

# 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 autoctono  
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, GRATTOGGIATA 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,  
GRATTOGGIATA 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:

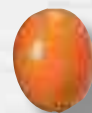
€ 12

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



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

# 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

18€

*Gourmet*

## CHICKEN BURGER

Cotoletta di Pollo  
impanata nei fiocchi di Mais,  
con Pomodoro ramato, Fontina,  
Insalata Misticana,  
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 Misticana 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

18€

*Gourmet*



## 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 frita



## 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 €)  
(4 - 11)

- TARTARE DI GAMBERO CON MANGO, MENTA E LIME (13 €)  
(4)

- TARTARE DI TONNO CON ARANCIA, SEDANO CROCCANTE  
E FRUTTO DEL CAPPERO DI PANTELLERIA (18 €)  
(4 - 9)

- DEGUSTAZIONI DI TARTARE  
(SALMONE - TONNO - GAMBERO) (25 €)  
(4 - 9 - 11)

- TENTACOLO DI POLPO SCOTTATO SU LETTO DI PATATE CON POMODORO CONFIT,  
OLIVE TAGGIASCHE E OLIO AL PREZZEMOLO  
(4)

- ZUPPA DI COZZE IN GUAZZETTO E IL SUO CROSTONE DI PANE CASERECCIO (10 €)  
(1 - 14)

- TARTARE DI FASSONA CON CAVOLINI DI BRUXELLES SPADELLATI,  
TOMINO PIATRATO E TERRA DI NOCCIOLA (18 €)  
(7 - 8)

- 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 €)  
(3 - 4)

- TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON CONFETTURE MISTE (22 €)  
(7)

- ANTIPASTO **MOLTO PIU**  CON BUFALA CAMPANA D.O.P. (250 GR)  
CRUDO DI PARMA (SELEZIONE 36 MESI) E POMODORI (19 €)  
(7)

## PRIMI

- SPAGHETTONI DI GRAGNANO VICIDOMINI ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI MUGGINE (15 €)  
(1-14)
- TAGLIOLINI AL PESTO DI PISTACCHIO, STRACCIATELLA E TARTARE DI GAMBERO ROSA (17 €)  
(1-4-7-8)
- IL CLASSICO SCIALATIELLO AI FRUTTI DI MARE (17 €)  
(1-4-14)
- RAVIOLI DI BRANZINO CON CREMA DI ASPARAGI E SBRICIOLATA DI TARALLO (17 €)  
(1-4-14)
- SPAGHETTONI "VICIDOMINI" DI GRAGNANO CON SALSA DI POMODORO SANMARZANO,  
BASILICO FRESCO E PROFUMO DI LIMONE DI SORRENTO (13 €)  
(1)
- GNOCCHI VIOLA AL PESTO DI ZUCCHINE, MENTA E PECORINO (15 €)  
(1-7-))
- RAVIOLO RIPIENO ALLA MATRICIANA IN CREMA DI PECORINO,  
GUANCIALE CROCCANTE E SALS DI POMODORO SAN MARZANO (15 €)  
(1-4)

**PIATTO UNICO : RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO IN GREMOLADA (27€) (1-7-9)**

## SECONDI

- TAGLIATA DI TONNO MARINATO IN SALSA DI SOIA CON SESAMO E RIDUZIONE DI PEPERONE  
AFFUMICATO IN CAMPANA CON LEGNO DI ULIVO (18 €)  
(4-6-11)
- FILETTO DI BRANZINO CON SCAROLA RIPASSATA (ALLA NAPOLETANA)  
E COLATURA DI STRACCIATELLA AFFUMICATA (17 €)  
(4-7-8)
- TRANCIO DI SALMONE GRIGLIATO CON AVOCADO, CAVOLO ROSSO MARINATO  
E SALSA YOGURT AROMATIZZATA AL LIME E MENTA (15€)  
(4-7)
- CALAMARO SCOTTATO CON CREMA DI ASPARAGI, POMODORINI CONFIT E SBRICIOLATA DI TARALLO (16 €)  
(1-4)
- GRAN FRITTO DI CALAMARI DELLA PATAGONIA E GAMBERONI ARGENTINI O LAMPARA (18 €)  
(1)
- GUANCIA DI MANZO BRASATA E POLENTA MORBIDA (22€)  
(1-9)
- ORECCHIA DI ELEFANTE CON RUCOLA E POMODORINI  
(500 GR DI COSTOLETTA DI VITELLO COTTA IN BURRO CHIARIFICATO) (27€)  
(1-3)



- 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  
S  
H  
H  
O  
M  
E

Home Made