

Pizze Veraci Napoletane

LE PIZZE INCLUSE NEL MENU' DEL PRANZO,
SONO QUELLE CONTRASSEGNALE DALL'ICONA DEL BASILICO

MARINARA:

POMODORO SAN MARZANO D.O.P., AGLIO, ORIGANO, BASILICO,
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

€ 6



MARGHERITA:

POMODORO SAN MARZANO D.O.P., FIORDILATTE DI AGEROLA,
PARMIGIANO REGGIANO, BASILICO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

€ 7



BUFALA

POMODORO SAN MARZANO D.O.P., MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA,
PARMIGIANO REGGIANO, BASILICO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

€ 10



D.O.P.:

POMODORINI CILIEGINI, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, BASILICO
PARMIGIANO REGGIANO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

€ 11



DIAVOLA:

POMODORO SAN MARZANO D.O.P., FIORDILATTE DI AGEROLA, SALAME NAPOLI,
PARMIGIANO REGGIANO, BASILICO, PEPERONCINO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

€ 10



ORTOLANA:

POMODORINI CILIEGINI, MELANZANE A FUNGHETTO, FUNGHI CHAMPIGNON, PEPERONI,
SCAROLA CRUDA (COTTA SUCCESSIVAMENTE IN FORNO), FIORDILATTE DI AGEROLA,
PARMIGIANO REGGIANO, BASILICO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

€ 11



QUATTRO FORMAGGI:

FIORDILATTE DI AGEROLA, PARMIGIANO REGGIANO, GORGONZOLA, FONTINA,
PARMIGIANO REGGIANO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, BASILICO

€ 10



NAPOLETANA:

POMODORO SAN MARZANO D.O.P., FIORDILATTE DI AGEROLA, ORIGANO,
ALICI DI CETARA, OLIVE TAGGIASCHE

€ 11



CARRETTIERA:

SALSICCIA, FRIARIELLI, PROVOLA AFFUMICATA DI AGEROLA

€ 11



*La Regina
indiscussa
dei Menu*



*Il Friariello non parla italiano.
Il Friariello è autoctono
e autochico.
Il Friariello è Napoletano e
tutto questo: la Salsiccia, lo sa.*

**PROCIDANA (IL "RE" DELLA PIZZA QUÌ È PREPARATO SECONDO
UNA RICETTA SETTECENTESCA: ALLA GRIGLIA)**

€ 11

PROVO LA AFFUMICATA DI AGEROLA, POMODORINI ALLA BRACE, PREZZEMOLO, BASILICO, ORIGANO,
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

TIROLESE:

€ 17

POMODORO SAN MARZANO D.O.P, FIORDILATTE DI AGEROLA, FUNGHI PORCINI TRIFOLATI,
SPECK ALTO ADIGE I.G.T.

COSTIERA AMALFITANA:

€ 12

POMODORINO GIALLO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA,
COLATURA DI ALICI DI CETARA, GRATTUGGIATA DI SCORZA DI LIMONE

IL GAMBERO TESTARDO:

€ 16

FIORDILATTE DI AGEROLA, GAMBERONE ARGENTINO SCOTTATO SULLA GRIGLIA, LARDO DI COLONNATA
E PISTACCHI DI BRONTE

OMAGGIO A BOLOGNA:

€ 12

FIORDILATTE DI AGEROLA, MORTADELLA DI BOLOGNA I.G.P., PISTACCHI DI BRONTE,
GRATTUGGIATA DI SCORZA DI LIMONE

LA MIA NONNA:

€ 12

FIORDILATTE DI AGEROLA, TALEGGIO DELLE VALLI BERGAMASCHE, PATATE AL ROSMARINO,
LARDO DI COLONNATA

NORD E SUD

€ 16

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO, SPECK ALTO ADIGE I.G.T.
MELANZANE A FUNGHETTO, BASILICO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

CAPONATA

€ 14

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORI SECCHI, MELANZANE A FUNGHETTO, CAPPERO LACRIMELLA,
CACIOVALLO PODOLICO, BASILICO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA





Le Pizze Fritte

PIZZA FRITTA:

€ 11

RICOTTA DI BUFALA DI BATTIPAGLIA, FIORDILATTE DI AGEROLA, CICCIOLE, PEPE NERO

RIPIENO FRITTO:

