



gran gusto

SAPORI ESCLUSIVI

*Ristorante e Pizzeria*

## ANTIPASTI DI MARE\*

### FROM THE COAST\*

Carpaccio di orata marinato agli agrumi con finocchio e pepe rosa <i>Citrus marinated Orata Carpaccio with fennel and pink pepper</i>	€ 14
Tartare di ricciola, salsa limone e verdure croccanti <i>Amberjack tartar with lemon dressing and crispy veggies</i>	€ 13
Insalata di mare in vaso (seppie e frutti di mare, gamberi, polpo, olive taggiasche, sedano ghiaccio e pomodorini <i>Sea salad in a jar (squid and seafood, shrimps, octopus, olives, celery and tomatoes)</i>	€ 12
Polpo all'insalata con pomodorini datterini e olive nere di Gaeta <i>Octopus salad with plum tomatoes and black olives</i>	€ 10
Tonno in crosta di pistacchi e insalatina di songino <i>Pistachio crusted tuna and valerian salad</i>	€ 12
Sautè di vongole <i>Clams sauté</i>	€ 10
Lasagnetta di sgombro e zucchine alla brace con pesto di pomodori secchi e crumble di olive nere di Gaeta <i>Mackerel lasagna with zucchini, dried tomatoes sauce and black olives crumble</i>	€ 11
Tris di tartare di pesce con dressing agli agrumi <i>fish tartare tris with citrus dressing</i>	€ 11
Carpaccio di verdure con caprino bagnolese e pane saporito <i>Vegetables carpaccio with goat cheese and spiced bread</i>	€ 7

## ANTIPASTI DI TERRA

### FROM THE MOUNTAIN

Tartare di manza Fassona con scalogno, capperi di pantelleria e spuma di grana <i>Fassona meat tartare with shallot, capers and parmesan cheese mousse</i>	€ 12
Prosciutto selezione San Daniele e mozzarella di bufala Fierro <i>San Daniele selection ham and Fierro buffalo mozzarella</i>	€10
Tris di mini hamburger di Chianina Grangusto <i>Tris of chianina mini burger Grangusto</i>	€10
Bruschette al pomodoro <i>Garlic bread with tomatoes</i>	€ 6

---

\* NB. il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto al trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo III, lettera D, punto 3

**I FRITTI**  
STIR FRIED

Alici spinate dorate e fritte( se disponibili) <i>Fried anchovies (if available)</i>	€ 8
Tris di fiori di zucca fritti (se disponibili) <i>Tris of fried courgette flowers (if available)</i>	€ 8
Crocchè di patate con provola (al pz) <i>fried potatoes croquette with provola cheese</i>	€ 1,5
Arancino al ragù (al pz) <i>fried rice ball with tomatoes, minced beef, mozzarella and peas</i>	€ 1,5
<b>Frittura all'italiana</b> (crocchè di patate, verdura pastellata, frittatina di pasta, arancino) <i>Italian mixed fry- (fried potatoes croquette, fried veggies, fried pasta omelette, fried rice ball)</i>	€ 6
<b>Straccetti fritti di pizza</b> Con datterini rossi, basilico, olio extravergine di oliva, parmigiano reggiano 24 mesi <i>With cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil, parmesan cheese</i>	€ 5
<b>Straccetti fritti di pizza al datterino giallo</b> Con datterini gialli, basilico, olio extravergine di oliva, olive nere, cacio barilotto, rucola <i>With yellow cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil, parmesan cheese, black olives and caciobarilotto cheese, rocket salad</i>	€ 6
<b>Straccetti fritti di pizza al pesto</b> Con datterini rossi, basilico, olio extravergine di oliva, parmigiano reggiano 24 mesi, pesto alla genovese <i>With cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil, parmesan cheese, pesto</i>	€ 6
<b>Montanarine ai 4 pomodori</b> 4 montanare ognuna con un tipo di pomodoro diverso: Piennolo del Vesuvio, datterino rosso, datterino giallo e San Marzano e pecorino romano <i>fried montanaras with 4 different types of tomatoes: Piennolo, red cherry tomatoes, yellow cherry tomatoes, San Marzano and pecorino cheese</i>	€ 6

