



## GLI SFIZI

<b>PATATINE FRITTE ARTIGIANALI</b> Prodotto fresco, pelato e tagliato a mano	4
<b>CROCCHÈ</b> Patate a pasta gialla, Parmigiano Reggiano DOP, pepe	1,5
<b>FRITTATINA DI PASTA</b> Bucatini, besciamella, piselli, macinato di maiale, Parmigiano Reggiano DOP	2
<b>ARANCINO</b> Riso, zucchine, fiori di zucca e caciocavallo podolico	2
<b>MOZZARELLINE FRITTE (4 pezzi)</b> Mozzarella di bufala campana DOP impanata con uova biologiche e pangrattato	4
<b>BOCCONCINO DI MORTADELLA AL PISTACCHIO</b> Mortadella IGP, pistacchio di Bronte, uova biologiche e pane raffermo	2
<b>MONTANARA</b> Sugo di cannellino flegreo IGP e pecorino romano	2,5
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE</b> Melanzane, fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano, Parmigiano Reggiano DOP, basilico fresco, olio d'oliva	5

## I TAGLIERI *(per una persona)*

<b>TAGLIERE DI SALUMI</b>	8
<b>TAGLIERE DI FORMAGGI</b>	8
<b>TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI</b>	10
<b>TAGLIERE DELL'OZIO</b>	15

## I RIPIENI

<b>PIZZA FRITTA TRADIZIONALE</b> Ricotta di Agerola, cicoli di maiale, fior di latte di Agerola, Parmigiano Reggiano DOP, pepe nero	9
<b>PIZZA FRITTA</b> Ricotta di Agerola, salame napoletano, fior di latte di Agerola, Parmigiano Reggiano DOP, pepe nero	9
<b>RIPIENO CLASSICO</b> Ricotta di Agerola, salame napoletano, fior di latte di Agerola, Parmigiano Reggiano DOP, pomodoro San Marzano, pepe nero	9

## LA TRADIZIONE

<b>MARINARA</b> Pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico, olio d'oliva	5
<b>NAPOLETANA</b> Pomodoro San Marzano, acciughe di cetara, olive di Itri, prezzemolo, aglio, olio d'oliva	5,5
<b>MARGHERITA</b> Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, basilico fresco, Parmigiano Reggiano DOP, olio d'oliva	6
<b>BUFALINA</b> Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco, Parmigiano Reggiano DOP, olio d'oliva	7,5
<b>DIAVOLA</b> Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, salame napoletano, olio piccante	7
<b>TEDESCA</b> Wurstel e patate fresche fritte	7
<b>CAPRICCIOSA</b> Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, salame napoletano, funghi champignon freschi, olive di Itri, Parmigiano Reggiano DOP, olio d'oliva	8
<b>EMILIANA</b> Fior di latte di Agerola, prosciutto crudo, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, olio d'oliva	8
<b>DATTERINA</b> Fior di latte di Agerola, pomodori datterino, basilico fresco, Parmigiano Reggiano DOP, olio d'oliva	7
<b>AFFUMICATA</b> Pomodoro San Marzano, provola di Agerola affumicata, pepe nero, basilico fresco, olio d'oliva	6
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> Fior di latte di Agerola, mozzarella di bufala campana DOP, gorgonzola, Parmigiano Reggiano DOP, basilico fresco, olio d'oliva	8
<b>SMORFIA</b> Metà Margherita, metà ripieno classico	7,5



## LE ISPIRAZIONI

<b>SALUMIERA</b> Misto di salumi sott'olio e formaggi, fior di latte di Agerola, songino, Parmigiano Reggiano DOP, olio d'oliva	9
<b>BRONTE</b> Pesto di pistacchio di Bronte, mortadella IGP, provola di Agerola, praline di ricotta di Agerola al pistacchio, olio d'oliva	10
<b>TROPEA</b> Cipolla rossa di Tropea IGP, salsiccia di maiale sbriciolata, fior di latte di Agerola, peperoncino calabrese, olio d'oliva	8
<b>CARRETTIERA</b> Salsiccia sbriciolata, patate al forno, provola di Agerola affumicata, rosmarino fresco, olio d'oliva	8
<b>MONTEMERANO</b> Lardo di colonnata, Pecorino toscano, miele Millefiori, olio d'oliva	9
<b>CALABRESE</b> Capocollo, pomodori semiseccchi, nduja, fior di latte di Agerola, Parmigiano Reggiano DOP, prezzemolo fresco, olio d'oliva	9
<b>VENTRESCA</b> Pancetta, carciofini arrostiti, provola di Agerola affumicata, pomodori semiseccchi, prezzemolo fresco, olio d'oliva	9
<b>UNGHERESE</b> Prosciutto cotto Praga, crema di patate fresche mantecata con burro di Agerola, fior di latte di Agerola, olio d'oliva	9

## LE ESTIVE

<b>PARMIGIANA</b> Parmigiana scomposta, fior di latte di Agerola, basilico fresco, Parmigiano Reggiano DOP, olio d'oliva	9
<b>CONTADINA</b> Peperoncino verde crudo alla julienne, datterino rosso e giallo, fior di latte di Agerola, basilico fresco, Parmigiano Reggiano DOP, olio d'oliva	9
<b>CETARA</b> Acciughe di cetara, fiori di zucca, fior di latte di Agerola, zest di limone flegreo, olio d'oliva	9
<b>SICULA</b> Melanzane a funghetto, ricotta salata, Parmigiano Reggiano DOP, basilico fresco, olio d'oliva	9
<b>LIGURE</b> Pesto di basilico, pomodori semiseccchi, guanciale, fior di latte di Agerola, Parmigiano Reggiano DOP, basilico fresco, olio d'oliva	9
<b>AGEROLA</b> Salsicetta di Agerola, melanzane alla brace, provola di Agerola affumicata, olio d'oliva, bebè di Agerola all'uscita	9
<b>MISENUM</b> Sughetto di datterino rosso, peperoncino verde, cozze di Capo Miseno, olio d'oliva prezzemolo fresco all'uscita	10
<b>RUSTICA</b> Zucchine, prosciutto cotto arrosto, provola di Agerola affumicata, pepe nero, olio d'oliva	8,5
<b>ALPINA</b> Crema di zucchine, speck e noci tritate, fior di latte di Agerola, olio d'oliva	9

## LA PASTICCERIA

<b>Caprese al cioccolato</b>	5
<b>Caprese al limone</b>	5
<b>Millefoglie scomposta</b>	5
<b>Tiramisù</b>	5
<b>Cheesecake al cioccolato</b>	5
<b>Cheesecake ai frutti di bosco</b>	5
<b>Cheesecake al pistacchio</b>	5
<b>Foresta nera</b>	5
<b>Fantasia del pasticciere</b>	5