€ 14

FIORDILATTE DI AGEROLA, RICOTTA DI BUFALA CASERTANA, SALAME NAPOLI, PROSCIUTTO COTTO, PEPE NERO, POMODORO SAN MARZANO D.O.P., PARMIGIANO REGGIANO, BASILICO

RIPIENO FRITTO FIORDILATTE E ZUCCHINE:

€ 12

FIORDILATTE DI AGEROLA, RICOTTA DI BUFALA DI BATTIPAGLIA, ZUCCHINE, PANCETTA TESA IRPINA

LE 3 MONTANARE:

€ 12

3 MINI PIZZE FRITTE (PASSATE SUCCESSIVAMENTE IN FORNO PRIMA DELL'IMPIATTAMENTO)

- UNA CON **Pomodorini Rossi del Piennolo del Vesuvio**, FIORDILATTE DI AGEROLA, BASILICO, GRATTUGGIATA DI PARMIGIANO REGGIANO

- UNA CON **Pomodorini Gialli del Piennolo del Vesuvio** FIORDILATTE DI AGEROLA, BASILICO, GRATTUGGIATA DI PARMIGIANO REGGIANO

- UNA CON **Pomodoro San Marzano D.O.P.**, FIORDILATTE DI AGEROLA, BASILICO, GRATTUGGIATA DI PARMIGIANO REGGIANO



LE PIZZE GOURMET



ZUCCONA

- . CREMA DI ZUCCA
- . PROVOLA AFFUMICATA DI AGEROLA
- . FUNGHI PORCINI TRIFOLATI
- . GUANCIALE CROCCANTE
- . CREMA DI PARMIGIANO

18 €



TREVISANA

- . RADICCHIO BRASATO
- . FIORDIATTE DI AGEROLA
- . PANCETTA PIACENTINA
- . BLU DI BUFALA

18 €



PERE E PORK

- . SFILACCI DI SPALLA DI MAIALE
AL FORNO
- . PROVOLA AFFUMICATA DI AGEROLA
- . CIPOLLA ROSSA CARMELLATA
- . CONFETTURA DI PERE SENAPATE
- . CACIOCAVALLO PODOLICO

18 €



LE PIZZE GOURMET



L'OCA GIULIVA

- CREMA AI CARCIOFI
- PROVOLA AFFUMICATA DI AGEROLA
- CARCIOFI AL FORNO
- POMODORI GIALLI DEL PIENNOLO
- PETTO D'OCA AFFUMICATO
- SCAGLIE DI PARMIGIANO

18 €

BROCCOLETTA

- FIORDILATTE DI AGEROLA
- BROCCOLETTI BARESI
- SALSICCIA AL FORNO
- 'NDUJA DI SPILINGA
- BURRATINA

18 €



LA STORIA DEL BOSCO

- FIORDILATTE DI AGEROLA
- FUNGHI MISTI TRIFOLATI
- POMODORI ROSSI DEL PIENNOLO
- CASTAGNE
- COPPA DI TESTA DI CINGHIALE

18 €



Hamburger

SCEGLI TU COME COMPORRE IL TUO PANINO

OGNI HAMBURGER VERRÀ SERVITO CON PATATINE FRITTE



PANE:

- BUN ARTIGIANALE PANIFICIO GENTILE DI GRAGNANO (NA)

CARNE:

		EXTRA BURGER	
- FASSONA PIEMONTESE D.O.P. MEDAGLIONE 180 GR	13€	5€	
- FASSONA PIEMONTESE D.O.P. MEDAGLIONE 290 GR	18€	7€	
- CHIANGINA I.G.P. 200 GR	17€	6€	
- BLACK ANGUS DI SCOZIA 200 GR	17€	6€	
- MAIALINO IBERICO (SERRANO) 140 GR	14€	5€	
- CINGHIALE 200 GR	14€	5€	
- CERVO 200 GR	17€	6€	
- POLLO 160 GR	13€	5€	
- HAMBURGER DI QUINOA E VERDURE 150 GR	13€	5€	VEGAN 

LE CARNI INCLUSE NEL MENU' DEL PRANZO, SONO QUELLE CONTRASSEGNALE DAL SIMBOLO DEL BASILICO.

