MENU PRANZO

COMPRENDE
UN PIATTO A SCELTA -
BEVANDA
E CAFFE
12 €

PRIMI

- **SPAGHETTI ALLA TARANTINA** (9€)
(COZZE, SALSA DI POMODORO, POMODORINI)

- **MALFATTI AL PESTO DI BASILICO, PATATE E FAGIOLINI** (9€)

- **TAGLIATELLE CON RAGU' ALLA BOLOGNESE** (9€)

- **TROFIE ALLA BOSCAIOLA TIEPIDA** (9€)
(POMODORINI, RUCOLA, FUNGHI CHAMPIGNON, PANCETTA)

- **TAGLIOLINI CON SALSA DI ASPARAGI E SEPPIA** (9€)

- **GNOCCHI CON ZUCCHINE, POMODORINI E RICOTTA SALATA** (9€)

- **ORECCHIETTE IN CREMA DI BROCCOLETTI, ACCIUGHE E STRACCIATELLA** (9€)

- **IL POVERO SPAGHETTO:**
(AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, ACCIUGHE E PANE PROFUMATO AL LIMONE) (9€)

- **PARMIGIANA DI VERDURE ESTIVA** (9€)
(MELANZANE, PEPERONI, ZUCCHINE, MOZZARELLA, POMODORO, BASILICO, PARMIGIANO)

- **RISOTTO ALLA MILANESE CON CREMA DI PARMIGIANO** (9€)

SECONDI

- **CARPACCIO DI MANZO CON POMODORO, PINOLI, PESTO DI RUCOLA E CROSTINO DI PANE** (10€)

- **MAIALINO TONNATO** (10€)
(SALSA TONNATA E FRUTTO DEL CAPPERO)

- **ROAST BEEF ALL'INGLESE CON SCAGLIE DI PARMIGIANO, POMODORINI E SEDANO** (10€)

- **MAGRO DI FASSONA (TARTARE)** (10€)
CON STRACCIATELLA E BRUSCHETTA AL POMODORO IN BATTUTO DI OLIVE E CAPPPERI

- **POLLO AL CURRY CON VERDURE AL VAPORE E RISO BASMATI** (10€)

- **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€)

- **TRANCIO DI VENTRESCA IN UMIDO ALLA MEDITERRANEA** (10€)
(PATATE, OLIVE, CAPPERI, POMODORINI)

- **LA CAPRESE "MOLTO PIU"** (10€)
(MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA 125 GR, POMODORO, OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO E ORIGNAO)

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

- POKE TONNO:

Riso Basmati, Sashimi di Tonno, Cavolo Rosso, Zucchine, Carote e semi Papavero

- POKE POLLO:

Riso Basmati, Pollo alla griglia, Bacon croccante, Zucchine alla griglia
e scaglie di Parmigiano

INSALATONE 10 €

- NIZZARDA:

Insalata, Uovo sodo, Tonno, Alici, Fagiolini, Pomodorini, Olive e Fiordilatte

- CAESAR SALAD:

- Lattuga Romana, Pollo alla griglia, Bacon croccante, scaglie di Parmigiano,
crostini di Pane e salsa Caesar

- GRECA:

- Misticanza, Cetriolo, Pomodorini, Olive, Feta, Cipolla rossa, salsa Yogurt

- COBB SALAD:

- Misticanza, Uova, Pomodorini, Cipolla rossa, Zucchine alla griglia, Avocado e Bacon

PIATTO VEGETARIANO 10 €

Gran Misto verdura con Tomino alla griglia

* i prodotti a menù possono essere surgelati e/o abbattuti all'origine e/o in loco nel rispetto delle norme igienico sanitarie e per garantire un prodotto di qualità migliore. Chiedi al nostro staff in caso di dubbio

Pizze Veraci Napoletane

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

Marinara: € 6
Pomodoro San Marzano D.O.P., Aglio, Origano, Basilico,
Olio Extra Vergine di Oliva

Margherita: € 7
Pomodoro San Marzano D.O.P., Fiordilatte di Agerola,
Parmigiano Reggiano, Basilico, Olio Extra Vergine di Oliva

La Regina indiscussa dei Menu

Bufala € 10
Pomodoro San Marzano D.O.P., Mozzarella di Bufala Campana,
Parmigiano Reggiano, Basilico,Olio Extra Vergine di Oliva

D.O.P.: € 11
Pomodorini Ciliegini, Mozzarella di Bufala Campana, Basilico
Parmigiano Reggiano, Olio Extra Vergine di Oliva

Diavola: € 10
Pomodoro San Marzano D.O.P., Fiordilatte di Agerola, Salame Napoli,
Parmigiano Reggiano, Basilico, Peperoncino, Olio Extra Vergine di Oliva

Ortolana: € 11
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

Quattro formaggi: € 10
Fiordilatte di Agerola, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Fontina,
Parmigiano Reggiano, Olio Extra Vergine di Oliva, Basilico

Napoletana: € 11
Pomodoro San Marzano D.O.P., Fiordilatte di Agerola, Origano,
Alici di Cetara, Olive Taggiasche

Carrettiera: € 11
Salsiccia, Friarielli, Provola affumicata di Agerola

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

Coperto e Servizio 2 € cad.

