



# MENU

## I FRITTI

### **Crocchè di Patate € 2.00**

Patata dell'Avezzano, grana 24 mesi, prezzemolo, provola di Agerola affumicata.

### **Frittatina Napoletana € 2.00**

Bucatini di Gragnano con pomodoro carne e piselli.

### **Straccetti € 5.00**

Straccetti di pasta fritta, pomodorini, scaglie grana 24 mesi, rucola.

### **Montanarina al ragù € 1.50**

Ragù napoletano.

### **Montanarina alla genovese € 1.50**

Genovese napoletana.

### **Palla di riso € 2.00**

Riso cotto in brodo vegetale con ripieno di tocchetti di salame di Agerola, provola di Agerola, pecorino romano grattugiato e pepe nero.

### **Frittura mista Napoletana € 6.00**

2 crocchè di patate, 2 palle di riso bianche, 2 frittatine napoletane, 2 montanarine, 2 bombette con ricotta.

Tutti i fritti sono dorati in olio di semi di girasole alto oleico.



# LE PIZZE DI LUCA

Su richiesta, le pizze possono essere servite senza glutine.

## LE STORICHE

### **Margherita € 6.00**

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, pecorino romano, basilico, olio extra vergine di oliva DOP.

### **Marinara € 5.00**

Pomodoro San Marzano, origano secco, aglio, basilico, olio extra vergine di oliva DOP.

## LE CLASSICHE

### **Carrettiera € 8.50**

Fior di latte di Agerola, salsicce di Agerola, friarielli, olio extra vergine di oliva DOP.

### **Quattro formaggi € 8.00**

Provolone del Monte Faito, fiordi latte di Agerola, blu di bufala, grana 24 mesi, basilico, olio extra vergine di oliva DOP.

### **Bufalina € 7,00**

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana DOP, pecorino romano e basilico, olio extra vergine di oliva DOP.

### **Prosciutto rucola e scaglie € 8.50**

Pomodorini del Piennolo, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana 24 mesi, olio extra vergine di oliva DOP.

### **Diavola € 7.00**

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, salame napoletano piccante, grana 24 mesi, basilico, olio extra vergine di oliva DOP.

### **Filetto € 7.50**

Pomodorino ciliegino, fior di latte di Agerola, pecorino romano, basilico, olio extra vergine di oliva DOP.

### **Siciliana € 7.00**

Fior di latte di Agerola, melanzane a funghetto bianche, pecorino romano e basilico, olio extra vergine di oliva DOP.



# **PIZZESPERIENZA. PERCORSO DI GUSTO.**

Ricette preparate con ingredienti stagionali di piccole aziende artigianali campane.

## **Provola e Piennolo € 7.00**

Pomodorino del Piennolo, provola di Agerola, grana 24 mesi, basilico, olio extra vergine di oliva DOP.

## **Focaccia paesana € 6.00**

Pomodorini semidry, pecorino romano, origano, olio extra vergine di oliva DOP.

## **Margherita impeccorita € 7.00**

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana DOP, scaglie di conciato romano, basilico, olio extra vergine di oliva DOP.

## **Agliara € 6.50**

Pomodoro San Marzano, aglio, origano, pomodorino corbarino, pecorino romano, pepe olio extra vergine di oliva DOP.

## **Carciofi e Salame € 9.00**

Fior di latte di Agerola, carciofi arrostiti, salame di Agerola, gocce di ricotta di pecora, grana 24 mesi, basilico, olio extra vergine di oliva DOP.

## **Porcina € 8.00**

Provola, funghi porcini, salsiccia sbriciolata, grana 24 mesi, basilico, olio extra vergine di oliva DOP.

## **Pancetta e Ricotta € 8.00**

Fior di latte di Agerola, pancetta stufata, ricotta al limone, grana 24 mesi, basilico, olio extra vergine di oliva DOP.

## **La 'Nduja € 8.50**

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, 'nduja artigianale di Spilinga, salame di Agerola, basilico.

## **Pomodorini Gialli € 11.00**

Pomodorino giallo del Vesuvio DOP, mozzarella di bufala campana DOP, guanciale, olio extra vergine di oliva DOP, basilico, pecorino romano.

## **Faito € 8.00**

Pancetta paesana, pomodorini del Piennolo del Vesuvio, fior di latte di Vico Equense, provolone del Monaco DOP, olio extra vergine di oliva DOP, basilico.

## **Melanzane e Salsiccia € 9.00**

Pomodorino del Piennolo del Vesuvio, fior di latte di Agerola, salsiccia di Agerola, melanzane a funghetti, olio extra vergine di oliva DOP.

## **Ciurillina € 9.00**

Fiori di zucca ancora chiusi saltati in padella con peperoncino e aglio, provola, basilico, olio extra vergine di oliva DOP.

## **Peperoncina € 8.00**

Peperoncini verdi di fiume saltati in padella, provola, basilico, olio extra vergine di oliva DOP.

## **Zucca € 10.00**

Provola, vellutata di zucca, salsiccia, provolone del Monaco DOP.

## **Nerano € 9.00**

Zucchine, provola, provolone del Monaco, guanciale.

