio, Arancia	14
POLPO* GRIGLIATO con Burratina, Gazpacho Italiano, Crumble di Pane ai Capperi	14
MOZZARELLINE FRITTE con Salvia	6,5
CAPONATA SICILIANA con Pane Guttiau	7,5

TARTARE DI POMODORO BIOLOGICO con Senape, Burrata, Tarallo Sbriciolato, Salsa al Basilico	6,5
HUMMUS DI PEPERONI ROSSI con Peperone Crusco di Senise IGP, Aceto Balsamico, Focaccia Origano	6,5
FRIGGITELLI E MELONE SCOTTATI con Soncino, Menta, Sale di Trapani	6,5
POMODORI DATTERINI con Pesto di Basilico	6
VERDURE DI STAGIONE Grigliate e al Forno	6,5

L I E V I T A T I

FOCACCIA ORIGANO con Sale di Trapani	6
FOCACCIA POMODORI DATTERINI con Basilico Fresco	7
CROSTINI <ul style="list-style-type: none"> • Culatta, Burrata e Pesche Marinate • Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco 	8,5

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	33
SELEZIONE DI SALUMI Prosciutto Crudo di Parma DOP, Bresaola di Chianina IGP, Salame Piacentino DOP, Ventricina del Vastese	17

PICCOLA DEGUSTAZIONE Prosciutto Crudo di Parma DOP, Salame Piacentino DOP, Boccconcino di Mozzarella, Pecorino di Farindola, Crostino con Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco, Hummus di Peperoni Rossi	10
DEGUSTAZIONE MOZZARELLA BAR Due Mozzarelle a scelta, Salame Piacentino DOP, Bresaola di Chianina IGP, Prosciutto Crudo di Parma DOP, Ventricina del Vastese, Crostino con Pomodorini 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	39

INSALATE

Chiedi allo staff per la versione vegana di alcune Insalate.

CAPRESE con Treccina di Mozzarella di Bufala, Pomodoro di Stagione, Salsa al Basilico	12	SALMONE AFFUMICATO con Soncino, Rucola, Indivia, Capperi Fritti, Pomodori Datterini Confit, Dressing alla Senape	18,5	VERDURE GRIGLIATE E AL FORNO con Spinacino, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Zucchine, Peperoni, Olive Nere, Cavolo Viola, Semi di Zucca, Crostini	12,5
QUINOA con Soncino, Peperoni in Agrodolce, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, Avocado, Carote, Olive Taggiasche	12	FILETTI DI TONNETTO ALLETTERATO con Rucola, Lattughino, Fagiolini, Patate, Pomodori Secchi, Frutti del Capperi, Prezzemolo, Dressing alla Senape	14	CRUDO DI PARMA DOP E MELONE con Crumble di Pane	11
BRESAOLA DI CHIANTINA con Spinacino, Rucola, Lattughino, Cremoso di Bufala, Pesche Marinate, Olive Taggiasche, Scaglie di Mandorle Tostate, Dressing all'Aceto Balsamico e Capperi	17,5	POLLO NOSTRANO con Lattughino, Pomodori Datterini Confit, Avocado, Olive, Mandorle Tostate, Senape con Mela e Sedano	17	Aggiunta di Burrata	7,5
				Aggiunta di Mozzarella di Bufala	7

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



Presidio Slow Food | I Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità, realizzate secondo pratiche tradizionali.

PIZZA

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

POMODORO BIO con Olive Taggiasche, Origano	9,5	CULATTA con Mozzarella di Bufala, Soncino, Crescenza, Pomodorini Gialli a Pacchetelle, Mele Caramellate	16
BUFALA DOP con Pomodoro Biologico, Basilico Fresco <i>Aggiunta di Stracciatella</i>	12 3,5	CRUDO DI PARMA DOP con Mozzarella di Bufala, Pomodoro Biologico, Rucola	15
VERDURE con Mozzarella di Bufala Affumicata, Spinacino, Zucchine, Pomodori Datterini Gialli, Cavolo Viola, Pomodori Secchi	12,5	VENTRICINA DEL VASTESE 🌿 con Mozzarella di Bufala, Pomodoro Biologico, Bocconcini di Mozzarella, Salsa di Spinaci, Olive Taggiasche, Basilico Fresco	14
BURRATA E POMODORINI con Mozzarella di Bufala, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, Pomodorini Gialli a Pacchetelle, Cialde di Grana Padano DOP al Basilico	15	'NDUJA DI SPILINGA con Pomodoro Biologico, Stracciatella, Grana Padano DOP al Basilico	14
FORMAGGI con Mozzarella di Bufala, Pecorino di Farindola 🌿, Gorgonzola DOP, Cremoso di Bufala, Salvia Fritta	14	FILETTI DI ALICI con Mozzarella di Bufala, Pomodoro Biologico, Stracciatella, Pomodori Datterini, Frutti del Capperò, Basilico Fresco	14,5