**I PRIMI**  
**PASTA**

Fusilloni selezione Antica Maccheroneria con ragù di polpo e profumo di alghe di mare <i>Fusillone pasta Antica Maccheroneria selection with octopus sauce and seaweed scented</i>	€ 13
Linguine integrali pastificio Gentile con triglie, pane grattugiato e finocchietto <i>Gentile selection whole pasta with surmullet, grated bread and wild fennel</i>	€ 14
Ravioli del plin ripieni di dentice al profumo di lime su ristretto di pomodoro ed olio al basilico <i>Ravioli pasta filled with snapper lime scented on tomato sauce and basil oil</i>	€ 14
Ravioli con gamberi rossi, burrata e crema di zucchini bianche <i>Ravioli pasta filled with shrimps, burrata cheese and white zucchini cream</i>	€ 15
Spaghettoni Gentile (linea classica) datterino giallo e riccioli di cacio barilotto <i>Gentile selection spaghettoni pasta (classic), yellow cherry tomatoes and barilotto cheese</i>	€ 10
Spaghettoni Gentile (cottura 20 min) datterino giallo e riccioli di cacio barilotto <i>Gentile selection spaghettoni pasta (20 min cooking), yellow cherry tomatoes and barilotto cheese</i>	€ 12
Mezzanelli selezione Leonessa al ragù napoletano <i>Mezzanelli pasta Leonessa selection with napolitan ragù sauce</i>	€ 9
Rigatoni selezione Gerardo di Nola alla genovese <i>Rigatoni pasta Gerardo di Nola selection with genovese sauce</i>	€ 10
Rigatoni selezione Gerardo di Nola alla amatriciana <i>Rigatoni pasta Pastificio dei Campi selection with amatriciana sauce</i>	€ 11
Spaghettoni selezione Gentile con zabaglione di carbonara e guanciale Sauris <i>Spaghettoni pasta Gentile selection with eggnog's carbonara and Sauris cheek lard</i>	€ 10
Tubettoni rigati con cozze, pecorino e ombra di pomodoro del piennolo <i>Tubettoni pasta with mussels, piennolo tomatoes and pecorino cheese</i>	€ 10
Spaghetti selezione Gentile ai 3 pomodori <i>Spaghetti pasta Gentile selection with 3 kinds of tomatoes</i>	€ 12

**I SECONDI**  
*SECOND COURSES*

Pescato del giorno in vaporiera con citronette agli agrumi e insalatina di campo <i>Fish of the day steamed with citronette and salad</i>	€ 13
Frittura di pesce <i>Mixed fried fish</i>	€ 12
Maxi frittura di pesce (2 persone) <i>Maxi mixed fried fish (2 pers)</i>	€ 18
Baccalà cotto a bassa temperatura con asparagi e nocciole <i>Codfish cooked at low temperatures with asparagus and nuts</i>	€ 12
Trancio di spigola fritta su letto di spinaci ripassati con uvetta, noci e rapanello croccante <i>Fried sea bass with crispy spinaches, raisins, walnuts and radish</i>	€ 13
Frittura all'italiana vegetale <i>Fried vegetables</i>	€ 8
Maxi frittura all'italiana vegetale (2 persone) <i>Maxi portion of fried vegetables (2 pers).</i>	€ 12
Filetto di manzo (200gr) con patate cotte al sale <i>Beef filet (200 gr)with salted potatoes</i>	€ 14
Tagliata di pezzata rossa con rucola, pomodorini e scaglie di grana <i>Red beef tagliata with rocket salad, parmesan cheese and cherry tomatoes</i>	€ 13
La milanese a Napoli con melanzane al funghetto, friarielli, zucchine alla scapece <i>Breaded cutlet with eggplant and tomatoes, friarielli and marinated zucchini</i>	€ 12
Cotoletta alla milanese Primavera con rucola e pomodorini <i>Breaded cutlet with rocket salad and tomatoes</i>	€ 12
Bocconcini di pollo agli agrumi <i>Chicken bites with citrus</i>	€ 8
Pluma di maiale iberico patanegra alla brace con patate al sale <i>Grilled Patanegra Iberian pork pluma with roasted potatoes</i>	€ 16

## FORMAGGI

### CHEESE

Selezione di formaggi nazionali and internazionali curata dalla Gastronomia Grangusto € 8  
*Cheese selection curated by Grangusto's gastronomy*

