

PIZZE

La nostra marinara	8 €
Pomodoro pelato, conserva di pomodorino, origano, aglio, basilico e all'uscita olio evo <i>San Marzano tomatoes, cherry tomato preserve, oregano, garlic, basil and evo oil</i>	
Margherita	9 €
Treccia sorrentina, pomodoro pelato, basilico e all'uscita olio evo e parmigiano <i>Mozzarella Sorrentina (Treccia), San Marzano tomatoes, basil, Parmesan cheese and evo oil</i>	
Verace	12 €
Bufala campana dop, pomodori San Marzano, basilico e all'uscita uscita olio evo e parmigiano <i>Buffalo mozzarella DOP, San Marzano tomatoes, basil and evo oil</i>	
Sorrento	14 €
Treccia sorrentina e all'uscita noci, coriandoli di limoni di Sorrento IGP, scaglie di Proulone del Monaco DOP, all'uscita focchi di ricotta di fuscella, basilico e olio evo <i>Mozzarella Sorrentina (Treccia), Sorrento walnuts, lemon zest IGP, flakes of Proulone del Monaco DOP, ricotta cheese, basil and evo oil</i>	
Acqu'e sale	16 €
Pomodoro pelato, conserva di pomodorini del piennolo e all'uscita alici, burrata centrale, origano siciliano e olio evo <i>San Marzano tomato, Piennolo cherry tomato preserve, anchovies, burrata cheese, sicilian oregano and evo oil</i>	
Primavera	16 €
Bufala DOP, pomodorini freschi e all' uscita rucola condita con olio evo e scaglie di parmigiano, prosciutto crudo di Parma e olio evo <i>Buffalo mozzarella DOP, fresh cherry tomatoes, parmesan flakes and rocket dressing, Parma ham and evo oil</i>	
San Francesco	14 €
Prouola di bufala, melanzane a funghetti, nduja di Spilinga, conserva di pomodorini del piennolo e all'uscita olio evo <i>Smoked buffalo cheese, fried aubergines in tomato sauce, Spilinga nduja, preserve of Piennolo cherry tomatoes evo oil</i>	
Pistacchio e Mortadella	16 €
Treccia sorrentina e all'uscita mortadella IGP, burrata centrale con pistacchio e olio evo <i>Mozzarella Sorrentina (Treccia), mortadella IGP, burrata cheese, pistachios and evo oil</i>	
Francesca	14 €
Bufala campana DOP, datterini, nduja di Spilinga, focchi di ricotta di fuscella e olio evo <i>Buffalo mozzarella DOP, yellow datterino tomatoes, nduja, ricotta cheese and evo oil</i>	
Manu	14 €
Zucca, nduja di spilinga, mozzarella di bufala campana e all'uscita dal forno ricotta di fuscella <i>Pumpkin, Spilinga nduja, Buffalo mozzarella DOP and ricotta cheese</i>	
Profumo di brace	15 €
Salsiccia fresca, pomodorini, treccia sorrentina e medaglioni di bufala affumicata al centro <i>Homemade sausage, cherry tomatoes, mozzarella sorrentina (treccia) and smoked buffalo mozzarella</i>	
Nostrana	15 €
Salsiccia, broccoli, treccia sorrentina, e medaglioni di bufala affumicata <i>Homemade sausage, broccoli "friarielli" mozzarella sorrentina (treccia) and smoked buffalo mozzarella</i>	
Napoli	16 €
Mozzarella di bufala campana DOP, pacchetelle vesuviane rosse e gialle e pesto di basilico <i>Buffalo mozzarella DOP, chopped Vesuvio cherry tomatoes and basil pesto</i>	

