

MENU PRANZO

COMPRENDE
UN PIATTO A SCELTA -
BEVANDA
E CAFFÈ 12 €

PRIMI

- SPAGHETTI ALLA TARANTINA (9€)
(COZZE, SALSA DI POMODORO, POMODORINI)
- MALFATTI AL PESTO DI RUCOLA E PEPE ROSA (9€)
- TAGLIATELLE CON MOUSSE DI ZUCCHINE, MENTUCCIA E RICOTTA SALATA (9€)
- ORECCHIETTE ALLA CRUDAIOLA (9€)
(POMODORINI, RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO)
- TAGLIOLINI CON SEPPIE, POMODORINI E ZUCCHINE (9€)
- GNOCCHI ALLA SORRENTINA (9€)
- PASTA TIEPIDA ALLA NORMA: (9€)
(MELANZANE, POMODORO E RICOTTA SALATA)
- IL POVERO SPAGHETTO:
(AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, ACCIUGHE E PANE PROFUMATO AL LIMONE) (9€)
- TAGLIATELLE CON RAGU' ALLA BOLOGNESE (9€)
- RISOTTO CON CREMA DI ASPARAGI, MAZZANCOLLE E ZESTE DI LIME (9€)

SECONDI

- CARPACCIO DI MANZO CON SEDANO CROCCANTE, RUCOLA E FUNGHI CHAMPIGNON (10€)
- MAIALINO TONNATO (10€)
(SALSA TONNATA E FRUTTO DEL CAPPERO)
- ROAST BEEF ALL'INGLESE CON RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO E POMODORINI (10€)
- MAGRO DI FASSONA (TARTARE) (10€)
(CON BATTUTO DI CAPPERI, OLIVE, STRACCIATELLA E BRUSCHETTA AL POMODORO)
- 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€)
- FISH AND CHIPS CON SALSA ALLO YOGURT (10€)
- 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

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

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



*La Regina
indiscussa
dei Menu*

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



*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,
CACIOCAVALLO 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



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:

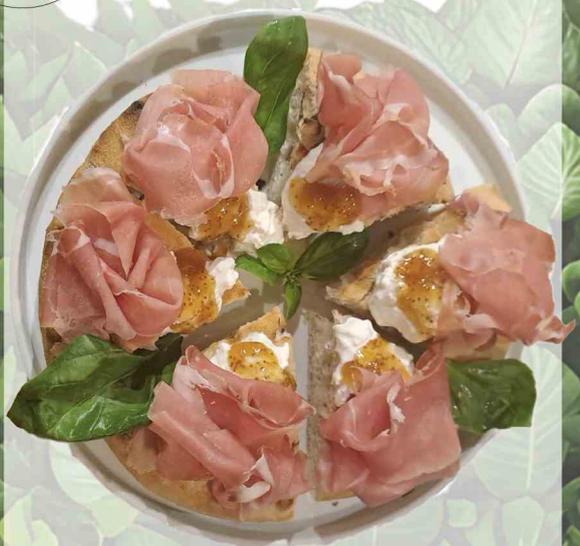
- **INTELLETTUALE:** POMODORO, INSALATA, FORMAGGIO, KETCHUP/MAIONESE
- **S.A.S.:** FONTINA, RUCOLA, POMODORO, SALSA TARTARA
- **SVERGOGNATA:** BACON CROCCANTE, DOPPIO CHEDDAR, CIPOLLA CARAMELLATA, SALSA BARBECOU
- **JAMM' BELL':** BACON CROCCANTE, POMODORO, CHEDDAR, FUNGHI, MAIONESE
- **PRESIDENTE:** 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



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

- LE PIZZE GOURMET -

18 €

DEL **Molto Più**
PIZZA - BURGER & Restaurant



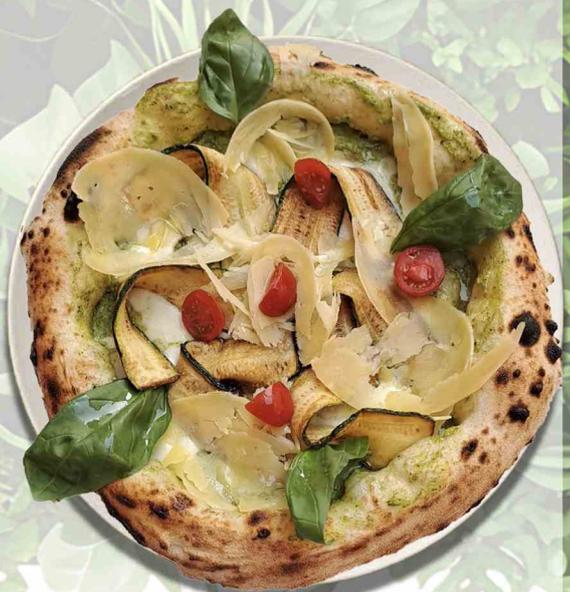
NAPOLI - SANREMO

- . 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

BURGER

Gourmet

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

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

18€



BURGER

Gourmet

18€



CHICKEN BURGER

Cotoletta di Pollo
impanata nei focchi 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 rosti 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.



