

PIZZE

La nostra marinara	8 €
Pomodoro San Marzano, conserva di pomodorino vesuviano, pacchetelle, origano, aglio e basilico <i>San Marzano tomatoes, cherry tomato preserve, chopped Vesuvio cherry tomatoes, oregano, garlic and basil</i>	
Margherita	10 €
Treccia sorrentina, pomodoro pelato, basilico e all'uscita olio evo <i>Mozzarella sorrentina (treccia), San Marzano tomatoes, basil and evo olive oil</i>	
Verace	12 €
Mozzarella di bufala DOP, pomodori San Marzano, basilico e all'uscita olio evo <i>Buffalo mozzarella DOP, San Marzano tomatoes, basil and evo olive oil</i>	
Sorrento	14 €
Treccia sorrentina e all'uscita noci, coriandoli di limoni di Sorrento IGP, scaglie di provolone del monaco DOP, focchi di ricotta di fuscella, basilico e olio evo <i>Mozzarella sorrentina (treccia), Sorrento walnuts, lemon zest I.G.P., provolone del Monaco flakes, ricotta cheese, basil and evo olive oil</i>	
Profumo di brace	14 €
Salsiccia fresca, pomodorini, treccia sorrentina e medaglioni di provola <i>Homemade sausage cherry tomatoes, mozzarella sorrentina (treccia) and provola cheese medallions</i>	
San Francesco	16 €
Provola 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>	
Acqu'e sale	14 €
Pomodoro pelato, conserva di pomodorini del piennolo, all'uscita alici e burrata centrale, origano siciliano e olio evo <i>San marzano tomato, piennolo cherry tomato preserve, anchovies, burrata cheese, sicilian oregano and evo olive oil</i>	
Pizza "Scarpariello"	14 €
Bufala, all'uscita dal forno pomodoro fresco saltato in padella, caciotta di Schiazzano grattugiata e basilico <i>(Neapolitan traditional style) fresh tomatoes sauce, shavings of local dry ricotta cheese from "schiazzano" and basil</i>	
Vesuviana	15 €
Pacchetelle Vesuviane, olive nere, mozzarella di bufala campana dop, leggero origano e basilico <i>Chopped Vesuvio cherry tomatoes, black olives, buffalo mozzarella, oregano and basil</i>	
Fresca	18 €
Bufala, all'uscita dal forno pomodorini, scarola riccia, olive, capperi, nduja ed alici <i>Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, curly escarole, olives, capers, nduja and anchovies</i>	
Tropea	16 €
Bufala, all'uscita pacchetelle vesuviane, cipolla di Tropea ed olio evo <i>Buffalo mozzarella, Chopped Vesuvio cherry tomatoes, "Tropea" onion and olive oil</i>	

* Questo prodotto potrebbe essere abbattuto o congelato / *This item may be culled or frozen*

Coperto / Cover charge 3 €

Terry	16 €
Treccia sorrentina, nduja, focchi di ricotta di fuscella e polvere di liquirizia <i>Mozzarella sorrentina (treccia), nduja, ricotta cheese and licorice powder</i>	
Simona	16 €
Pomodoro di Sorrento, treccia sorrentina, pesto di basilico e burrata <i>Sorrento tomatoes, Mozzarella sorrentina (treccia), basil pesto, burrata cheese</i>	
Senza parole	18 €
Blu di bufala, all'uscita forno bufala, fichi cilentani, noci e melassa di fichi <i>Blu buffalo cheese, buffalo mozzarella, figs from Cilento, walnuts and molasses of figs</i>	
Ma... però	16 €
Blu di bufalo, nduja, treccia sorrentina e all'uscita forno scaglie di cioccolato fondente e ricotta di fuscella <i>Blu buffalo cheese, nduja, mozzarella sorrentina (treccia), dark chocolate flakes</i>	
Nerano	16 €
Zucchine, provola, pacchetelle gialle e all'uscita dal forno ricotta di fuscella e foglioline di mentuccia <i>Fried zucchinis, smoked mozzarella cheese, yellow chopped vesuvio tomatoes, ricotta cheese and fresh mint</i>	
Sensazioni	16 €
Bufala, pomodorini rossi e gialli cotti nel forno a legna, pestato di rucola e focchi di ricotta di fuscella <i>Buffalo mozzarella, cooked cherry tomatoes (red and yellow), rocket pesto and ricotta cheese</i>	
Francesca	15 €
Bufala campana DOP, datterini rossi, nduja di Spilinga, focchi di ricotta di fuscella e olio evo <i>Buffalo mozzarella DOP, red datterino tomatoes, nduja, ricotta cheese and evo olive oil</i>	
Pistacchio, mortadella e burrata	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 olive 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 olive oil</i>	
Fagotto d'estate	18 €
Treccia e parmigiana di melanzane <i>Folded pizza filled with mozzarella cheese and eggplant Parmigiana</i> <i>Buffalo mozzarella DOP, dried Sicilian tomatoes, Sorrento's tomato and shredded burrata cheese</i>	
Spianata calabrese, bufala campana DOP, pomodori pacchetelle vesuviane e burrata	16 €
<i>Calabria's spicy dry sausage buffalo, chopped Vesuvio cherry tomatoes, and burrata cheese</i>	
Manu	16 €
Melanzane a funghetto, mozzarella di bufala campana DOP e all'uscita dal forno ricotta salata <i>Fried aubergines in tomato sauce, buffalo mozzarella DOP and salted ricotta cheese</i>	

