

Pizza

PIZZA

Solo da grani biologici italiani ad alto contenuto di fibre. I nostri impasti hanno una maturazione minima di 48 ore.

We use a blend of organic Italian wheat with a high fiber content. 48 hours of leavening

TRADIZIONE

TRADITION

Margherita - 14

Pomodoro biologico, fior di latte, olio evo, basilico
Organic tomato, mozzarella, extra virgin olive oil, basil —11/VGT

Bufala - 16

Pomodoro biologico, mozzarella di bufala, parmigiano reggiano Dop, olio evo, basilico /
Organic tomato, buffalo mozzarella, parmigiano reggiano, extra virgin olive oil, basil —11/VGT

Salsiccia e friarielli - 18

Cime di rapa ripassate, salsiccia di maiale nero casertano, parmigiano reggiano Dop, provola, olio evo, basilico /
Sauteed turnip greens, black pork sausage, provola cheese, parmigiano reggiano, extra virgin olive oil, basil —11

Diavola - 16

Pomodoro biologico, salame piccante "Pedrazzoli", fior di latte, fili di peperoncino, parmigiano reggiano Dop, olio evo, basilico /
Organic tomato, spicy salami, mozzarella, chili pepper, parmigiano reggiano, extra virgin olive oil, basil —11

Calzone napoletano - 16

Ricotta di bufala, fior di latte, spianata dolce romana, pomodoro biologico, parmigiano reggiano Dop, pepe /
Buffalo ricotta, mozzarella, spianata salami, organic tomato, parmigiano reggiano, pepper —11

AL MARE

AL MARE

Napoli 3.0 - 14

Pomodoro biologico datterino "Anzalone", fior di latte, crema di aglio nero, alici del Cantabrico, polvere di olive, olio evo, basilico /
Organic "datterini" tomatoes, mozzarella, black garlic cream, Cantabrian anchovies, olive powder, extra virgin olive oil, basil —14/1

Scarola e alici - 16

Scarola ripassata con pinoli e uvetta, olive, stracciata di bufala, alici del Cantabrico, pomodorini confit, olio al prezzemolo /
Sauteed escarole with pine nuts and raisins, olives, buffalo stracciatella, Cantabrian anchovies, confit tomatoes, extra virgin olive oil with parsley —14/1

Genovese di tonno - 21

Stracotto di cipolle alla napoletana, tonno alalunga o pinna gialla secondo disponibilità, pecorino fiore sardo, pesto di basilico, olio evo /
Onion stew, tuna, pecorino, basil pesto, extra virgin olive oil —14/1B

Polpo - 20

Polpo in umido, pomodoro biologico, olio al prezzemolo, pomodorini confit, origano fresco, basilico /
Stewed octopus, organic tomato, parsley oil, confit tomatoes, fresh oregano, basil —114 B / DF

VEGANE

VEGAN

Focaccia ai semi bio - 8

Focaccia con semi misti biologici
Focaccia with organic mixed seeds —1/DF VGN

Marinara - 11

Pomodoro datterino biologico "Anzalone", aglio in oliocottura, olio evo, origano /
Organic cherry tomatoes, garlic cooked in olive oil, oregano —1/DF VGN

Ortolana - 14

Crema di cavolfiore, broccolo romanesco, spinaci ripassati, pomodori confit, olio evo al prezzemolo, basilico /
Cauliflower cream, broccoli, sauteed spinach, confit tomatoes, extra virgin olive oil with parsley, basil —1 / DF VGN

A colori - 14

Crema di zucca, funghi cardoncelli, spinaci freschi, peperone crusco, noci biologiche, olio evo, basilico
Pumpkin cream, cardoncelli mushrooms, fresh spinach, crusco pepper, organic walnuts, extra virgin olive oil, basil —1 8 / DF VGN

GINGER

GINGER

Piennolo - 16

Pomodorino del piennolo del Vesuvio Dop, mozzarella di bufala, basilico, parmigiano reggiano Dop, olio evo /
Piennolo tomatoes, buffalo mozzarella, basil, parmigiano reggiano, extra virgin olive oil —11/VGT

Crostino più - 16

Fior di latte, prosciutto cotto arrosto "Galloni", polvere di olive, pesto di pomodori bio semi-dry "Paglione", basilico, olio evo /
Mozzarella, roasted ham, olives powder, semi dried tomato pesto, extra virgin olive oil, basil —11