Selezione di salumi nazionali curate dalla Gastronomia Grangusto € 8  
*Cold cuts selection curated by Grangusto's gastronomy*

Gran Piatto: selezione di salumi e formaggi curata dalla gastronomia Grangusto € 15  
*Cheese and cold cuts selection cured by Grangusto's gastronomy*

## IL BANCO DEL PESCE:

### ASSOLUTAMENTE SELVAGGIO, VIENE CUCINATO SECONDO

### IL GRANGUSTO DEL CLIENTE

*THE FISH MARKET: EVERYTHING IS ABSOLUTELY WILD, COOKED ACCORDING TO THE CLIENT'S GRANGUSTO*

## IL PESCE BIANCO

### WHITE FISH

Tonno € /kg 20  
*Tuna*

Pesce spada € /kg 35  
*Sword fish*

Calamari € /kg 40  
*Calamari*

Spigole, Orate, Saraghi, Triglie, Gallinella, San Pietro € /kg 45  
*Sea Bass, bream, white bream, mullet, moorhen, San Pietro*

## I CROSTACEI

### SHELLFISH

Astice € /kg 40  
*Lobster*

Mazzancolle /Gamberoni € /kg 65  
*Shrimps / prawns*

Scampi € /kg 90  
*Norway lobster*

Aragosta € /kg 120  
*Spiny lobster*

**LE CARNI**  
**MEATS**

Costata di scottona (min 600 gr) <i>Scottona entrecôte(min 600 gr)</i>	€/kg 28
T Bone di scottona (taglio minimo 600gr) <i>T- bone steak (min 600 gr)</i>	€/kg 32
Costata di Kaiserin (taglio min 600) <i>Entrecôte Kaiserin (min 600 gr)</i>	€/kg 43
Costata di Fassona(taglio min 600) <i>Fassona entrecôte (min 600 gr)</i>	€/kg 44
Costata di Chianina (taglio min 600) <i>Chianina entrecôte (min 600 gr)</i>	€/kg 47
Costata Spagna (taglio min 600 gr) <i>Spanish entrecôte(min 600 gr)</i>	€/kg 50
Entrecôte di Angus argentino (taglio minimo 300gr) <i>Argentinian Angus entrecôte (min 300gr)</i>	€/kg 50
Filetto di scottona (min 300 gr) <i>Fillet steak (min 300gr)</i>	€/kg 50
Costata di bue grasso piemontese (taglio min 600 gr) <i>Bovine entrecote (min 600 gr)</i>	€/kg 53
T-bone steak premium America (taglio min 600 gr) <i>Premium USA t-bone (min 600 gr)</i>	€/kg 65
T-bone di chianina <i>Chianina T-bone steak (min 600gr)</i>	€/kg 60
Tomahawk USA (min 600gr) <i>Tomahawk USA (min 600 gr)</i>	€/kg 60
Rib eye Black Angus (taglio minimo 300gr) <i>Rib eye Black Angus (min 300gr)</i>	€/kg 75
Rib eye di Wagyu giapponese <i>Japanese Wagyu rib eye</i>	€/kg 260

**Per la carne ed il pesce contorno a scelta incluso**  
*Side dishes included*

## CONTORNI /SIDE DISHES

Patate fritte le sottilissime <i>Thin fried potatoes</i>	€ 4,50
Patate al forno <i>Roast potatoes</i>	€ 4,50
Friarielli <i>Friarielli</i>	€ 4,50
Melanzane al funghetto <i>Aubergines with tomatoes</i>	€ 4,50
Scarola ripassata( olive e capperi) <i>Sautèed escarole (with olives and capers)</i>	€ 4,50
Zucchine alla scapece <i>Marinated zucchini</i>	€ 4,50
Cicoria <i>Chicory</i>	€ 4,50
Fagiolini <i>Green beans</i>	€ 4,50