## **Melanzane provola e piennolo € 8.00**

Melanzane saltate in padella, provola di Agerola, piennolo del Vesuvio.



## I RIPIENI

### **Calzone € 8.00**

Pomodoro San Marzano, fior di Latte di Agerola, salame di Agerola, ricotta di pecora e pepe, grana 24 mesi, basilico, olio extra vergine di oliva DOP.

### **Calzone Bianco € 8.00**

Superficie con crosta di formaggio, ripieno con fior di latte di Agerola, ricotta setacciata, cicoli, grana 24 mesi, pepe, basilico, olio extra vergine di oliva DOP.

### **Calzone con le scarole € 8.00**

Superficie con crosta di formaggio, ripieno con: fior di latte di Agerola, scarola saltata in padella, olive nere, capperi, pepe, grana 24 mesi, basilico olio extra vergine di oliva DOP.

### **Calzone fritto € 8.00**

Cicoli Napoletani, ricotta e provola di Agerola, pepe.

## LE MONTANARE FRITTE E AL FORNO

### **Montanara al ragù € 6.00**

Ragù napoletano, fior di latte di Agerola, grana 24 mesi, basilico.

### **Montanara alla Genovese € 6.00**

Genovese napoletana, pecorino romano, basilico.

## I PAGNOTTIELLI



### **Salsicce e friarielli € 7.00**

Salsicce, friarielli, provola di Agerola.

### **Pancetta e provola € 7.00**

Pancetta stufata, provola, melanzane arrostate.

### **Parmigiana di melanzane € 7.00**

Parmigiana di melanzane, pecorino romano, basilico.

Usiamo solo prodotti freschi e stagionali, alcune pizze possono pertanto non essere sempre disponibili.



# ACQUA E BIBITE



<b>Minerale</b> "in vetro"	50cl € 1.50
<b>Minerale</b> "in vetro"	75cl € 2.00
<b>Naturale</b> "in vetro"	50cl € 1.50
<b>Naturale</b> "in vetro"	75cl € 2,00
<b>Coca Cola</b> "in vetro"	33cl € 2.50
<b>Coca Cola Zero</b> "in vetro"	33cl € 2.50
<b>Fanta</b> "in vetro"	33cl € 2.50

# BIRRE



## LE BIRRE IN BOTTIGLIA

<b>La Chouffe Blonde (Belgio)</b>	33cl € 5.00
Colore: Dorato / Gradazione: 7 / Tipologia: Belgian Strong Golden Ale	
<b>Chimay Rouge (Belgio)</b>	33cl € 5.00
Colore: Ramato / Gradazione: 7 / Tipologia: Trappista	
<b>Bitburger (Germania)</b>	33cl € 3.50
Colore Dorato / Gradazione: 5 / Tipologia: Lager non filtrata	
<b>Benediktiner (Germania)</b>	50cl € 5.00
Colore: Biondo opaco / Gradazione: 5.4 / Tipologia: Weiss	
<b>5 A.M. Saint (Scozia)</b>	33cl € 5.00
Colore: Ambrato chiaro / Gradazione: 5 / Tipologia: American Amber Ale	
<b>Icnusa (Italia)</b>	33cl € 4.00
Colore: Dorato / Gradazione: 5 / Tipologia: Lager non filtrata	
<b>Fravort di cantina (Italia)</b>	33cl € 3.00
Colore: Chiaro / Gradazione: 4.7 / Tipologia: Lager	
<b>Fravort rossa del Brenta (Italia)</b>	33cl € 6.00
Colore: Ambrato carico / Gradazione: 8.1 / Tipologia: Belgian Strong Ale	



## LE BIRRE ALLA SPINA

<b>Moretti Baffo D'Oro</b> Colore: Paglierino / Gradazione: 4.6 / Tipologia: Lager	20cl € 3.00
<b>Moretti Baffo D'Oro</b> Colore: Paglierino / Gradazione: 4.6 / Tipologia: Lager	40cl € 5.00
<b>Affligem Rouge</b> Colore: Ambrato / Gradazione: 6.7 / Tipologia: Belgian Ale	30cl € 5.00
<b>Affligem Blonde</b> Colore: Bionda / Gradazione: 6.7 / Tipologia: Abbazia	30cl € 5.00

## DOLCI

I nostri dolci artigianali



<b>Babà € 5.00</b>
<b>Tiramisù € 4.50</b>
<b>Panna Cotta € 4.50</b>
<b>Pan Di Stelle € 4.50</b>
<b>Cheese Cake € 4.50</b>

## I LIQUORI, GLI AMARI E LE GRAPPE



<b>Liquori campani di fine pasto</b> Gradazione alcolica media: 32%	4cl € 3.00
<b>Amari nazionali ed internazionali</b> Gradazione alcolica media: 35%	4cl € 3.00
<b>Grappe, bianche e barricate</b> Gradazione alcolica medi: 32%	4cl € 3.00



# VINI



## ROSSI

**Cantina Mariano Sabatino** Calice € 3.50  
**Gragnano DOP Calice** 75cl € 12.00

Il Gragnano è un vino prodotto con: Piediroso (40%), Sciascinoso (20%) e Aglianico (60%). Di colore rosso rubino intenso.

