

SUCCULENTA

Pizza e sapori del sud

MATTEO MOTTOLA & ALESSIO AISLER

...di più non si può

PER INIZIARE

Le bruschette

La Pugliese

Pane bianco, pomodori secchi, burratina delle Murge, olio evo, aglio e cipolla rossa di Tropea.

8,00€

La Caprese

Pane bianco, pomodori pachino, mozzarella di bufala campana dop, aglio, basilico ed olio evo.

7,00€

I Freschi

La Burrata

Burrata delle Murge 130 gr, rucola selvatica, pomodori secchi, strisciata di tarallo.

9,50€

La Bufala

Mozzarella di bufala campana dop 125 gr, prosciutto crudo di Parma dop 18 mesi, pomodorini del piennolo del Vesuvio e datterini gialli di Battipaglia.

11,50€

I Fritti

Fritto partenopeo

Arancini di riso, crocchè di patate, Ricottina frita, il tutto servito nel classico cuoppo.

9,50€

Frittura di calamari

Servito con salsa tartara e lattughino.

11,00€

PER CONTINUARE

I Primi

Titi alla genovese

Piatto tipico campano, ziti di Gragnano con ragù bianco a base di cipolle, formaggio grana e carne di manzo a punta di coltello.

13,00€

Spaghetti alle vongole

Spaghetti di Gragnano con vongole veraci, olio evo e prezzemolo.

16,00€

Orecchiette con cime di rapa

Pasta fresca di farina Senatore Cappelli con cime di rapa e pane profumato.

12,00€

Paccheri pomodorini e basilico

Paccheri freschi di Gragnano, pomodorini pachino olio evo e basilico.

11,00€

I Secondi

Cotoletta Napoletana

Lonza di maiale panata e frita con rucola e pomodorini.

13,50€

Polpette al sugo

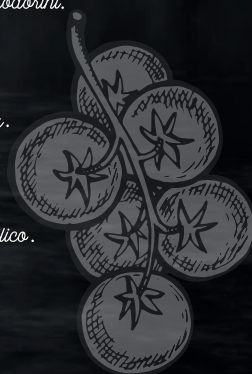
di manzo con pane grana basilico e uova.

9,50€

Parmigiana di melanzane

al pomodoro con provola affumicata e basilico.

9,50€



I Contorni

*Friarielli saltati in padella; Melanzane a funghetto;
Insalatina mista di stagione e
funghi trifolati e patatine fritte*

4,50€ (cad)

Le insalate

*Insalata mista: Pomodorini ciliegino, patate al
vapore ed olive nere di Gaeta*

7,00€

*Insalata lattughino: Riso carnaroli, pomodori
pachino e scaglie di cacioricotta*

8,50€

Personalizzale con:

+4,00€ (cad)

Stracciatella

Bufala 125gr

Burrata 130gr

Salmon affumicato

Pollo alla brace

Filetti di tonno in olio evo



Le Pizze

Le storiche

OLIO E POMODORO	<i>pomodoro San Marzano DOP ed olio evo</i>	6,50€
MARINARA	<i>pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, basilico ed olio evo</i>	6,50€
COSACCA	<i>pomodoro San Marzano DOP, pomodori piennolo del Vesuvio, scaglie di cacioricotta, basilico ed olio evo</i>	8,50€
MARGHERITA	<i>pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, basilico ed olio evo</i>	7,00€
BUFALINA	<i>pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala DOP basilico ed olio evo</i>	10,50€
BUFALA E FILETTO	<i>pomodoro ciliegino a filetto, mozzarella di bufala DOP, basilico ed olio evo</i>	11,00€
NAPOLETANA	<i>pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, acciughe sott'olio, olive nere, basilico ed olio evo</i>	8,00€
CAPRICCIOSA	<i>pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, funghi trifolati, prosciutto cotto, carciofini, olive nere, basilico ed olio evo</i>	9,00€
DIAVOLA	<i>pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, salamino piccante, basilico ed olio evo</i>	8,50€
QUATTRO FORMAGGI	<i>mozzarella fiordilatte, provola affumicata di Agerola, mozzarella di bufala, gorgonzola, basilico ed olio evo</i>	8,00€
SALSICCIA E FRIARIELLI	<i>provola affumicata di Agerola, salsiccia napoletana a punta di coltello friarielli basilico ed olio evo</i>	10,00€