* Questo prodotto potrebbe essere abbattuto o congelato / *This item may be culled or frozen*

Coperto / Cover charge 3 €

Very good	16 €
Zucchine fritte, pancetta, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini gialli, scaglie di pecorino e patate al forno <i>Fried zucchinis, pancetta, buffalo mozzarella DOP, yellow cherry tomatoes, Pecorino cheese and baked potatoes</i>	
Napoli	16 €
Mozzarella di bufala campana DOP, pacchetelle vesuviane e pesto di basilico <i>Buffalo mozzarella DOP, chopped Vesuvio cherry tomatoes and basil pesto</i>	
Sorrento gold 24 k	19 €
Limone IGP, Sorrento finocchietto selvatico, treccia sorrentina e all'uscita forno burrata centrale, gold 24 k e focchi 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>	
Pompei	16 €
Prouola, olive, pomodorini gialli, sbriciolata di tarallo al finocchietto, olive nere <i>Smoked mozzarella cheese, black olives, yellow tomatoes, crumbled fennel tarallo, black olives</i>	
Capri	18 €
Treccia sorrentina e all'uscita pomodorini gialli, burrata centrale e scarola riccia <i>Mozzarella sorrentina (treccia), yellow cherry tomatoes, burrata cheese and curly escarole</i>	
Rainbow	16 €
Treccia sorrentina, pomodorini gialli, zucchine fritte e peperoni <i>Mozzarella sorrentina (treccia), yellow cherry tomatoes, fried zucchinis and peppers</i>	
Montoro	16 €
Pancetta paesana, cipolla ramata di Montoro saltata in padella, prouola di bufala e patate novelle, all'uscita forno spolverata di pecorino romano DOP <i>Local pancetta, Montoro coppery onions sautéed in a pan, smoked buffalo mozzarella, baked new potatoes, sprinkled of Pecorino Romano</i>	
Sorrento d'estate	18 €
Treccia sorrentina e all'uscita dal forno bufala, pomodoro di Sorrento e pesto di basilico <i>Mozzarella sorrentina (treccia), Buffalo mozzarella DOP, Sorrento tomatoes and basil pesto</i>	

LE FRUSTE

Frusta sorrentina	16 €
Fior di latte, pomodorini, perline di mozzarella e basilico <i>Mozzarella cheese, cherry tomatoes, mozzarella pearls and basil</i>	
Frusta Sorrento	16 €
Fior di latte, noci, scaglie di limoni di Sorrento IGP, scaglie di provolone del monaco DOP e perline di mozzarella <i>Mozzarella, walnuts, zest of lemon IGP, flakes of provolone del monaco dop and mozzarella pearls</i>	
Frusta Caprese	16 €
Treccia, pomodoro di Sorrento, pesto di basilico e perline di mozzarella <i>Mozzarella sorrentina (treccia), basil pesto, pearls of mozzarella</i>	

* Questo prodotto potrebbe essere abbattuto o congelato / This item may be culled or frozen

Coperto / Cover charge 3 €

LE PIZZE FRITTE PER CONDIVIDERE

- 1. Dop** 18 €
Bufala, conserva di pomodorino del piennolo, parmigiano e basilico
Fried pizza with buffalo mozzarella, preserve of Piennolo del vesuvio cherry tomatoes
- 2. Mortadella** 18 €
Mortadella, ricotta di fuscella e granella di pistacchio e pistacchio
Mortadella, ricotta cheese and pistachios
- 3. Melanzane a funghetto e crema di ricotta di fuscella** 18 €
Ricotta cheese cream and fried aubergines in tomato sauce
- 4. Sorrento** 20 €
Limoni di Sorrento, treccia sorrentino, ricotta di fuscella e parmigiano
Sorrento's lemon I.G.P., mozzarella cheese, ricotta di fuscella cheese and Parmesan cheese
- 5. Mare mare** 20 €
Carpaccio di polipo, scarola riccia, olive e pomodori secchi
Octopus carpaccio, curly escarole, black olives and dry tomatoes
- 6. Caprese di mare** 20 €
Tartare di gambero rosso, bufala e pomodori di Sorrento
Red prawns tartare, buffalo mozzarella cheese and Sorrento's tomatoes
- 7. Ripieno saporito al 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

* Questo prodotto potrebbe essere abbattuto o congelato / *This item may be culled or frozen*

Coperto / Cover charge 3 €