



ANTIPASTI

- **TAGLIERE DI AFFETATI SERVITO
SERVITO CON FOCACCIA**

13,00

- **BRUSCHETTONA 1**

-pomodoro piccadilly e pomodorino giallo, nduja di spilinga, tonno callipo.

9,50

- **BRUSCHETTONA 2**

-tonno callipo sott'olio, mozzarella, pomodorini datterini, acciughe e olive nere.

9,50

FRITTI

- **PATATINE FRITTE**

4,00

- **PATATE DIPPERS**

4,50

- **CROCCHETTE DIPATATE.**

3,50

- **MISTO FRITTO: crocchette dipatate,
olive all'ascolana, arancinetti, polpette
di melanzane**

5,00

- **SCUGNIZELLI 1-straccetti di pizza frita
con pomodoro gialli e rossi, ricotta
stagionata.**

5,00

**LAVORIAMO IL NOSTRO IMPASTO A
TEMPERATURE PRECISE E
MONITORIAMO**

**COSTANTEMENTE LE FASI DI
LIEVITAZIONE E MATURAZIONE. SI
TRATTA DI DUE PROCESSI MOLTO
DIVERSI: LA LIEVITAZIONE SI BASA
SULL'AUMENTO DEL VOLUME
DELL'IMPASTO DERIVATO
DALL'AZIONE FERMENTATIVA DEL
LIEVITO; LA MATURAZIONE,
ALL'OPPOSTO, È UN INSIEME DI
PROCESSI IN CUI LE STRUTTURE PIÙ
COMPLESSE (QUALI PROTEINE,
AMIDI E GRASSI), VENGONO
SCOMPOSTE PROGRESSIVAMENTE
IN ELEMENTI PIÙ SEMPLICI.**



- **SCUGNIZZELLI 2**

-Straccetti di pizza frita serviti con mortadella IGP, pesto e granella di pistacchio 6,50



- **MONTANARE FRITTE** condite con pomodoro cotto a bassa temperatura e grana e basilico 5,00

- **MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P E CRUDO SAN DANIELE**
Servito con focaccia. 10,00

- **CAPRESE**
Pomodoro, mozzarella, origano, olio evo 7,00



GLI OSPITI CON ALLERGIE SONO INVITATI A COMUNICARE AL PERSONALE LE PROPRIE ESIGENZE.

PIZZE CLASSICHE



- **MARINARA** Pomodoro san Marzano D.O.P, olio evo aglio e origano 5,00
- **MARGHERITA SBAGLIATA** base bianca, filetti di pomodoro san marzano olio basilico. 6,00
- **MARGHERITA** Pomodoro San Marzano, fior di latte basilico. 6,00
- **TROPEA** Pomodoro san Marzano D.O.P, fior di latte d'Agerola, tonno callipo, cipolla di tropea basilico 8,00
- **DIAVOLA** Pomodoro san Marzano D.O.P, fior di latte, salame spianata piccante confettura di peperoncino basilico 8,00
- **NAPOLETANA** Pomodoro san Marzano fior di latte, acciughe, olive taggiasche, capperi basilico 8,00
- **VIENNESE** Pomodoro san Marzano D.O.P, fior di latte, wurstel e patatine fritte
- **ORTOLANA** fior di latte, pomodorini gialli infornati, melanzane zucchine alla griglia, olio evo, basilico fresco 8,00



**GLI OSPITI CON ALLERGIE SONO INVITATI A
COMUNICARE AL PERSONALE LE PROPRIE
ESIGENZE.**



- **CALZONE** fior di latte, pomodoro san Marzano D.O.P , prosciutto cotto, olio evo 8,50
- **SINFONIA DI FORMAGGI** fior di latte , caciocavallo di cimina, gorgonzola, crema di parmigiano, parmigiano basilico 8,50
- **CAPRICCIOSA** Pomodoro san Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, olive taggiasche, carciofi, basilico, olio evo 8,50



***GLI OSPITI CON ALLERGIE SONO INVITATI A
COMUNICARE AL PERSONALE LE PROPRIE
ESIGENZE.***

PIZZE SPECIALI ROSSE



- **CORNICIONE DEL BORGO** Pomodoro san Marzano D.O.P, fior di latte, prosciutto cotto monte bianchi, melanzane rigliate, crema di parmigiano 24 mesi, (cornicione ripieno di ricotta) 10,00

- **GUSTOSA** Pomodoro san Marzano D.O.P, fior di latte, crudo San Daniele, bocconcini, stracciatella, granella di pistacchio, olio evo, basilico fresco. 10,00

- **DELICIUS** Pomodoro San Marzano D.O.P, Fior di latte, Salame piccante, Olive Taggiasche, Pomodoro secchi, Olio Extravergine d'Oliva, Basilico Fresco 9,00



- **SAPORITA** Pomodoro san Marzano D.O.P, fior di latte, pancetta IGP, pecorino D.O.P, pepe nero, basilico fresco, olio evo. 10,00

PIZZE SPECIALI ROSSE



- **ARMONIA** Pomodoro san Marzano D.O.P, fior di latte,
crudo san daniele , rucola crema di parmigiano 24
mesi olio e evo basilico fresca 11,00
- **GOURMET 2.0** Pomodoro San Marzano, fior di
latte,zucchine grigliate, all'uscita crudo san
daniele, rucola, parmigiano reggiano,olio evo
basilico 12,00
- **CALABRISELLA** Pomodoro san Marzano D.O.P, fior di
latte Nduja di Spilinga, caciocavallo di Ciminà ,
parmigiano reggiano,24mesi, olio evo, basilico
fresco 8,50