Capricciosa: € 12

Pomodoro San Marzano D.O.P., Fiordilatte di Agerola, Carciofi, Prosciutto cotto, funghi, Parmigiano Reggiano, Olive Taggiasche

Crocco Pizza (la più amata dai Piccini) € 10

Fiordilatte di Agerola, Pomodoro San Marzano D.O.P., Prosciutto cotto, Crocchè di Patate

La Light: € 13

Fiordilatte di Agerola, Rucola, Bresaola di Punta d' Anca, Parmigiano Reggiano, Basilico, Olio Extra Vergine di Oliva

San Gennaro € 13

Pomodorini Gialli del Piennolo del Vesuvio, Fiordilatte di Agerola, Alici di Cetara, Olive Taggiasche, Prezzemolo, Basilico, Olio Extra Vergine di Oliva

Ripieno con Scarola: € 10

Scarola cruda (cotta successivamente in forno) con Olive Taggiasche, Cappero Lacrimella, Pinoli, Fiordilatte di Agerola, Parmigiano Reggiano

Ripieno al forno € 12

Ricotta di Bufala Campana, Fiordilatte di Agerola, Salame Napoli, Prosciutto cotto, Pepe Nero, Pomodoro San Marzano D.O.P., Parmigiano Reggiano, Basilico, Olio Extra Vergine di Oliva

Calzone Il Sole nella Luna: € 12

Ricotta di Bufala Campana, Provola Affumicata di Agerola, Pancetta Tesa Irpina, Parmigiano Reggiano, Pomodorini gialli Del Piennolo del Vesuvio

Un modo diverso di mangiare la Pizza, chiusa a mezza luna e, all'interno, un' esplosione di Sapori:

I Calzoni

Biancaneve: € 13

Pomodorini gialli Del Piennolo del Vesuvio, Pancetta Piacentina D.O.C., Basilico, Provola affumicata di Agerola, Parmigiano Reggiano, Olio Extra Vergine di Oliva

Al Contadino non far Sapere: € 13

Fiordilatte di Agerola, Gorgonzola, Pere, Gherigli di Noci di Sorrento

Bufalotta: € 17

Pomodorini Ciliegini, letto di Mozzarella di Bufala Campana, condita in uscita con mezza Bufala Campana (125 gr), Prosciutto crudo Parma (36 mesi), Rucola, Parmigiano Reggiano, Olio Extra Vergine di Oliva

Margherita con Piennolo: € 12

Pomodorini rossi Del Piennolo del Vesuvio, Mozzarella di Bufala Campana, Basilico, Olio Extra Vergine di Oliva

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, Caciocavallo Podolico, Basilico, Olio Extra Vergine di Oliva

Le Pizze Fritte

Pizza Fritta: € 11
Ricotta di Bufala di Battipaglia, Fiordilatte di Agerola, Ciccioli, 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

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 €
- Chianina 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 Vegan	13 €	5 €

Le carni incluse nel menu' del pranzo, sono quelle contrassegnate 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

- LE PIZZE GOURMET -

DEL Molto Più
PIZZA - BURGER & Restaurant

18 €

NAPOLI - SANREMO

. PESTO DI BASILICO FRESCO
. POMODORINI CILIEGINO

IN USCITA:

. BUFALA CAMPANA
. TRANCETTI DI TONNO
IN OLIO DI OIVA

FOCACCIA CAPRESE

TUTTO A CRUDO:

. POMODORO CUORE DI BUE
. BUFALA CAMPANA
. OLIVE TAGGIASCHE
. ORIGANO DEI MONTI
. OLIO EVO

SCAPECE

. CREMA DI ZUCCHINE
"ALLA SCAPECE"
. FIORDILATTE DI AGEROLA

IN USCITA:

. CHIPS DI ZUCCHINE
. POMODORINI
. CACIOCAVALLO PODOLICO

I PADELLINI MOLTO PIU

TRIPLA COTTURA: VAPORE - FORNO STATICO - FORNO A LEGNA

20 €

STRACCIATELLA

- STRACCIATELLA PUGLIESE (CASEIFICIO L'ARTIGIANA)
- CRUDO DI PARA 24 MESI
- CONFETTURA DI FICHI

NORVEGIA

- STRACCIATELLA AFFUMICATA PUGLIESE (CASEIFICIO L'ARTIGIANA)
- SALMONE NORVEGIA MARINATO
- LIMONE DI SORRENTO
- PEPE ROSA IN GRANI

CANAPACCIO

- RICOTTA DI BUFALA
- PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE "SALUMIFICIO BRANCHI"
- CONFETTURA DI CIPOLLE ROSSE DI TROPEA
- POLVERE DI OLIVE TAGGIASCHE

BURGER
Gourmet

18€

Chicken Burger

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

Roast beef Burger

Roast beef all'Inglese,
scaglie di Caciocavallo Podolico,
Pomodoro ramato,
Insalata Misticanza e Salsa verde
SERVITO con rostì di Patate

Tartare Burger

180 gr di Magro di Fassona
battuto al coltello (condito),

Insalata Novella,
Avocado Fresco
e Salsa Caesar

Servito con
American Chips aromatizzate
al Bacon e Pepe Verde.