## LE INSALATE/ SALADS

Mista (insalata mista, pomodori e carote) <i>Mixed ( mixed salad, tomatoes and carrots)</i>	€ 6
Salmone (misticanza, salmone affumicato, olive verdi e pomodori) <i>Salmon ( mixed salad, smoked salmon, green olives, tomatoes)</i>	€ 8
Nizzarda (tonno, patate, fagiolini, olive nere ed uova sode e misticanza) <i>Nizzarda ( tuna, potatoes, green beans,black olives, boiled eggs and mixed salad))</i>	€ 8
Caesar salad (lattuga, pollo ai ferri, bacon, parmigiano, crostini e dressing caesar) <i>Caesar salad ( lattuce, grilled chicken, bacon, parmesan cheese, croutons, caesar dressing)</i>	€ 8
Formaggio ( misticanza, pomodori secchi,gorgonzola e noci) <i>Cheese ( mixed salad, dried tomatoes, gorgonzola cheese, walnuts)</i>	€ 8
Vegetariana ( misticanza, carote, mandorle, pomodorini, mais, cetriolini ed olive nere) <i>Vegetarian ( mixed salad, carrots, almonds, tomatoes, corn, black olives, cucumbers)</i>	€ 8
Greca(pomodori, feta, olive di Gaeta, capperi, origano) <i>Greek (feta cheese, black olives, capers, tomatoes, oregano)</i>	€ 8



# *Le Pizze*

*Tutte le pizze si possono gustare con diversi tipi d'impasto:*

*Nero di Seppia- Grano Saraceno- Integrale*

*Impasto speciale per i fritti*

## **MENU DEGUSTAZIONE**

A discrezione del nostro pizzaiolo (per 2 persone) € 20

Entrée di sfizi

tre degustazioni pizza

*According to our pizza chef's discretion*

*Treats entrée*

*Three portion of pizza tasting*

## **SFIZI DI PIZZA**

**Focaccia Integrale** € 2,5

Focaccia con pomodori datterini, olio extra vergine di oliva, parmigiano reggiano 24 mesi, rucola e origano

*Focaccia pizza with wholemeal dough with cherry tomatoes, extra virgin oil, parmesan cheese, rocket salad, oregano*

**Focaccia al nero di seppia** € 5

Focaccia con pomodori datterini gialli, olio extra vergine di oliva, alici di cetara, rucola e origano

*Focaccia with yellow cherry tomatoes, extra virgin olive oil, anchovies, rocket salad and oregano*

**Focaccia al grano saraceno** € 5

Focaccia con Piennolo del Vesuvio, olio extra vergine di oliva, basilico, pecorino romano, rucola

*Focaccia with Piennolo tomatoes, extra virgin olive oil, basil, pecorino cheese, rocket salad*

**Fagottini ai salumi** € 5

Con salame Napoli, prosciutto cotto, emmenthal

*Fagottino with Napolitan salami, ham, emmenthal*

**Fagottino alla carrettiera** € 6

Con sbriciolata di maialino nero casertano e friarielli

*Fagottino with Black pork and friarielli*

**Fagottino vegetariano** € 7

Friarielli, melanzane, peperoni, zucchini e pecorino romano

*Fagottino with friarielli, aubergines, pepper, zucchini and pecorino cheese*

**Lo Sfizio ai 4 pomodori** € 7

4 mini sfizi con Piennolo del Vesuvio, datterino giallo, datterino rosso, San Marzano, pancetta cotta  
Giovanna Capitelli, rucola, scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi, olio extra vergine d'oliva

*red and yellow cherry tomatoes, San Marzano tomatoes, Piennolo tomatoes, arugula, bacon, parmesan  
cheese, extra virgin olive oil*

**Peccati di gola** € 5

Involtino di pasta con zucchine, fior di latte di Sorrento, ricotta, rucola, scaglie di parmigiano 24 mesi

*Dough roll pizza with zucchini, fior di latte cheese, ricotta cheese, arugula, parmesan cheese*

**Crocchè di patate con provola (al pz)** € 1,5

*fried potatoes croquette with provola cheese*

**Arancino al ragù (al pz)** € 1,5

*fried rice ball with tomatoes, minced beef, mozzarella and peas*

**Frittura all'italiana** € 6

(crocchè di patate, verdura pastellata, frittatina di pasta, arancino)

*Italian mixed fry- (fried potatoes croquette, fried veggies, fried pasta omelette, fried rice ball)*

**Straccetti fritti di pizza** € 5

Con datterini rossi, basilico, olio extravergine di oliva, parmigiano reggiano 24 mesi

