



antipasti

**FRITTATINA DI PASTA VA IN MONTAGNA
PASTA MISTA DEL PASTIFICIO DE MARTINO,
FONDUTA DI TOMA D'ALPEGGIO, BESCIAMELLA,
PANCETTA OSSOLANA, PEPE**
EURO 5,00

**FIORI DI ZUCCA
RIPIENI DI ACCIUGHE E RICOTTA,
PESTO DI POMODORI SECCHI E CREMA DI ZUCCHINA**
EURO 10,00

GAMBERONI* IN PASTA KATAIFY, MISTICANZA
EURO 12,00

**TARTARE DI FASSONA CONDITA ALLA SENAPE
CON POLPETTE DI PARMIGIANO REGGIANO**
EURO 12,00

**LA PIZZA FRITTA E AL FORNO,
MORTADELLA, ROBIOLA E PESTO DI PISTACCHIO**
EURO 12,00

**CALZONCINO FRITTO RIPIENO DI PROVOLA,
RAGÙ NAPOLETANO, CIALDE DI PARMIGIANO (2 pz)**
EURO 8,00

**CALAMARETTI RIPIENI CON
SCAROLA RIPASSATA ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO**
EURO 11,00

**INSALATA DI CARCIOFI CRUDI, PUNTARELLE,
CON DRESSING ALL'ACCIUGA E PECORINO ROMANO**
EURO 10,00

Coperto 2,00

*Il pane servito viene preparato in casa con lievito madre
Per allergie e intolleranze chiedere allo staff e controllare la lista allergeni
* prodotto sottoposto ad abbattimento*



inquadra il qr code con il tuo smartphone
e accedi alla nostra

Carta dei vini

dal forno a legna...

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano Dop, Fior di Latte, Basilico, Olio Evo
EURO 8,00

MARINARA A MODO MIO

Doppia Passata di San Marzano, Datterini, Basilico, Aglio Rosso,
Origano di Sicilia, Olio Evo, Acciughe di Cetara
EURO 8,00

REGINA

Pomodoro San Marzano, Pomodorini Datterini,
Mozzarella di Bufala DOP (all'uscita), Basilico, Olio Evo
EURO 11,00

ROMANA

Pomodoro San Marzano, Capperi Cunzati, Fior di Latte,
Basilico, Acciughe di Cetara, Origano di Sicilia
EURO 11,00

BURROSA

Pomodoro San Marzano, Burratina (125 gr),
Datterino Confit, Olio Evo, Basilico
EURO 11,00

CAPRICCIOSA

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Carciofi,
Champignon, Olive Taggiasche, Cotto "Branchi"
EURO 11,00

ALLA CARBONARA

Fior di Latte, Guanciale Croccante, Cialde di Parmigiano,
Salsa al Tuorlo d'Uovo e Pecorino
EURO 11,00

COR' E 'NDUJA

Pomodoro San Marzano, 'Nduja di Spilinga, Olive Taggiasche,
Melanzane a Funghetto e Ricotta Salata
EURO 12,00

CAPPELLO DEL PRETE

Cornicione Ripieno di Ricotta d'Agerola, Pomodoro San Marzano,
Provola, Salame di Nero Casertano, Basilico
EURO 12,00

dal forno a legna...

SANT'ILARIO

Stracciatella, Pesto di Basilico,
Prosciutto Crudo Sant'Ilario, Pomodorino Confit
EURO 13,00

LA NERANO

Crema di Zucchine, Zucchine alla Scapece, Bufala all'uscita,
Acciughe, Scaglie di Provolone del Monaco
EURO 12,00

ASPARAGINA

Crema di Asparagi, Gorgonzola Dop, Prosciutto Cotto "Branchi",
Fior di Latte, Asparagi a Julienne
EURO 13,00

BACCALÀ

Pomodoro San Marzano, Baccalà Cotto a Bassa Temperatura, Olive Taggiasche,
Capperi, Polvere di Aglio Nero di Voghiera e Prezzemolo Tritato
EURO 14,00

PROFUMI D'ESTATE

Fior di Latte, Cipolla Rossa Caramellata, Tonno in Olio, Scarola Riccia a crudo,
Pomodoro Cuore di Bue e Maionese al Lime
EURO 12,00

HORTUM

Zucchine, Melanzane, Peperoni Rossi e Gialli, Cipolla Caramellata,
Fiori di Zucca, Asparagi a Julienne, Rucola Selvatica, Fior di Latte
EURO 13,00

MARGHERITA 4K

¼ Provola e Pomodoro Giallo, ¼ Ragù Datterino e Fior di Latte,
¼ San Marzano e Stracciatella, ¼ Pomodoro del Piennolo e Bufala, Basilico
EURO 12,00

CARCIOFFOLA

Provola Affumicata, Pancetta Arrotolata, Carciofi Trifolati,
Fonduta di Pecorino e Zest di Limone
EURO 13,00

DOLCEAMARA

Friggitelli Saltati, Salsiccia a punta di coltello di Maiale Casertano,
Provola, Pomodorini Gialli del Vesuvio, Pecorino
EURO 13,00

dalla pasticceria...

"Tutti i dolci vengono preparati giornalmente in casa"

LA NOSTRA DELIZIA AL LIMONE
EURO 6,50

PROFITEROLES AL TIRAMISÙ
EURO 6,50

BABÀ AL RUM PANNA E FRAGOLE
EURO 6,50

NOCCIOLINO
EURO 6,50

FONDENTE LAMPONE
EURO 6,50

PICCOLA PASTICCERIA
(Cannolo Siciliano, Bignè al Tiramisù, Coda d'Aragosta alla Crema, Crème Brûlée, Savarin al Rum)
EURO 8,00