Abbinamenti consigliati: fritti e pizze.

Gradazione alcolica: 11.5 %

**Bosco De' Medici** 75cl € 18.00  
**Lavarubra Lacryma Christi del Vesuvio DOC**

Il Pietralena Aglianico prodotto con Piediroso (85%) e Aglianico (15%), dal colore rosso rubino. Al palato rotondo e persistente con tannini evidenti ma fini.

Abbinamenti consigliati: pizze con formaggi e salumi stagionati.

Gradazione alcolica: 13 %

**Cantina Bianchini Rossetti** 75 cl € 20.00  
**Falerno del Massico 1880 DOP**

Falerno prodotto con Aglianico (80%) e Piediroso (20%), dal colore rosso rubino con riflessi purpurei. Al palato asciutto, caldo, robusto e armonico con tannini evidenti ma di buona finezza.

Abbinamenti consigliati: pizze con formaggi piccanti e salsiccia.

Gradazione alcolica: 13.5 %

## BIANCHI

**Cantina Mariano Sabatino** Calice € 3.50  
**Falanghina Beneventano IGT** 75cl € 10.00

La Falanghina è un vino tipico di Benevento dal colore paglierino chiaro e lucido, dall'odore gradevole, dal sapore fresco, tenue, secco e aromatico.

Abbinamenti consigliati: preferibilmente con pizze con formaggi

Gradazione alcolica: 11.5 %

**Cantina Barone** 75cl € 18.00  
**Vestalis Fiano DOC**

Il Vestalis è prodotto con Fiano (100%), dal colore giallo paglierino carico.

Al palato è secco, delicato ed abbastanza strutturato.

Abbinamenti consigliati: pizze con formaggi freschi e pomodoro.

Gradazione alcolica: 12.5 %



## SPUMANTIZZATI

### Cantina Mariano Sabatino Euphoria Brut

Calice € 3.50

75cl € 10.00

'Euphoria brut è un vino spumantizzato di colore giallo paglierino, caratterizzato da un gusto vivace ed armonico, con un leggero retrogusto amaro.

Abbinamenti consigliati: fritti e pizze.

Gradazione alcolica: 12%

### Montelvini Prosecco Asolo Brut DOCG

75cl € 15.00

Il prosecco asolo brut è un vino spumantizzato DOCG prodotto con Glera (100%) dal colore giallo paglierino, al palato mostra una buona struttura e una piacevole freschezza acida.

Abbinamenti consigliati: fritti e pizze.

Gradazione alcolica: 12%

#### PRODOTTI:

**SALUMI, SCATOLAME, IMBUSTATI:** Grana 24 mesi, Salame napoletano, Pecorino romano, Riso, Pepe nero, Olio extra vergine, Origano secco, Provolone del Monte Faito, Blu di bufala, Prosciutto crudo, Salame napoletano piccante, Pomodorini semidry, Papaccella sott'olio, Conciato romano, Carciofi arrostiti, Funghi porcini, Pancetta stufata, Guanciale nero calabro, Olive nere di Gaeta, Capperi, Cicoli, Pancetta paesana, Piselli, Bucatini di Gragnano, Pomodoro San Marzano, Prosciutto cotto, Funghi champignon, Wurstel, Provolone del Monaco, Carciofi, Mais, 'Nduja.

**VERDURE:** Patate, Prezzemolo, Rucola, Friarielli, Melanzane, Cipolla montoro, Pomodorino corbarino, Pomodorino ciliegino, Zucchine, Menta, Scarola, Pomodorini del Piennolo, Rucola, Tonno, Cipolla, Pomodori, Fiori zucca, Pomodorino giallo, Lattuga.

**FRESCO:** Provola, Carne, Ricotta di pecora, Fior di latte, Salsicce, Mozzarella di bufala Ciliegine di bufala.

**SURGELATI:** Patatine, Baccalà.

#### PREPARAZIONI:

**FRITTURE:** Crocche', Frittatine, Fiorilli ripieni, Palla di riso.

**VERDURE:** Pomodorini, Rucola, Pomodoro San Marzano, Pomodorino ciliegino, Basilico, Pomodorino del Piennolo, Pomodorino corbarino, Menta.

**CUCINA:** Ragù' con carne, Genovese con carne, Salsicce, Friarielli, Melanzane a funghetto bianche, Crema di zucchine, Guanciale croccante, Baccalà in cassuola, Scarola saltata Ragù', Genovese, Parmigiana di melanzane, Salsicce, Friarielli, Melanzane arrostiti.

**SALUMI, FORMAGGI E SPEZIE:** Scaglie Grana, Prosciutto crudo, Scaglie di Grana, Salame napoletano, Pecorino romano, Provola, Origano, Scaglie di conciato romano, Origano, Pepe, Olio extra, Salame napoletano, Pancetta stufata, Ricotta al Limone, Olive nere, Capperi, Fior di Latte, Cicoli, Pancetta paesana.

Servizio e coperto € 2,00