*With cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil, parmesan cheese*

**Straccetti fritti di pizza al datterino giallo** € 6

Con datterini gialli, basilico, olio extravergine di oliva, olive nere, cacio barilotto, rucola

*With yellow cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil, black olives and caciobarilotto cheese, rocket  
salad*

**Straccetti fritti di pizza al pesto** € 6  
Con datterini rossi, basilico, olio extravergine di oliva, parmigiano reggiano 24 mesi, pesto alla genovese  
*With cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil, parmesan cheese, pesto*

**Montanarine ai 4 pomodori** € 6  
4 montanare ognuna con un tipo di pomodoro diverso: Piennolo del Vesuvio, datterino rosso, datterino giallo e San Marzano e pecorino romano  
*fried montanaras with 4 different types of tomatoes: Piennolo, red cherry tomatoes, yellow cherry tomatoes, San Marzano and pecorino cheese*

## LE CLASSICHE

**Marinara** € 4,5  
Pelati San Marzano, olio extravergine d'oliva, aglio di Montoro, origano secco e basilico  
*Peeled tomato, extra virgin oil, garlic, oregano*

**Margherita classica** € 5  
Pelati San Marzano, fior di latte di Sorrento, parmigiano Reggiano 24 mesi, basilico  
*Fior di latte cheese, peeled tomato, parmesan cheese, basil*

**Margherita vecchia maniera** € 5  
Pelati San Marzano, fior di latte di Sorrento, , Pecorino romano, basilico  
*Fior di latte cheese, peeled tomato, pecorino cheese, basil*

**Pomodorina** € 6  
Datterino rosso, fior di latte, parmigiano reggiano 24 mesi, basilico, olio extra vergine d'oliva  
*Red cherry tomatoes, fior di latte cheese, basil, extra virgin olive oil*

**Romana** € 6  
Pelati San Marzano, Fior di latte di Sorrento, filetti di alici di Cetara, olive di Gaeta, olio extra vergine d'oliva, basilico  
*Fior di latte cheese, peeled tomato, anchovies, black olives, extra virgin olive oil*

**Capricciosa** € 7  
Pelati San Marzano ,fior di latte di Sorrento, , Parmigiano Reggiano, olive nere di Gaeta, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon, olio extra vergine d'oliva, basilico  
*Fior di latte cheese, peeled tomatoes, parmesan cheese, black olives, ham, artichokes, champignon mushrooms, extra virgin olive oil, basil*

<b>Quattro stagioni</b>	€ 7
<p>Quattro gusti divisi con pelati S.Marzano, prosciutto cotto, salame, funghi, carciofini, olive nere di Gaeta, fior di latte di Sorrento, parmigiano reggiano 24 mesi, olio extra vergine d'oliva)  <i>S. marzano tomatoes, ham, salami, mushrooms, artichokes, black olives, fior di latte cheese, parmesan cheese, extra virgin olive oil.</i></p>	
<b>PUB</b>	€ 8
<p>Fior di latte, wurstel, patate fresche aversane, olio extra vergine d'oliva  <i>Wurstel, potato chips, fior di latte cheese, extra virgin olive oil</i></p>	
<b>Diavola</b>	€ 6
<p>Pelati San Marzano, fior di latte di Sorrento, parmigiano Reggiano 24 mesi, salame piccante, olio extra vergine d'oliva  <i>Fior di latte cheese, peeled tomato, parmesan cheese, spicy salami, extra virgin olive oil</i></p>	
<b>Quattro formaggi</b>	€ 7
<p>Gorgonzola dolce Guffanti, Emmental, provola di Sorrento, pecorino romano, olio extra vergine d'oliva, basilico  <i>Sweet Gorgonzola cheese, emmenthal cheese, provola cheese, pecorino cheese, extra virgin olive oil, basil</i></p>	
<b>Salsiccia e friarielli</b>	€ 7,5
<p>Provola di Sorrento, salsiccia di maiale nero casertano, friarielli, extra virgin olive oil  <i>Provola cheese, black pork sausages, friarielli, extra virgin olive oil</i></p>	
<b>Ortolana</b>	€ 7,5
<p>Provola di Sorrento, zucchine, julienne di peperoni, melanzane, friarielli, olio extra vergine d'oliva  <i>Provola cheese, zucchini, julienne strips of pepper, aubergines, extra virgin olive oil</i></p>	
<b>Prosciutto e funghi</b>	€ 7
<p>Pelati S.Marzano, prosciutto cotto di Praga, funghi champignon, parmigiano reggiano 24 mesi, fior di latte di Sorrento, basilico, olio extra vergine d'oliva  <i>S. marzano tomatoes, ham, champignon, parmesan cheese, fior di latte, basil, extra virgin olive oil</i></p>	
<b>Siciliana</b>	€ 6,5
<p>Pelati S. Marzano, melanzane, parmigiano reggiano 24 mesi, fior di latte di Sorrento, basilico, olio extra vergine d'oliva  <i>Fior di latte cheese, peeled tomato, parmesan cheese, basil, aubergines, extra virgin olive oil</i></p>	

