



LA MARGHERITA 16€

Stracciatella di bufala a km0, crema di pomodorini marinati, pomodorini confit, cialda di Grana Padano stagionato 24 mesi e crema di basilico
(allergeni:1,7,8,11,12)

PASTRAMI 22€

Pastrami, provola affumicata a paglia, cavolo viola, battuta di pomodorini e la loro crema, maionese, senape, miele e cipolla caramellata
(allergeni: 1,3,5,7,8,10,11,12)

LA FRANCA 18€

Capocollo di Martina Franca, stracciatella di bufala a km0, crema di pomodorini marinati, crema al basilico, pomodorini confit
(allergeni:1,7,11,12)

PIZZA & FICHI 18€

Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, stracciatella di bufala, gel di fichi, pinoli tostati
(allergeni:1,7,8,10,11,12)



PULLED PORK 20€

Coppa di maiale speziata e marinata in CBT, scamorza affumicata, cavolo viola in agrodolce, battuta di pomodorini e la loro crema, maionese, senape, miele e cipolla caramellata
(allergeni: 1,3,5,7,8,10,11,12)

SALMONE 20€

Salmone marinato, stracciatella di bufala a km0, guacamole, maionese, senape, miele e cipolla di Tropea
(allergeni:1,3,4,7,8, 10,11,12)



MARGHERITA

Pomodoro San Marzano dell'Agro Nocerino IGP, mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, Grana Padano stagionato 24 mesi e crema al basilico

(allergeni:1,7,10,11,12) **8.5€**

PROSCIUTTO

Pomodoro San Marzano dell'Agro Nocerino IGP, prosciutto cotto Ferrarini, mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo e crema al basilico

(allergeni:1,7,10,11,12) **11€**

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro San Marzano dell'Agro Nocerino IGP, prosciutto cotto Ferrarini, mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, funghi champignon freschi e crema al basilico

(allergeni:1,7,10,11,12) **13€**

DIAVOLA

Pomodoro San Marzano dell'Agro Nocerino IGP, spianata calabra piccante, mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo e crema al basilico

(allergeni:1,7,10,11,12) **11€**

NAPOLI

Pomodoro San Marzano dell'Agro Nocerino IGP, mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, acciughe del Mar Cantabrico selezione Nardin, pomodorini gialli marinati, origano e crema di basilico

(allergeni:1,4,7,10,11,12) **13€**

ROMANA

Pomodoro San Marzano dell'Agro Nocerino IGP, pomodorini gialli dell'Agro Nocerino, mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, acciughe del mar Cantabrico selezione Nardin, origano e crema al basilico (allergeni:1,4,7,10,11,12) **15€**

BUFALA

Pomodoro San Marzano dell'Agro Nocerino IGP, mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, mozzarella di bufalaa km0 e crema al basilico

(allergeni:1,7,8,10,11,12) **12,5€**



QUATTRO STAGIONI

Pomodoro San Marzano dell'Agro Nocerino IGP, mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, prosciutto cotto Ferrarini, funghi champignon freschi, carciofini, olive taggiasche e crema al basilico

(allergeni:1,7,10,11,12) **14€**

TROPEA

Pomodoro San Marzano dell'Agro Nocerino IGP, mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, cipolla di Tropea caramellata, 'nduja di Spilinga e crema al basilico

(allergeni:1,7,10,11,12) **12€**

VEGETARIANA

Pomodoro San Marzano dell'Agro Nocerino IGP, mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, verdure grigliate (melanzane, zucchine e peperoni) e crema al basilico

(allergeni:1,7,10,11,12) **12€**

WURSTEL

Pomodoro San Marzano dell'Agro Nocerino IGP, mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo e wurstel

(allergeni:1,7,10,11,12) **10,5€**

TONNO

Pomodoro San Marzano dell'Agro Nocerino IGP, mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, tonno e crema al basilico

(allergeni:1,7,10,11,12) **12€**

4 FORMAGGI

Mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, scamorza affumicata, Grana Padano stagionato 24 mesi e Gorgonzola

(allergeni:1,7,10,11,12) **12€**

CALZONE CON LA SCAROLA

Mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, scarola saltata con olive taggiasche, acciughe del Mar Cantabrico selezione Nardin, pinoli tostati, pomodorini confit e Grana Padano stagionato 24 mesi

(allergeni:1,4,7,8,10,11,12) **14€**



CRUDO DI PARMA

Prosciutto crudo di Parma Langhirano stagionato 24 mesi, mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, mozzarella di bufala a km0, crema di stracciatella e pomodorini confit
(allergeni:1,7,10,11,12) **15€**

BRESAOLA

Bresaola, mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, rucola e scaglie di Grana Padano
(allergeni:1,7,10,11,12) **16€**

PANCETTA ARROTOLATA

Mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, mozzarella di bufala a km0. pancetta arrotolata salumificio Santoro, cipolla di Tropea caramellata, mugnoli, pane panko alla 'nduja di Spilinga e crema di stracciatella
(allergeni:1,4,7,10,11,12) **15€**

FAVOLA

Mortadella "Favola", mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, mozzarella di bufala a km0, Grana Padano stagionato 24 mesi, granella di pistacchio, zeste di limone e crema al pistacchio
(allergeni:1,7,8,10,11,12) **15€**

ALTO ADIGE

Speck dell'Alto Adige, mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, tomino e radicchio caramellato
(allergeni:1,7,10,11,12) **16€**

GUANCIALE

Guanciale croccante, mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, crema di zucchine, zucchine grigliate, Grana Padano stagionato 24 mesi, , peperoni cruschi e crema di stracciatella
(allergeni:1,7,10,11,12) **16€**

POLPO, PATATE E COZZE

Polpo, patate, cozze, mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, polvere di paprika , cipolla caramellata, battuta di pomodorini e la loro crema, polvere di pesto.
(allergeni:1,7,10,11,12,14) **20€**