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.
Le Paste sono disponibili anche con Casarecce Integrali.*

SCHIAFFONI con Pomodoro Biologico e Mozzarella di Bufala	12	TONNARELLI con Cozze*, Crema di Pomodorini Gialli a Pacchetelle, Crumble di Pane al Limone	13
TROFIE al Pesto di Basilico, con Patate, Fagiolini, Pinoli Italiani	13	CACIO E PEPE con Peperone Crusco di Senise IGP	12,5
TAGLIOLINI al Tartufo Nero Estivo	18	LASAGNETTA al Ragù di Chianina	13
CARBONARA	12		

SECONDI

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

PETTO DI POLLO NOSTRANO con Patate Novelle, Friggitelli, Ketchup di Pomodoro Biologico	15,5	BURRATA BURGER con Chianina, Pancetta Affumicata, Cavolo Viola Marinato, Peperoni, Salsa di Avocado, Patate Arrosto <i>Aggiunta di Tartufo Nero Estivo Sott'Olio</i>	18 6
SUMMER BURGER con Polpo* Grigliato, Stracciatella, Zucchine in Pastella, Riduzione all'Aceto Balsamico, Patate Novelle con Prezzemolo	17,5		
PARMIGIANA DI MELANZANE	13	<i>Aggiunta di Insalata Mista</i>	4

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	SORBETTO AI FRUTTI DI BOSCO	6	AFFOGATO AL CAFFÈ	5
PANNA COTTA AL COCCO con Pesche Caramellate, Crumble alla Vaniglia	4 - 7	TORTA DI RICOTTA DI BUFALA AL LIMONE	4 - 7	GELATO	7
TORTA CAPRESE con Gelato	4 - 7	MACEDONIA di Frutta Fresca	7	DEGUSTAZIONE DI DOLCI Tre porzioni piccole a scelta	9,5

COPERTO 2

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 producers of different Italian regions. 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	7	RICOTTA DI BUFALA	7
SMOKED MOZZARELLA DI BUFALA	7	STRACCIATELLA PUGLIESE	7
MOZZARELLA DI BUFALA BITES	7	BURRATA PUGLIESE	7,5
MOZZARELLA DI BUFALA BRAID	7,5	Add Black Summer Truffle in Olive Oil	6

Choose a selection of Small Plates to start or as an accompaniment to your Mozzarella di Bufala.

S M A L L P L A T E S

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP 24-month Air-Cured Aged Pork	7	ORGANIC TOMATO TARTARE with Mustard, Burrata, Crumbled Tarallo, Basil Sauce	6,5
BRESAOLA DI CHIANTINA IGP Cured Chianina Beef	14	RED PEPPER HUMMUS with Crusco Pepper from Senise IGP, Balsamic Vinegar, Focaccia Oregano	6,5
CULATTA Premium Cured Pork	9	SICILIAN AUBERGINE CAPONATA with Guttiau Bread	7,5
NORWEGIAN SMOKED SALMON with Fennel, Orange	14	SAUTÉED FRIGGITELLI PEPPERS AND MELON with Lamb's Lettuce, Mint, Trapani Salt 🌿	6,5
GRILLED OCTOPUS* with Small Burrata, Italian Gazpacho, Toasted Breadcrumbs with Capers	14	DATTERINI TOMATOES with Basil Pesto	6
FRIED MOZZARELLA BITES with Sage	6,5	GRILLED AND BAKED VEGETABLES	6,5

L I E V I T A T I

FOCACCIA OREGANO with Trapani Salt 🌿	6
FOCACCIA DATTERINI TOMATOES with Fresh Basil	7
CROSTINI • Culatta, Burrata and Marinated Peach • Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP and Fresh Oregano	8,5

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	33
SELEZIONE DI SALUMI Selection of Prosciutto Crudo di Parma DOP, Bresaola di Chianina IGP, Salame Piacentino DOP, Ventricina del Vastese 🌿	17

PICCOLA DEGUSTAZIONE Small Tasting of Prosciutto Crudo di Parma DOP, Salame Piacentino DOP, Mozzarella Bite, Pecorino di Farindola 🌿, Crostino with Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP and Fresh Oregano, Red Pepper Hummus	10
MOZZARELLA BAR EXPERIENCE Choice of two types of Mozzarella, Salame Piacentino DOP, Bresaola di Chianina IGP, Prosciutto Crudo di Parma DOP, Ventricina del Vastese 🌿, Crostino with Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP and Fresh Oregano, Sun-dried Tomatoes, Roasted Artichokes in Olive Oil, Sicilian Aubergine Caponata, Red Pepper Hummus, Basil Pesto, Focaccia Oregano	39

INSALATE

Ask our staff for the vegan version of some Salads.