## I RIPIENI AL FORNO

**Classico al forno** € 7,5

Ricotta di fuscella, provola di Sorrento, salame Napoli, pomodori San Marzano, basilico, Parmigiano Reggiano

*Country Ricotta cheese, provola cheese, neapolitan salami, cherry tomatoes, basil, parmesan cheese*

**Ripieno con scarole** € 7,5

Scarole, olive, capperi, olio extravergine di Ravece, provola di Sorrento

*Escarole, olives, capers, extra virgin oil, provola cheese*

**Ripieno al prosciutto cotto** € 7,5

Ricotta di fuscella, provola di Sorrento, prosciutto cotto, basilico

*Country Ricotta cheese, provola cheese, ham, basil*

**Ripieno Maxi tondo con superficie di margherita** € 13

Con ricotta, prosciutto cotto, salame Napoli, olio extra vergine d'oliva, parmigiano reggiano 24 mesi, pomodoro San Marzano

*With ricotta cheese, ham, Napoli salami, extra virgin olive oil, parmesan cheese, San Marzano tomatoes*

## I FRITTI

**Montanara rossa** € 7

Pasta di pizza fritta, sugo pomodori San Marzano, basilico, parmigiano Reggiano 24 mesi, fior di latte

*Fried dough pizza, tomato sauce, basil, parmesan cheese, fior di latte cheese*

**Montanara gialla** € 9

Pasta di pizza fritta, pomodoro datterino giallo, basilico croccante, pecorino romano, mozzarella di bufala

*Fried dough pizza, yellow cherry tomato, crispy basil, pecorino cheese, mozzarella cheese*

**Ripieno classico fritto** € 7,5

Ricotta di fuscella, provola di Sorrento, ciccioli, pomodori San Marzano, pepe nero

*Country Ricotta cheese, provola cheese, pork greaves, peeled tomatoes, black pepper*

**Ripieno scarolina** € 7,5

Scarole, olive nere di Gaeta, capperi, provola di Sorrento)

*Country ricotta cheese, escarole, black olives, provola cheese*

**Ripieno fritto "Lo Scugnizzo"** € 6

Datterino rosso, provola di Sorrento, cicoli Barbato, basilico, pepe  
*Cherry tomatoes, provola cheese, pork greaves, black pepper*

**Ripieno fritto "Lo Sgonfiotto"** € 5

Prosciutto cotto San Giovanni, formaggio fuso "Il Principe"  
*Ham and melted cheese*

### PIZZE SPECIALI

**La Grangusto** € 13

Pizza a stella con 5 ripieni diversi: con datterino rosso, rucola, scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi, crudo S.Daniele, olio extravergine. I ripieni sono con ricotta e prosciutto cotto, ricotta e salame, ricotta provola e pepe, ricotta e pistacchio, ricotta e pesto

*Plum tomatoes, arugula, parmesan cheese, parma ham, extra virgin olive oil, country ricotta cheese, ham, salami, provola cheese, black pepper, pistachio, pesto*

**Caprese** € 8

Pomodoro all'insalata, basilico, mozzarella di bufala a fette, origano, olio extra vergine d'oliva, tutto a crudo

*Fresh tomatoes, basil, mozzarella slices, oregano, extra virgin olive oil*

**Tarallo** € 8

Ricotta, friarielli, parmigiano reggiano 24 mesi, tarallo sbriciolato, olio extra vergine  
*Country ricotta cheese, parmesan cheese, crumble tarallo, extra virgin olive oil*