5 stagioni - 16

Pomodoro biologico, funghi cardoncelli, prosciutto cotto arrosto "Galloni", olive, fior di latte, carciofi di Agnone arrosto, salame "Pedrazzoli", olio evo, basilico /
Organic tomato, cardoncelli mushrooms, roasted ham, olives, mozzarella, roasted artichokes, salami, extra virgin olive oil, basil —11

Bolognese - 18

Ragù di manzo bio alla bolognese, provola affumicata, pepe, Parmigiano Reggiano Dop, olio extra vergine di oliva, basilico /
Bolognese beef ragout, smoked provola cheese, pepper, Parmigiano Reggiano, extra virgin olive oil, basil —11

Zucca e guanciale - 18

Crema di zucca, guanciale Pedrazzoli, dadolata di zucca, formaggio di capra, granella di nocciole bio, olio evo, basilico /
Pumpkin cream, jowl bacon, diced pumpkin, goat cheese, organic hazelnuts, extra virgin olive oil, basil —118

DF Senza Lattosio / Dairy free

GF Senza Glutine / Gluten free

RW Crudo / Raw

VGT Vegetariano / Vegetarian

VGN Vegano / Vegan

ITA — Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. In fondo al menù è disponibile legenda allergeni ed eventuali prodotti surgelati.

ENG — The customer is asked to inform our staff of the need to consume foods without certain allergenic substances before ordering. During cooking, cross-contamination can not be fully ruled out. At the bottom of the menu a legend of allergens and any frozen products used can be found.



Fritti

FRIED APPETIZERS

Gamberi e sesamo - 17

Gamberi fritti con panatura al panko, maionese di soia al sesamo e lime / *Fried shrimps, panko breadcrumbs, sesame and lime soya mayo* — 123611 B / DF

Rosa di cavolfiore - 9

Cavolfiore fritto con panatura al panko e rapa rossa, maionese di soia al peperoncino e melograno / *Fried cauliflower with red turnip breadcrumbs, chili soy mayo and pomegranate* — 136 / VGT DF

Suppli al ragù - 4

Riso Carnaroli biologico, ragù di manzo bio, pomodoro bio, fior di latte / *Organic rice, organic beef ragout, organic tomato, mozzarella* — 1379

Avocado e insalata di seppia - 14

Avocado fritto con panatura al panko, insalata di seppia con citronette all'arancia, erba cipollina, menta, pepe di Java, pistacchio, maionese al rafano e prezzemolo / *Fried avocado with panko breadcrumbs, cuttlefish with orange citronette, chives, mint, Java pepper, pistachio, horseradish and parsley mayo* — 13814 B / DF

Platano, pinoli e menta - 8

Sticks di platano fritto, polvere di pinoli alla menta e paprika / *Fried plantain sticks, mint and paprika pine nuts powder* — 1 / DF VGN

Le pizzine

ORGANIC FOCACCIA

Focacce semintegrali da farine biologiche dalla nostra salumeria.
Organic semi-whole grain focaccia



Patanegra e mango - 18

Prosciutto iberico Patanegra tagliato a mano, chutney di mango, olio evo / *Hand-cut iberian ham, mango chutney, extra virgin olive oil* — 1 / DF

Cotto e bufala - 14

Prosciutto cotto "Galloni", mozzarella di bufala, pomodori biologici semi-dry "Paglione" / *Cooked ham, buffalo mozzarella, organic semi-dried tomato* — 17

Crudo, ricotta e miele - 14

Fiocco di prosciutto "Gianferrari", ricotta al miele, noci biologiche / *Ham, ricotta cheese with honey, organic walnuts* — 178

Mortadella e bufala - 12

Mortadella "Pedrazzoli", stracciata di bufala, pistacchio, zest di limone / *Mortadella, buffalo stracciatella, pistachios, lemon zest* — 178

DF Senza Lattosio / Dairy free

GF Senza Glutine / Gluten free

RW Crudo / Raw

VGT Vegetariano / Vegetarian

VGN Vegano / Vegan

ITA — Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. In fondo al menù è disponibile legenda allergeni ed eventuali prodotti surgelati.

ENG — The customer is asked to inform our staff of the need to consume foods without certain allergenic substances before ordering. During cooking, cross-contamination can not be fully ruled out. At the bottom of the menu a legend of allergens and any frozen products used can be found.