FARCITURE:

- **INTELLETTUALE:** POMODORO, INSALATA, FORMAGGIO, KETCHUP/MAIONESE
- **S.A.S.:** FONTINA, RUCOLA, POMODORO, SALSA TARTARA
- **SVERGOGNATA:** BACON CROCCANTE, DOPPIO CHEDDAR, CIPOLLA CARAMELLATA, SALSA BARBECOU
- **JAMM' BELL':** BACON CROCCANTE, POMODORO, CHEDDAR, FUNGHI, MAIONESE
- **PRESIDENTE:** FORMAGGIO, POMODORO, VERDURE GRIGLIATE (MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI, CIPOLLA)
- **IL PANZA:** GORGONZOLA, RADICCHIO SALTATO IN PADELLA, PANCETTA, MAIONESE
- **SCUGNIZZO:** FONTINA, MELANZANE SOTT' OLIO, PANCETTA
- **UNIVERSITARIO:** SCAMORZA AFFUMICATA, PEPERONI GRIGLIATI, RUCOLA, MAIONESE
- **BOMBER:** CHEDDAR, BACON CROCCANTE, POMODORO, UOVO AL TEGAMINO, MAIONESE



BURGER

Gourmet

18€



GOUOMET SALMONE

PAGNOTTA NERA ARTIGIANALE AMERICANA,
SALMONE FRESCO MARINATO
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA,
MISTICANZA, MAIONESE ALLE ERBE
CONTORNO:
INSALATINA DI STAGIONE
E FIORI DI ZUCCA PASTELLATI E FRITTI
RIPIENI DI PROVOLE E RICOTTA

GOURMET POLPO

POLPO SCOTTATO, FRIARIELLI SALTATI,
STRACCIATA DI BUFALA E POMODORINI SECCHI.

CONTORNO:

INSALATINA E SFOGLIATELLE RICCE

RIPIENE DI SPINACI



18€

GOURMET TONNO

PAGNOTTA NERA ARTIGIANALE AMERICANA,
TONNO ROSSO MARINATO,
SCAGLIE DI GRANA PADANO,
CHUTNEY DI CANTALUPO E RUCOLA
CONTORNO: PATATINE FRITTE

18€



BURGER

Gourmet

18€



CHICKEN BURGER

Cotoletta di Pollo
impanata nei fiocchi di Mais,
con Pomodoro ramato, Fontina,
Insalata novella,
Salsa di Mango e Curry
SERVITO con insalatina mista
e Patatine fritte

IL MONTANARO

Hamburger di Cervo 200 gr.
Taleggio delle Valli Bergamasche
misto di Funghi trifolati
Speck Alto Adige IGP
Insalata novella e Salsa Tartara
SERVITO con Stick di Polenta fritta



RIBS BURGER

Succulente Ribs di Maiale speziate e
cotte a bassa temperatura,
Provola affumicata di Agerola,
anelli di Cipolla in pastella,
insalata novella e salsa BBQ

SERVITO con
American Chips
aromatizzate al Bacon e Pepe verde



ANTIPASTI

- TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO, ERBA CIPOLLINA,
LIME E SEMI DI SESAMO BIANCO (13 €)

- TARTARE DI TONNO CON ARANCIA, SEDANO CROCCANTE
E FRUTTO DEL CAPPERO DI PANTELLERIA (18 €)

- TARTARE DI GAMBERO IN ACQUA DI POMODORO, RIDUZIONE DI BURRATA
E PESTO AL BASILICO (15 €)

- DEGUSTAZIONI DI TARTARE
(SALMONE - TONNO - GAMBERO) (25 €)

- IL NOSTRO CRUDO DI MARE
(GAMBERO ROSA - SCAMPO - GAMBERO VIOLA, GAMBERO ROSSO DI MAZARA - OSTRICA - TONNO - SALMONE) (25 €)

- TENTACOLO DI POLPO SU CREMA DI FAGIOLI BORLOTTI, STRACCIATELLA,
POMODORINI CONFIT, ZESTE DI LIME (15 €)

- INSALATA DI POLPO E SEPPIA ALLA LECCINA
(POMODORINI, PATATE, OLIVE, CAPPERI E CIALDA DI PANE) (13 €)

