

N.B. Alcune portate e alcuni prezzi potrebbero subire delle variazioni giornaliere

I FRITTI DELLA TRADIZIONE E LA BRUSCHETTA	€
Frittura dello chef: crochè, arancini, scaglie, provolone impanate, zeppoline <i>di alghe, zucchine julienne</i>	16,00
Frittatina di bucatini classica ripiena di besciamella, piselli e carne macinata	3,50
Montanara allo scarpariello <i>con passata di pomodoro del Vesuvio e parmigiano reggiano 24 mesi</i>	4,00
Fiori di zucca ripieni di ricotta e provola 3 pezzi	9,00
Crocchè 4 pezzi	10,00
Arancini 4 pezzi	10,00
Bruschette con pomodorini e basilico 2 pezzi	4,00

PIZZE	€
MARGHERITA pomodoro strianese, fiordilatte, basilico, olio evo	9,00
MARINARA pomodoro strianese, origano del Vesuvio, basilico, aglio, olio di oliva	8,50
CAPRICCIOSA pomodoro strianese, fiordilatte, olive nere taggiasche, parmigiano reggiano 24 mesi, <i>carciofo grigliato, funghi cardoncelli, prosciutto cotto San Giovanni, basilico, olio evo</i>	13,00
BUFALINA pomodoro strianese, mozzarella di bufala, parmigiano reggiano 24 mesi, <i>basilico, olio evo</i>	10,00
AL FILETTO <i>provola, pomodorini, parmigiano reggiano 24 mesi, basilico, olio evo</i>	10,00
PROVOLA E PEPE CLASSICA pomodoro strianese, provola, pepe di Sarawak, <i>parmigiano reggiano 24 mesi, basilico, olio evo</i>	10,00
RIPIENO FRITTO ricotta, cicoli, provola, pomodoro strianese, pepe di Sarawak	12,00
RIPIENO AL FORNO ricotta, pomodoro strianese, fiordilatte, parmigiano reggiano 24 mesi, <i>salame Napoli, pepe di Sarawak, olio evo</i>	12,00
SALSICCIA E FRIARIELLI salsiccia, friarielli, provola, olio evo	11,00
DIAVOLA salame Napoli, fiordilatte, pomodoro strianese, parmigiano reggiano 24 mesi, <i>'nduja di Spilinga, basilico, olio evo</i>	11,00
QUATTRO FORMAGGI fiordilatte, parmigiano reggiano 24 mesi, pecorino bagnolese,	13,00

blu di bufala, noci, basilico, olio evo

CROCCHÈ prosciutto cotto San Giovanni, provola, pepe di Sarawak, salsa di provola, <i>crocchè fritto, olio evo</i>	12,00
CIP E CIOP wurstel artigianale, fiordilatte, patate fritte fresche, olio evo	10,00
RUGHETTA E PROSCIUTTO CRUDO fiordilatte, rucola, prosciutto di Parma, scaglie di parmigiano <i>reggiano 24 mesi, basilico, olio evo</i>	13,00
SCAROLA APERTA scarole, provola, olive taggiasche, capperi, pinoli, filetti di acciughe, <i>crostini di pane, olio evo</i>	11,00
COTTO E CARCIOFI fiordilatte, prosciutto cotto San Giovanni, carciofi, crema di pecorino di Manciano, <i>basilico, olio evo</i>	14,00
TERRA MIA pomodoro strianese, parmigiano reggiano 24 mesi, mozzarella di bufala all'uscita, <i>pomodorini confit, salsa al basilico, olio evo</i>	13,00
CACIO PEPE UOVO TARTUFO mozzarella di bufala, pecorino romano, olio al tartufo, tartufo nero, <i>pepe di Sarawak, uovo cotto a bassa temperatura</i>	16,00
CAPRESE DEL VESUVIO ingredienti tutti all'uscita: ciliegine di mozzarella di bufala tagliate a metà, <i>pomodoro cuore di bue, crema di pomodorini gialli del Vesuvio, origano del Vesuvio, polvere di pesto di basilico, olio evo</i>	13,00
DOMENICA IN FAMIGLIA ragù napoletano, sfilaccio di manzo al ragù, fiordilatte, <i>focchi di ricotta, pepe di Sarawak, parmigiano reggiano 24 mesi, basilico, olio evo</i>	13,00
ORTOLANA crema di zucchine, fiordilatte, patate al forno, funghi cardoncelli, zucchine fritte, <i>parmigiano reggiano 24 mesi, basilico, olio evo</i>	12,00
ANTONIO & ANTONIO passata di pomodorino del piennolo, mozzarella di bufala, <i>salsa al basilico, essenza di pomodoro, cacioricotta di bufala affumicato, olio evo</i>	12,00
NERANO crema di zucchine, zucchine chips fritte, fiordilatte, <i>pepe di Sarawak, parmigiano reggiano 24 mesi, pecorino romano, basilico, olio evo</i>	12,00
STRACCIATELLA E ACCIUGHE pomodoro strianese, origano del Vesuvio, stracciatella affumicata, <i>filetti di acciughe, olio evo</i>	11,00
MARINARA DEL PESCATORE pomodoro strianese, aglio, origano del Vesuvio, seppia, <i>tentacoli di polpo, gamberi rossi, olive taggiasche, capperi, tarallo napoletano sbriciolato, olio al peperoncino</i>	26,00