PIZZE SPECIALI BIANCHE



- **PISTACCHIOSA** Fior di latte, pesto di pistacchio, mortadella IG granella di pistacchio, stracciatella, basilico fresco. 11.00
- **PULCINELLA** Base mozzarella di bufala, melanzane a funghetto saltate in padella con pomodorini, all'uscita capocollo locale, auricchio piccante 12.00
- **FUME** Fior di latte, pomodori secchi, scamorza affumicata, capocollo locale, granella di pistacchio, olio evo basilico fresco. 11.00

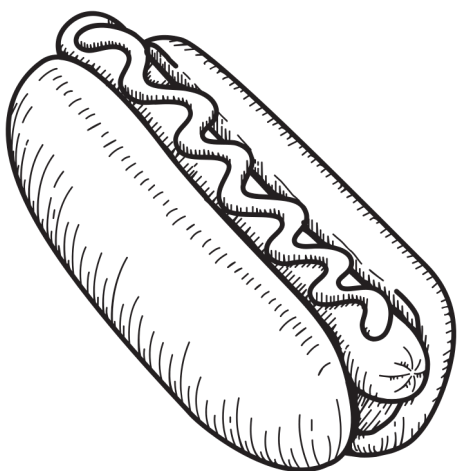


- **VESUVIANA** Fior di latte, salsiccia friarielli freschi, olio evo basilico fresco. 10,00
- **CALZONE 2.0** farcito con: fior di latte mozzarella di bufala, scamorza, all'uscita crudo san Daniele, rucola, parmigiano, glassa di aceto. 12.00
- **ANDREANA** Cornicione ripieno di stracciatella, Fior di latte, pomodorini gialli e rossi infornati, all' uscita crudo San Daniele, stracciatella e granella di pistacchio 13.00
- **ZUCCONA** Base crema di zucca, fior di latte, patate lesse infornate, all uscita pancetta, scamorza, basilico olio evo 13.00

GLI OSPITI CON ALLERGIE SONO INVITATI A COMUNICARE AL PERSONALE LE PROPRIE ESIGENZE.

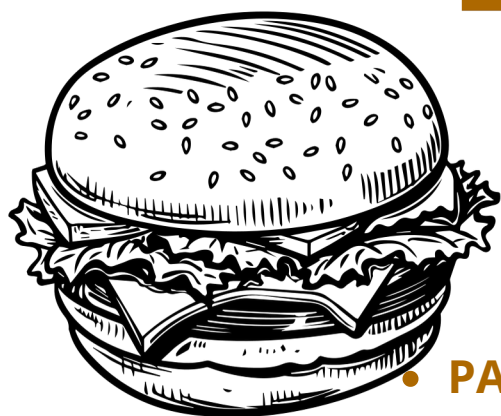
PANINI

- **HOT DOG** Wurstel, Ketchup, maionese. 5.00
- **VIENNESE** Wurstel e patatine 6.00
- **HAMBURGER** Hamburger, cipolla fritta, cheddar, patatine, salsa barbecue 7.50
- **SPECIAL CRUDO** crudo san Daniele, pomodori a fette, mozzarella, iceberg, maionese 8.00
- **SPECIAL TONNO** Tonno callipo, pomodori a fette, mozzarella, iceberg, maionese 8.00

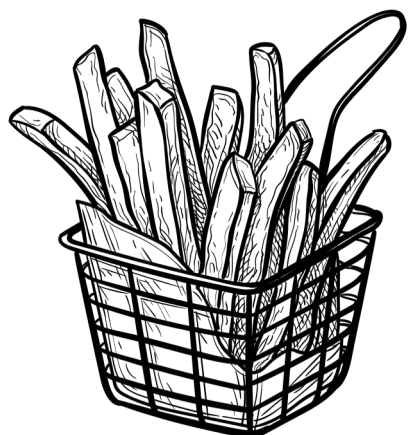


***GLI OSPITI CON ALLERGIE SONO INVITATI A COMUNICARE AL
PERSONALE LE PROPRIE ESIGENZE.***

HAMBURGER SPECIAL



- **PAESANO** Pane caldo sfornato ,Hamburger, friarielli, scamorza, confettura al peperoncino servito con patate dippers 10,00
- **GHIOTTO** pane caldo sfornato, hamburger, crema di zucca, caciocavallo di Ciminà, pancetta croccante, servito con patate dippers. 10,00
- **NDUJO** Pane sfornato, Nduja di spilinga, salsiccia piccante, patatelesse, caciocavallo di cimina servito con patate dippers. 10,00
- **SAPORITO** Pane sfornato, hamburger, cheddar, pancetta frita, anelli di cipolla, insalata iceberg salsa barbeque, servito con patate dippers 12,00
- **CALABRESE** Panino sfornato, hamburger, capocollo, caciocavallo di ciminà, mozzarelline, marmellata d cipolla rossa di tropea, servito con patate dippers. 12,00



BIBITE

- **ACQUA 0,75 NATURALE**
- **ACQUA 0,75 FRIZZANTE**
- **COCA COLA**
- **COCA COLA ZERO**
- **FANTA**
- **SPRITE**



BIRRE

- TUBORG 2,50
- HEINEKEN 3,00
- CHNUSA NON FILTRATA 3,00
- MESSINACRISTALLIDISALE 3,00
- BECKS 2,50
- THERESIANER ROSSA 4,00
- BIRRAALLASPINA(0.30) 3,50





ALLERGENI

1 - Anidride solforosa e solfiti

2 - Arachidi

3 - Cereali contenenti glutine

4 - Crostacei

5 - Frutta a guscio

6 - Latte

7 - Lupini

8 - Molluschi

9 - Pesce

10 - Sedano

11 - Senape

12 - Sesamo

13 - Soia

14 - Uova