- ZUPPA DI COZZE IN GUAZZETTO E IL SUO CROSTONE DI PANE CASERECCIO (10 €)

- TARTARE DI FASSONA CON CAVOLINI DI BRUXELLES SPADELLATI,
TOMINO PIASTRATO E TERRA DI NOCCIOLA (18 €)

- CARPACCIO DI MANZO CON ZUCCA E MELA ARROSTITE AGLI AROMI
IN RIDUZIONE DI PARMIGIANO (17 €)

- TARTARE DI FASSONA
(SU SCAROLA RICCIA CON TUORLO D' UOVO IMPANATO IN POLVERE DI COCCO,
MAIONESE ALL'ACCIUGA E POLVERE DI OLIVA) AFFUMICATO IN CLOCHE (22 €)

- TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON CONFETTURE MISTE (22€)

- SELEZIONE DI SALUMI MISTI PIACENTINI (15 €)

- ANTIPASTO **MOLTO PIU**  CON BUFALA CAMPANA D.O.P. (250 GR)
CRUDO DI PARMA (SELEZIONE 36 MESI) E POMODORI (19 €)

MENU PRANZO

COMPRENDE
UN PIATTO A SCELTA -
BEVANDA
E CAFFÈ

12 €

PRIMI

Molto Più
PIZZA - BURGER - Restaurant

- SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI (9€)
- LASAGNA DEL GIORNO (9€)
- PASTA E FAGIOLI (9€)
- TAGLIOLINI CON POMODORINI, ZUCCHINE E SEPPIA (9€)
- VELLUTATA DI ZUCCA CON CASTAGNA E RIDUZIONE DI PARMIGIANO (9€)
- RISOTTO SALSICCIA E BONARDA (9€)
- Malfatti agli spinaci con speck, taleggio e pepe nero spolverato (9€)
- Orecchiette alla pugliese (9€)
(POMODORINO FRESCO, SALSA DI POMODORO, STRACCIATELLA E BASILICO)
- AMATRICIANA SBAGLIATA (9€)
(MEZZE MANICHE, PANCETTA, POMODORO, PEPERONCINO E RICOTTA A SCAGLIE)
- GNOCCHI CON GORGONZOLA, ZAFFERANO E RADICCHIO STUFATO (9€)

SECONDI

- BOLLITO MISTO IN SALSINA VERDE E PUREA DI PATATE (10€)
- BRASATO DI MANZO CON POLENTA (10€)
- OSSOBUCO IN GREMOLADA E RISO AL SALTO (10€)
- POLLO AL CURRY CON VERDURE E RISO BASMATI (10€)
- MAGRO DI FASSONA (10€)
BRUSCHETTA AL POMODORO, MISTICANZA, FUNGHI CHAMPIGNON E GRANA IN SCAGLIE
- GALLETTO ALLA DIAVOLA (CON CONTORNO A SCELTA) (10€)
- COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE (CON CONTORNO A SCELTA) (10€)
- SALMONE AL VAPORE CON COUS COUS DI VERDURE (10€)
- PERSICO ALLA LIGURE (PATATE, POMODORINI, OLIVE E CAPPERI) (10€)

CONTORNI 4 €

- IN AGGIUNTA AL MENU PRANZO
- INSALATA MISTA
- PATATE AL FORNO
- VERDURE MISTE GRILL
- PATATINE FRITTE
- VERDURE COTTE AL VAPORE

POKE 10 €

- POKE SALMONE:

RISO BASMATI, SASHIMI DI SALMONE, CAROTE, AVOCADO, PISELLI E SEMI DI SESAMO

- POKE POLPO E SEPPIA:

RISO BASMATI, INSALATA DI POLPO E SEPPIA, PATATE LESSE, OLIVE E POMODORINI

INSALATONE 10 €

- NIZZARDA:

INSALATA, UOVO SODO, TONNO, ALICI, FAGIOLINI, POMODORNI, OLIVE E FIORDILATTE

- CAESAR SALAD:

