

# PIZZE

<b>La nostra marinara</b> .....	<b>8 €</b>
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>	
<b>Margherita</b> .....	<b>10 €</b>
Treccia sorrentina, pomodoro pelato, basilico e all'uscita olio evo <i>Mozzarella sorrentina (treccia), San Marzano tomatoes, basil and evo olive oil</i>	
<b>Verace</b> .....	<b>12 €</b>
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>	
<b>Sorrento</b> .....	<b>14 €</b>
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>	
<b>Profumo di brace</b> .....	<b>14 €</b>
Salsiccia fresca, pomodorini, treccia sorrentina e medaglioni di provola <i>Homemade sausage cherry tomatoes, mozzarella sorrentina (treccia) and provola cheese medallions</i>	
<b>San Francesco</b> .....	<b>16 €</b>
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>	
<b>Acqu'e sale</b> .....	<b>14 €</b>
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>	
<b>Pizza "Scarpariello"</b> .....	<b>14 €</b>
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>	
<b>Vesuviana</b> .....	<b>15 €</b>
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>	
<b>Fresca</b> .....	<b>18 €</b>
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>	
<b>Tropea</b> .....	<b>16 €</b>
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 €**

<b>Terry</b>	16 €
Treccia sorrentina, nduja, focchi di ricotta di fuscella e polvere di liquirizia <i>Mozzarella sorrentina (treccia), nduja, ricotta cheese and licorice powder</i>	
<b>Simona</b>	16 €
Pomodoro di Sorrento, treccia sorrentina, pesto di basilico e burrata <i>Sorrento tomatoes, Mozzarella sorrentina (treccia), basil pesto, burrata cheese</i>	
<b>Senza parole</b>	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>	
<b>Ma... però</b>	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>	
<b>Nerano</b>	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>	
<b>Sensazioni</b>	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>	
<b>Francesca</b>	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>	
<b>Pistacchio, mortadella e burrata</b>	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>	
<b>Primavera</b>	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>	
<b>Fagotto d'estate</b>	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>	
<b>Spianata calabrese, bufala campana DOP, pomodori pacchetelle vesuviane e burrata</b>	16 €
<i>Calabria's spicy dry sausage buffalo, chopped Vesuvio cherry tomatoes, and burrata cheese</i>	
<b>Manu</b>	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 €**

<b>Very good</b>	<b>16 €</b>
Zucchine fritte, pancetta, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini gialli, scaglie di pecorino e patate al forno <i>Fried zucchini, pancetta, buffalo mozzarella DOP, yellow cherry tomatoes, Pecorino cheese and baked potatoes</i>	
<b>Napoli</b>	<b>16 €</b>
Mozzarella di bufala campana DOP, pacchetelle vesuviane e pesto di basilico <i>Buffalo mozzarella DOP, chopped Vesuvio cherry tomatoes and basil pesto</i>	
<b>Sorrento gold 24 k</b>	<b>19 €</b>
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>	
<b>Pompei</b>	<b>16 €</b>
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>	
<b>Capri</b>	<b>18 €</b>
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>	
<b>Rainbow</b>	<b>16 €</b>
Treccia sorrentina, pomodorini gialli, zucchine fritte e peperoni <i>Mozzarella sorrentina (treccia), yellow cherry tomatoes, fried zucchini and peppers</i>	
<b>Montoro</b>	<b>16 €</b>
Pancetta paesana, cipolla ramata di Montoro saltata in padella, prouola 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>	
<b>Sorrento d'estate</b>	<b>18 €</b>
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

<b>Frusta sorrentina</b>	<b>16 €</b>
Fior di latte, pomodorini, perline di mozzarella e basilico <i>Mozzarella cheese, cherry tomatoes, mozzarella pearls and basil</i>	
<b>Frusta Sorrento</b>	<b>16 €</b>
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>	
<b>Frusta Caprese</b>	<b>16 €</b>
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 €**