I BURGER Gourmet

18€

Gouemet 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

18€

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

PRIMI

- Spaghettoni "Vicidomini" di Gragnano con polpa di Ricci di mare e Salicornia (Asparago di Mare) (18 €)

- Paccheri di Gragnano Vicidomini al Pomodorino Giallo, con Stracciatella, Tartare di Tonno, Pomodoro Confit e polvere di Capperi (17 €)

- Spaghettoni di Gragnano Vicidomini alle Vongole Veraci e Bottarga di Muggine (15 €)

- Tagliolini al pesto di Pistacchio, Stracciatella e Tartare di Gambero Rosa (17 €)

- Il classico Scialatiello ai Frutti di Mare (17 €)

- Busiate con pesto di Basilico, tartare di Salmone aromatizzato al Lime (15€)

- Fregola Sarda con Cozze, Pecorino e riduzione di Fave (16 €)

- Ravioli di Branzino con crema di Asparagi e sbriciolata di Tarallo (17 €)

- Spaghettoni "Vicidomini" di Gragnano con salsa di Pomodoro SanMarzano, Basilico fresco e profumo di Limone di Sorrento (13 €)

- Gnocchi Viola al Pesto di Zucchine, Menta e Pecorino (15 €)

- Raviolo ripieno alla matriciana in crema di Pecorino, Guanciale croccante e sals di Pomodoro San Marzano (15 €)

SECONDI

- Tagliata di Tonno marinato in salsa di Soia con Sesamo e riduzione di Peperone affumicato in campana con legno di Ulivo (18 €)

- Filetto di Branzino con Scarola ripassata (alla Napoletana) e Colatura di Stracciatella affumicata (17 €)

- Trancio di Salmone grigliato con Avocado, Cavolo Rosso marinato e salsa Yogurt aromatizzata al Lime e Menta (15€)

- Calamaro scottato con crema di Asparagi, Pomodorini Confit e sbriciolata di Tarallo (16 €)

- Cannolo salato ripieno di Friarielli saltati e Tartare di Tonno su crema di Zucchine (17 €)

- Gran fritto di Calamari della Patagonia e Gamberoni Argentini o Lampara (18 €)

- Petto d'Anatra laccato al Miele con Patate novelle e Radicchio stufato (23 €)

- Orecchia di Elefante con Rucola e Pomodorini (500 gr di costoletta di Vitello cotta in Burro chiarificato) (27€)

Molto Più
PIZZA - BURGER & Restaurant

ANTIPASTI

- Tartare di Salmone con Mango, Menta e Lime (13 €)

- Tartare di Tonno con Avocado, terra di Nocciola, frutto del Cappero e Chips di Tapioca (18 €)

- Tartare di Gambero con Melone giallo, Stracciatella e granella di Pistacchio (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 €)

- Crudo di Gambero Rosso di Mazara marinato agli Agrumi e Frutta di stagione (22 €)

- Tentacolo di Polpo scottato con tortino di Patata al Basilico, Olive taggiasche e fiore di Zucca pastellato (15 €)

- Cuore di Capesante lardate in crema di Fave e Germogli misti (15 €)

- Insalata di Polpo e Seppia con Pomodorini, Olive, Patate e Sedano, accompagnato da cialda di Pane Carasau (13 €)

- Tartare di Fassona piemontese con Stracciatella, Senape in grani, Alici e Uovo Pochè (18 €)

- Carpaccio di Manzo con Pomodorino confit, salsa di Peperoni, scaglie di Parmigiano e polvere di Olive (17 €)

- Tagliere di Salumi e Formaggi con confetture miste (22€)

- Caprese Molto Piu: Bufala Campana, Pomodoro cuore di Bue, Olive Taggiasche, origano e Basilico (16 €)

- Fiori di Zucca in pastella con Burrata e Alici di Cetara (16 €)

- Antipasto Molto Piu con Bufala Campana d.o.p. (250 gr)
Crudo di Parma (selezione 36 mesi) e Pomodori (19 €)

* i prodotti a menù possono essere surgelati e/o abbattuti all'origine e/o in loco nel rispetto delle norme igienico sanitarie e per garantire un prodotto di qualità migliore. Chiedi al nostro staff in caso di dubbio

Molto Più
PIZZA - BURGER & Restaurant

HOME MADE

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

GLUTEN FREE

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€)

DESSERT