

MENU PRANZO

COMPRENDE
UN PIATTO A SCELTA -
BEVANDA
E CAFFÈ

12 €

PRIMI

- SPAGHETTI COZZE, VONGOLE E POMODORINI (9€)
1-2-4-14

- LASAGNA DEL GIORNO (9€)
1-3-7-9

- PASTA E FAGIOLI (9€)
1-9

- TROFIE IN CREMA DI PEPERONI E RICOTTA SALATA (9€)
1-7-

- VELLUTATA DI ZUCCA E PATATE CON CROSTINI DI PANE E FAVE (9€)
1-8-

- TAGLIOLINI IN CREMA DI PISELLI, POMODORINI E SEPPIA (9€)
1-3-4

- SPATZLE DI SPINACI CON SPECK E GORGONZOLA IN SALSA (9€)
1-3-7

- GNOCCHETTI DI CASTAGNE CON MISTO FUNGHI E SALSA AL TALEGGIO (9€)
7

- RISOTTO ALLA ZUCCA CON SALSICCIA (9€)
7

- TAGLIATELLE CON CIMETTA DI RAPA, STRACCIATELLA E TARALLO SBRICIOLATO (9€)
1-3-7-

- LA CARBONARA DIVERSA (9€)
(SPAGHETTI, TUORLO D'UOVO, PANCETTA, PARMIGIANO E PEPE)
1-3-7

SECONDI

- BRASATO E POLENTA (10€)
9

- OSSOBUCO IN GREMOLADA DI VERDURE E RISO GIALLO AL SALTO (10€)
7-9

- BOLLITO MISTO DI CARNE CON PURE' DI PATATE E SALSA VERDE (10€)
7-9

- MAGRO DI FASSONA (TARTARE) (10€)
CON STRACCIATELLA, CAVOLINO DI BRUXELLES SALTATO E TERRA DI NOCCIOLE
7-8

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

- GALLETTO ALLA DIAVOLA (CON CONTORNO A SCELTA) (10€)

- COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE (CON CONTORNO A SCELTA) (10€)
1-3

- SALMONE AL VAPORE CON QUINOA E VERDURE (10€)

- FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO AL FORNO CON SPINACI AL BURRO E GRANA (10€)
1-7

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
4-11

- POKE POLPO E SEPPIA:

RISO BASMATI, INSALATA DI POLPO E SEPPIA, PATATE LESSE, OLIVE E POMODORINI
4

- POKE POLLO:

RISO BASMATI, POLLO ALLA GRIGLIA, BACON CROCCANTE, ZUCCHINE ALLA GRIGLIA
E SCAGLIE DI PARMIGIANO
7

INSALATONE 10 €

- NIZZARDA:

INSALATA, UOVO SODO, TONNO, ALICI, FAGIOLINI, POMODORINI, OLIVE E FIORDILATTE
3-4-7

- CAESAR SALAD:

- MISTICANZA, POLLO ALLA GRIGLIA, BACON CROCCANTE, SCAGLIE DI PARMIGIANO,
CROSTINI DI PANE E SALSA CAESAR
1-7-10

- COBB SALAD:

- MISTICANZA, UOVA, POMODORINI, CIPOLLA ROSSA, ZUCCHINE ALLA GRIGLIA, AVOCADO E BACON
3

PIATTI VEGETARIANI: 10 €

- TOMINO :

- GRAN MISTO DI VERDURE GRILL CON TOMINO ALLA PIASTRA
7

- VEGGIE EGGS :

- GRAN MISTO DI VERDURE AL VAPORE CON UOVA SODE
3

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, FRIARIELLO, PROVOLA AFFUMICATA DI AGEROLA

€ 11



*Il Friariello non parla italiano.
Il Friariello è autotono
e autarchico.
Il Friariello è Napoletano e
tutto questo. La Salsiccia, lo sa.*



€ 12 

€ 10 

€ 13

SAN GENNARO

€ 13

€ 10

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

€ 12

I Calzoni

€ 12

IL PIEMONTE DEL VESUVIO

€ 13

AL CONTADINO NON FAR SAPERE:

€ 13

€ 17

MARGHERITA CON PIENNOLO:

€ 12



**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:

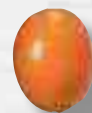
€ 12

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 €
- 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	13 €	5 €

VEGAN

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



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**

18 €

- LE PIZZE GOURMET -

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

18€

Gourmet

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.



BURGER

Gourmet

18€



GOURMET POLPO

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

CONTORNO:

INSALATINA E SFOGLIATELLE RICCE

RIPIENE DI SPINACI



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 TONNO

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

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 €)

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 PEPPERONE
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 FRIARELLI 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€)

Dessert

HOME MADE



**TORTA MORBIDA
AL CIOCCOLATO FONDENTE (8 €)**

CON GELATO ALLA CREMA
3-7-8

PANNA COTTA CON RIDUZIONE DI CACHI (8 €)

7

CHEESE CAKE (9 €)

CON RICOTTA DI BUFALA CAMPANA E COULIS DI FRUTTI DI BOSCO

1-3-7-8

BABA' NAPOLETANO (9 €)

CON CREMA PASTICCERA E FRUTTI DI BOSCO

1-3-7-8

CREAM TART (9 €)

FROLLA CON GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHIO CON STRATO DI CONFETTURA DI FICHI

1-3-7-8

TIRAMISU (8 €)

1-3-7-8

SEMIFREDDO ALL'AMARETTO (8 €)

1-3-7-8

MILLEFOGLIE (8 €)

CON CREMA PASTICCERA E FRUTTA DI STAGIONE

1-3-7-8

CARPACCIO D'ANANAS

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

O AL NATURALE (6 €)

3-7-8

GRAN COPPA DI FRAGOLE AL NATURALE/(7 €)

CON GELATO ALLA CREMA/(8 €)

O CON PANNA MONTATA (8 €)

(NON IN TUTTE LE STAGIONI)

3-7-8