ANTIPASTI

- ROSA DI SALMONE MARINATO E AFFUMICATO
SU LETTO DI STRACCIATELLA DI BUFALA E TERRA DI OLIVE (14 €)

- TENTACOLO DI POLPO CROCCANTE SU LETTO DI PATATE CON
POMODORO CONFIT, OLIVE TAGGIASCHE E OLIO AL PREZZEMOLO (15 €)

- TARTARE DI TONNO ROSSO,
CREMA DI AVOCADO, SALSA DI SOIA E SEDANO CROCCANTE (18 €)

- SOUTÈ DI COZZE CON CROSTONI DI PANE CASERECCIO (10 €)

- TARTARE DI MANZO CON FONDUTA DI BLU DI BUFALA E GEL DI LIMONE (17 €)

- UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON
SPUMA DI TOPINAMBUR E CHIPS DI GRANA (13 €)

- SFIZI FRITTI NAPOLETANI: (10 €)
sfogliatelle ricce . frittatine di pasta . frittelle di alghe . crocchette . patatine fritte

- SELEZIONE DI FORMAGGI **GOURMET** : (18 €)
*Blu di Bufala - Caciocavallo Podolico - Parmigiano Reggiano -
Burratina Campana - Fontina, (accompagnato con mostarda)*

- SELEZIONE DI SALUMI MISTI PIACENTINI (16 €)

- ANTIPASTO **MOLTO PIU**  CON BUFALA CAMPANA D.O.P. (250 GR)

CRUDO DI PARMA (SELEZIONE 36 MESI) E POMODORI (20 €)

PRIMI

- SPAGHETTONI DI GRAGNANO VICIDOMINI ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI MUGGINE (14 €)
- SCIALATELLI ALLO SCOGLIO (16 €)
- SPAGHETTONI DI GRAGNANO VICIDOMINI CACIO, PEPE E COZZE (14 €)
- RISOTTO ALLA ZUCCA CON FONDUTA DI TALEGGIO E SBRICIOLATA DI AMARETTO (15 €)
- CALAMARATA ALLO STRACOTTO DI POLPO CON GRANELLA DI PISTACCHIO (16 €)
- TAGLIOLINO AL PISTACCHIO CON STRACCIATELLA DI BUFALA E TARTARE DI GAMBERO ROSA (18 €)
- RAVIOLI RIPIENI DI BURRATA CON DATTERINO ROSSO, SAN MARZANO E GAMBERI (16 €)

SECONDI

- CALAMARI RIPIENI DI FRIARIELLI E PROVOLA SU LETTO DI PATATE, DATTERINO GIALLO E PINOLI TOSTATI (16 €)
- TATAKI DI TONNO SU RIDUZIONE AL PORTO, OLIO AL PREZZEMOLO E CIPOLLA ROSSA ALL'ANICE STELLATO (18 €)
- SALMONE SCOTTATO AL PEPE ROSSO SU VELLUTATA DI PATATE E BROCCOLI (16€)
- BRANZINO SU RIDUZIONE DI DATTERI E TERRA DI OLIVE (17 €)
- GRAN FRITTO MISTO DI LAMPARA (18 €)
- GRAN FRITTO DI CALAMARI DELLA PATAGONIA E GAMBERONE ARGENTINO (18 €)
- ORECCHIA DI ELEFANTE CON RUCOLA E POMODORINI (500 GR DI COSTOLETTA DI VITELLO COTTA IN BURRO CHIARIFICATO) (27€)
- CARNE ALLA GRIGLIA IN BASE ALLA DISPONIBILITA' CON DIVERSI TAGLI E FROLLATURE PROVENIENTI DA TUTTO IL MONDO (PER PREZZI E DETTAGLI CHIEDERE INFORMAZIONI AL RESPONSABILE DI SALA)

- 2024 -



VINCITORI DEL 5.0 EDITION: GARA NAZIONALE DELLA BISTECCA CON L'OSSO



*Scopri
Vivi
Gusta*





- SEMIFREDDO ALL' AMARETTO (8 €)

- TIRAMISÙ (7 €)

- TORTINO DI CIOCCOLATO CON CREMA PASTICCERA ALL'ARANCIA
E GELATO ALLA CREMA (7 €)

- CHEESECAKE CON RICOTTA DI BUFALA CAMPANA E COULIS (8 €)

- BABÀ NAPOLETANO CON CREMA PASTICCERA E FRUTTI DI BOSCO (8 €)

- ANANAS COTTA A BASSA TEMPERATURA ALLA CANNELLA E PEPE ROSA
SU COULIS DI FRUTTI DI BOSCO (8 €)

- CARPACCIO D'ANANAS CON GELATO ALLA CREMA E
SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE (8 €)

- GRAN COPPA DI FRAGOLE AL NATURALE / (7 €)
CON GELATO ALLA CREMA / (8 €)
CON PANNA MONTATA (8 €)
(NON IN TUTTE LE STAGIONI)

F

R

E

Home Made

S

S

E

D