- LATTUGA ROMANA, POLLO ALLA GRIGLIA, BACON CROCCANTE, SCAGLIE DI PARMIGIANO,
CROSTINI DI PANE E SALSA CAESAR

PIATTO VEGETARIANO 10 €

GRAN MISTO VERDURA CON TOMINO ALLA GRIGLIA

PRIMI

- SPAGHETTONI DI GRAGNANO VICIDOMINI ALLE VONGOLE VERACI
E BOTTARGA DI MUGGINE (15 €)
- TAGLIOLINI AL PESTO DI PISTACCHIO, STRACCIATELLA E TARTARE DI GAMBERO ROSA (17 €)
 - PACCHERI DI GRAGNANO VICIDOMINI AI FRUTTI DI MARE (16 €)
 - SCIALATIELLI ALLA GRICIA DI MARE
(CIPOLLA ROSSA STUFATA, GUANCIALE, MAZZANCOLLE, PECORINO E PEPE NERO) (17 €)
- GNOCCHI VIOLA CON VONGOLE E CANESTRELLI SU MACCO DI FAVE (17 €)
 - RAVIOLI DI BRANZINO IN ACQUA DI MARE, GAMBERO ROSA,
POMODORINI CONFIT E POLVERE DI CAPPERI (17 €)
- RISOTTO VIOLA ALLA BARBABIETOLA CON TARTARE DI GAMBERO E ZESTE DI LIME (17 €)
- PLIN DI BRASATO IN CREMA DI PARMIGIANO CON SENTORE DI OLIO AL TARTUFO (16 €)
 - PIZZOCHERI A MODO NOSTRO
(PASTA DI GRANO SARACENO, CAVOLO NERO, FORMAGGIO DI LOSA "BEPPINO OCELLI",
CREMA DI ZUCCA E CASTAGNE) (17 €)
- SPAGHETTONI "VICIDOMINI" DI GRAGNANO CON SALSIA DI POMODORO SANMARZANO,
BASILICO FRESCO E PROFUMO DI LIMONE DI SORRENTO (13 €)
- CULURGIONES DI PATATE, PECORINO E MENTA CON SALSICCIA E GORGONZOLA (16 €)

SECONDI

- TAGLIATA DI TONNO MARINATO AL SESAMO NERO,
AFFUMICATO IN CAMPANA AL LEGNO DI ULIVO (18 €)
- FILETTO DI BRANZINO O ORATA SCOTTATO IN PADELLA CON PATATE E SPINACI
CON SPOLVERATA DI BOTTARGA (17 €)
- TRANCIO DI SALMONE GRIGLIATO IN CREMA DI ZUCCHINE, FINOCCHIO CROCCANTE
E MAIONESE DI ZUCCA (15€)
- CALAMARO SCOTTATO IN SALSIA DI CASTAGNE, PESTO DI BASILICO E CROSTINO DI PANE (15 €)
 - GRAN FRITTO MISTO DI LAMPARA (18 €)
- GRAN FRITTO DI CALAMARI DELLA PATAGONIA E GAMBERONI ARGENTINI (16 €)
 - GUANCIA DI MANZO BRASATA E POLENTA MORBIDA (22 €)
- PETTO D'ANATRA ALLA GRIGLIA CON CONTORNO DI PATATE RUSTICHE
E PEPERONI AL ROSMARINO (23 €)
 - ORECCHIA DI ELEFANTE CON RUCOLA E POMODORINI
(500 GR DI COSTOLETTA DI VITELLO COTTA IN BURRO CHIARIFICATO) (27€)



TORTA MORBIDA AL CIOCCOLATO FONDENTE (8€)
CON GELATO ALLA CREMA



PANNA COTTA AL MANGO (8€)

CHEESE CAKE (9€)

CON RICOTTA DI BUFALA CAMPANA E COULIS AI FRUTTI DI BOSCO

BABBÀ NAPOLETANO (9€)

CON CREMA PASTICCERA E FRUTTI DI BOSCO

RISO AL LATTE DOLCE (8€)

CON FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

CANNOLO SCOMPOSTO (9€)

(RICOTTA - ARANCIO CANDITO - GRANELLA DI PISTACCHIO - CIOCCOLATO IN SCAGLIE)

TIRAMISU (8€)

SEMIFREDDO ALL' AMARETTO (8€)

MILLEFOGLIE (8€)

CON CREMA PASTICCERA E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

CARPACCIO D'ANANAS

CON GELATO ALLA CREMA E SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE (8€)

O AL NATURALE (6€)

T
R
E
S
S
E
D