* Questo prodotto potrebbe essere congelato / This item may be frozen

Coperto / Cover charge 3 €

Montoro	16 €
Pancetta paesana, cipolla ramata di Montoro saltata in padella, provola di bufala e patate novelle, all'uscita forno spolverata di pecorino romano DOP e ricotta di fuscella <i>Local pancetta. Montoro coppery onions sautéed in a pan, smoked buffalo mozzarella, baked new potatoes, sprinkled of Pecorino Romano and ricotta cheese</i>	
Ma... però	16 €
'nduja, treccia sorrentina, all'uscita forno, scaglie di cioccolato fondente <i>'nduja, mozzarella sorrentina (treccia), dark chocolate flakes</i>	
Pompei	16 €
Zucca, salsiccia fresca, guanciale, provola di bufala e pepe <i>Pumpkin, homemade sausage, bacon, buffalo smoked mozzarella and peppers</i>	
Bottarga	18 €
Bufala, all'uscita dal forno scarola riccia con zest di limoni di Sorrento IGP e scaglie di bottarga di Murgia <i>Buffalo mozzarella, Neapolitan escaroles with Sorrento's lemon zest and bottarga</i>	
Uovo in camicia, zucca, nduja e ricotta di fuscella	18 €
Possibile anche con tartufo a seconda della disponibilità <i>Poached eggs, pumpkin, nduja and ricotta cheese. Also available with truffles subject to availability</i>	
Senza parole	18 €
Scaglie di provolone del Monaco, bufala, all'uscita forno carpaccio di fichi cilentani, noci e melassa di fichi <i>Flakes of Provolone del Monaco DOP, buffalo mozzarella, carpaccio of figs from Cilento, walnuts and molasses of figs</i>	
Terry	16 €
Treccia sorrentina, 'nduja, fiocchi di ricotta di fuscella e polvere di liquirizia <i>Mozzarella sorrentina (treccia), 'nduja, ricotta cheese and licorice powder</i>	
Sensazioni	16 €
Bufala, pomodorini pacchetelle rossi e giallo, pesto di rucola e fiocchi di ricotta di fuscella <i>Buffalo mozzarella, red and yellow pacchetelle tomatoes, rocket pesto and ricotta cheese</i>	
5 P	16 €
Pasta e Patate con Prouola, Pancetta, Pepe e spolverata di Parmigiano <i>Pasta and potatoes with bacon, black peppers, smoked mozzarella and parmesan cheese</i>	
Fagotto Napoletano	16 €
Provola di bufala, scarole, olive, capperi e pacchetelle Vesuviane rosse e gialle <i>Smoked buffalo cheese, escaroles, olives, capers and chopped Vesuvio cherry tomatoes</i>	
Gustosa	16 €
Funghi porcini*, pancetta nostrana, pecorino, bufala e pacchetelle Vesuviane rosse e gialle <i>Porcini mushrooms, local bacon, pecorino cheese, buffalo mozzarella and chopped Vesuvio yellow and red cherry tomatoes</i>	
Simo	16 €
Pomodorini, Treccia Sorrentina, pesto di basilico e all'uscita burrata centrale <i>Cherry tomatoes, Treccia Sorrentina, basil pesto and burrata cheese</i>	
Sorrento gold 24 k	18 €
Limone IGP, Sorrento finocchietto selvatico, treccia sorrentina e all'uscita forno burrata centrale, gold 24 k e fiocchi di ricotta di fuscella <i>Sorrento's lemon I.G.P. Wild fennel, treccia sorrentina cheese, burrata cheese, gold 24 k and ricotta di fuscella cheese</i>	

* Questo prodotto potrebbe essere congelato / *This item may be frozen*

Coperto / Cover charge 3 €

LE NOSTRE MONTANARE FRITTE E INFORNATE DA CONDIVIDERE

- 1. Dop** 16 €
Bufala, conserva di pomodorino del piennolo, parmigiano e basilico
Fried pizza with buffalo mozzarella, preserve of piennolo del Vesuvio cherry tomatoes, parmesan and basil
- 2. Mortadella** 16 €
Mortadella, ricotta di fuscella e granella di pistacchio
Mortadella, ricotta cheese and pistachios
- 3. Colatura di Proulone del Monaco, melassa di fichi Santomiele e mandorle tostate** 16 €
Proulone del Monaco sauce, molasses of figs and toasted almonds
- 4. Ripieno saporito (forno/fritto)** 16 €
Fior di ricotta di fuscella, conserva di pomodorino del piennolo del Vesuvio DOP, mozzarella di bufala campana dop e olio evo
Baked or fried folded calzone saporito, ricotta cheese, preserve of piennolo Vesuvio tomato and buffalo mozzarella campana DOP and evo olive oil (fried/baked)
- 5. Scarola alla napoletana, zucca e bufala** 16 €
Neapolitan escaroles, pumpkin and buffalo mozzarella
- 6. Ragù Genovese e Scaglie di Pecorino (forno/fritto)** 16 €
Genovese Ragù with slice of Pecorino (fried/baked)

LE FRUSTE

- Frusta sorrentina** 15 €
Fior di latte, pomodorini, perline di mozzarella e basilico
Mozzarella cheese, cherry tomatoes, mozzarella pearls and basil
- Frusta Sorrento** 15 €
Fior di latte, noci, scaglie di limone di Sorrento IGP, scaglie di Proulone del Monaco DOP e perline di mozzarella
Mozzarella, walnuts, zest of IGP lemon, flakes of Proulone del Monaco DOP and mozzarella pearls
- Frusta Zucca** 16 €
Prouola di bufala, zucca, pancetta e 'nduja di Spilinga
Smoked buffalo cheese, pumpkin, local bacon and nduja

NOVITÀ

PIZZE FRITTE FUSION

NEW

- Salsa di guacamole, carpaccio di pesce bianco e zest di limoni di Sorrento IGP** 18 €
Guacamole sauce, white fish carpaccio and Sorrento's lemon zest
- Sottofiletto di Manzo alla brace (consigliata media cottura) con colatura di prouolone del Monaco e chips di patata viola** 18 €
Grilled beef sirloin (advised medium cooked) with Proulone del Monaco sauce and purple potatoes chips

* Questo prodotto potrebbe essere congelato / This item may be frozen

Coperto / Cover charge 3 €

BIBITE | SOFT DRINKS

Acqua 75 cl 3 €
Water

Soft drink 4 €

LIQUORI | LIQUEURS

Amari 5 €

Cognac 6 €

Rum Zapaca XO 12 €

Whisky 6 €

Grappa 6 €

Grappa Barricata 7 €

Limoncello 4 €

Crema di limoni 6 €

Liquore di noci 6 €

Finocchietto / Liquirizia / Mela Annurca 4 €

Passito 6 €

Passito di Pantelleria 8 €

Picolit 8 €

Caffè 2 €
Coffee