Le Pizze

Le Succulente

LA REGINA SUCCULENTA	<i>cremosa di patate, salamino, pomodori piennolo del Vesuvio, scaglie di cacioricotta, basilico ed olio evo</i>	12,00€
LA GENOVESE NAPOLETANA	<i>ragù bianco di cipolle e manzo, provola affumicata di Agerola, basilico ed olio evo</i>	12,50€
LA POLPETTOSA	<i>pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata di Agerola, polpette di manzo, basilico ed olio evo</i>	12,00€
LA PORCHETTA	<i>provola affumicata di Agerola, porchetta di Ariccia, patate al forno, rosmarino ed olio evo</i>	12,00€
LA MORTAZZA	<i>focaccia con mortadella, stracciatella, pesto e granella di pistacchi, basilico ed olio evo</i>	12,00€
LA SALSICCETTA	<i>all'ombra di pomodoro con mozzarella fiordilatte, salsiccia napoletana, funghi trifolati, basilico ed olio evo</i>	11,50€

Tutte le pizze a richiesta anche con mozzarella senza lattosio (+1,00€)

VINI

Bianchi

Lacryma Christi DOC Feudi S. Gregorio

16.00€ calice 5,50€

Falaghina DOC La Guardiense

14.50€ calice 5,00€

Gewurztraminer DOC di Caldaro

24.50€ calice 7,00€

Rossi e Rosati

Tre compari primitivo Salento IGP

15.50€ calice 5,00€

Enneoro negroamaro Salento IGP

16.00€ calice 5,50€

Dama negroamaro rosato Salento IGP

16.00€ calice 5,50€

Bollicine

Bellenda DOCG

17.00€ calice 5,00€

BIRRE ALLA SPINA

Stella Artois

4,00€ (20cl); 5,50€ (40cl)

Leffe

4,50€ (30cl); 6,00€ (50cl)

Franziskaner Weissbier

6,00€ (33cl)

ACQUA E BIBITE

<i>Acqua Panna 50cl</i>	<i>2,00€</i>
<i>Acqua San Pellegrino 50cl</i>	<i>2,00€</i>
<i>Coca Cola 33cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Coca cola zero 33cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Fanta 33cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Sprite 33cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Chinotto 27cl</i>	<i>4,00€</i>
<i>Gazzosa 27cl</i>	<i>4,00€</i>
<i>Thè al limone / alla pesca 33 cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Spritz</i>	<i>6,00€</i>

DOLCI

DELIZIA AL LIMONE	<i>classica delizia amalfitana con Pan di Spagna crema al limone e panna montata</i>	<i>6,00€</i>
SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO	<i>tortino al cioccolato fondente nero o bianco a scelta con gelato al latte di bufala</i>	<i>6,00€</i>
PASTIERA	<i>dolce partenopeo a base di pasta frolla, crema di grano, ricotta e canditi</i>	<i>6,00€</i>
BABÀ	<i>classico al rum</i>	<i>6,00€</i>

PER CONCLUDERE

Caffè ed ammazzacaffè

Caffè

1,50€

Amari (Amaro del Capo, Jagermeister, Montenegro, Lucano)

4,00€

*Liquori (limoncello, meloncello, nocino, mirto,
liquirizia, melannurca)*

4,00€

Grappe classica e barricata

5,00€

servizio

a pranzo dal lun al ven 1,00€

a cena, sab, dom e festivi 2,00€

...di più non si può