CAPRESE with Mozzarella di Bufala Braid, Seasonal Tomato, Basil Sauce	12	SMOKED SALMON with Lamb's Lettuce, Rocket, Endive, Fried Capers, Datterini Tomatoes Confit, Mustard Dressing	18,5	GRILLED AND BAKED VEGETABLES with Baby Spinach, Yellow and Red Datterini Tomatoes, Courgette, Bell Pepper, Black Olives, Purple Cabbage, Pumpkin Seeds, Croutons	12,5
QUINOA with Lamb's Lettuce, Sweet and Sour Bell Peppers, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, Avocado, Carrot, Taggiasche Olives	12	MEDITERRANEAN TONNETTO FILLETS with Rocket, Baby Lettuce, Green Beans, Potatoes, Sun-dried Tomatoes, Caperberries, Parsley, Mustard Dressing	14	PROSCIUTTO DI PARMA AND MELON with Toasted Breadcrumbs	11
BRESAOLA DI CHIANTINA with Baby Spinach, Rocket, Baby Lettuce, Cremoso di Bufala, Marinated Peach, Taggiasche Olives, Toasted Almond Flakes, Balsamic Vinegar and Caper Dressing	17,5	ITALIAN CHICKEN with Baby Lettuce, Datterini Tomatoes Confit, Avocado, Olives, Toasted Almonds, Mustard with Apple and Celery	17	Add Burrata	7,5
				Add diced Mozzarella di Bufala	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.



 Presidio Slow Food The Presidia are **Slow Food** projects that endorse small quality sustainable productions, made with traditional processing methods.

PIZZA

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

ORGANIC TOMATO with Taggiasche Olives, Oregano	9,5	CULATTA with Mozzarella di Bufala, Lamb's Lettuce, Crescenza, Yellow Pomodorini a Pacchetelle, Caramelized Apple	16
BUFALA DOP with Organic Tomato, Fresh Basil <i>Add Stracciatella</i>	12 3,5	PROSCIUTTO DI PARMA with Mozzarella di Bufala, Organic Tomato, Rocket	15
VEGETABLES with Smoked Mozzarella di Bufala, Baby Spinach, Courgette, Yellow Datterini Tomatoes, Purple Cabbage, Sun-dried Tomatoes	12,5	VENTRICINA DEL VASTESE 🍄 with Mozzarella di Bufala, Organic Tomato, Mozzarella Bites, Spinach Sauce, Taggiasche Olives, Fresh Basil	14
BURRATA AND POMODORINI with Mozzarella di Bufala, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, Yellow Pomodorini a Pacchetelle, Basil Grana Padano DOP Chips	15	'NDUJA DI SPILINGA with Organic Tomato, Stracciatella, Basil Grana Padano DOP	14
FORMAGGI with Mozzarella di Bufala, Pecorino di Farindola 🍄, Gorgonzola DOP, Cremoso di Bufala, Fried Sage	14	ANCHOVY FILLETS with Mozzarella di Bufala, Organic Tomato, Stracciatella, Datterini Tomatoes, Capers, Fresh Basil	14,5

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.
Any of our Pasta is also available with Whole Wheat Casarecce.*

SCHIAFFONI with Organic Tomato and Mozzarella di Bufala	12	TONNARELLI with Mussels*, Yellow Pomodorini a Pacchetelle Cream, Toasted Breadcrumbs with Lemon	13
TROFIE with Basil Pesto, Potatoes, Green Beans, Italian Pine Nuts	13	CACIO E PEPE with Crusco Pepper from Senise IGP	12,5
TAGLIOLINI with Black Summer Truffle	18	LASAGNA with Chianina Beef Ragù	13
CARBONARA	12		

SECONDI

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

ITALIAN CHICKEN BREAST with Baby Potatoes, Friggitelli Peppers, Organic Tomato Ketchup	15,5	BURRATA BURGER with Chianina Beef, Bacon, Marinated Purple Cabbage, Bell Pepper, Avocado Sauce, Roasted Potatoes <i>Add Black Summer Truffle in Olive Oil</i>	18 6
SUMMER BURGER with Grilled Octopus*, Stracciatella, Fried Courgette, Balsamic Vinegar Reduction, Baby Potatoes with Parsley	17,5		
AUBERGINE PARMIGIANA	13	<i>Add Garden Salad</i>	4

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	FOREST FRUIT SORBET	6	AFFOGATO AL CAFFÈ with Italian Gelato	5
COCONUT PANNA COTTA with Caramelized Peach, Vanilla Crumble	4 - 7	RICOTTA DI BUFALA AND LEMON CAKE	4 - 7	ITALIAN GELATO	7
TORTA DI CAPRI with Italian Gelato	4 - 7	FRESH FRUIT SALAD	7	TASTING OF DESSERTS Choice of three small portions	9,5

COVER CHARGE 2

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.