**Tartufata** € 11

Crema di tartufo, pecorino romano, provola di Sorrento, speck e noci, olio extra vergine d'oliva  
*Truffle cream, pecorino cheese, provola cheese, speck, walnuts, extra virgin olive oil*

**Fiocco** € 9

Crocchè di patate, salame napoli, parmigiano reggiano 24 mesi, provola di sorrento, basilico, olio extra vergine d'oliva

*Fried potatoes croquette, ham, parmesan cheese, provola cheese, basil, extra virgin olive oil*

**Pizza pesto, e provola** € 8

Bordo ripieno di ricotta, pesto alla genovese, parmigiano reggiano 24 mesi, olio extravergine di oliva, provola di sorrento

Country ricotta cheese, Provola cheese, pesto sauce, parmesan cheese, extra virgin oil

**Pizza nduja e gorgonzola** € 8

*Nduja, gorgonzola selezione Guffanti, olio extravergine d'oliva, fior di latte di Agerola, parmigiano Reggiano 24 mesi*

*Nduja, gorgonzola cheese, extra virgin oil, fior di latte cheese, parmesan cheese*

**Marinara al datterino giallo** € 6,5

Datterino giallo, aglio di Montoro, origano secco, olio extra vergine di oliva, filetti di alici di cetara, olive nere di gaeta

*Yellow plum tomatoes, garlic, oregano, extra virgin olive oil, anchovies, black olives*

**Gran Bufala** € 8

Piennolo a pacchetella del Vesuvio, pecorino romano, mozzarella di bufala la Contadina, basilico, olio extra vergine d'oliva

*Piennolo tomatoes, pecorino cheese, mozzarella cheese, basil, extra virgin olive oil*

**San Marzano e bufala** € 9

Pomodori San Marzano, fette di mozzarella di bufala La Contadina a crudo, scaglie di parmigiano

Reggiano 24 mesi, olio extra vergine d'oliva, basilico a crudo

*San Marzano tomatoes, slices of buffalo mozzarella cheese, parmesan cheese, basil, extra virgin olive oil*

**Ai 4 pomodori** € 9

Pomodoro San Marzano, datterino rosso, datterino giallo, piennolo del vesuvio, fior di latte di Sorrento, pecorino romano, olio extra vergine d'oliva, basilico

*San marzano tomatoes, Red plum tomatoes, yellow plum tomatoes, piennolo tomatoes, fior di latte cheese, extra virgin oil, parmesan cheese, basil*

**Margherita con il datterino giallo** € 7,5

Datterino giallo, provola e riccioli di cacio barilotto

*Yellow cherry tomatoes, provola cheese, cacio barilotto cheese*

<b>Rucolina</b>	€ 7
<p>Fior di latte, rucola, crudo S. Daniele, scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi, basilico, olio extra vergine d'oliva  <i>Fior di latte cheese, arugola, Parma ham, parmesan cheese, basil, extra virgin olive oil</i></p>	
<b>Al salmone</b>	€ 13
<p>Impasto integrale con fior di latte di Sorrento, salmone affumicato, olio extra vergine d'oliva ,rucola, scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi  <i>Wholewheat pizza with fior di latte cheese, smoked salmon, extra virgin olive oil, parmesan cheese, rocket salad</i></p>	
<b>Mortadella, ricotta e pistacchio</b>	€ 9
<p>Mortadella , ricotta di fuscella, pistacchio di Bronte, olio extra vergine d'oliva, basilico  <i>Mortadella, country ricotta cheese, pistachio, extra virgin olive oil , basil</i></p>	
<b>Fiori di zucca</b>	€ 9
<p>Ricotta, provola di Sorrento, fiori di zucca, pepe, parmigiano reggiano 24 mesi, olio extra vergine d'oliva  <i>Country ricotta cheese, provola cheese, pepper, parmesan cheese, extra virgin olive oil</i></p>	
<b>Martina Franca</b>	€ 12
<p>Asparagi spadellati, capocollo di Martina Franca, provola di Sorrento, pecorino, olio extra vergine d'oliva,basilica,canestrato di pecora  <i>Asparagus, Martina Franca capocollo (Italian cold cut), provola cheese, pecorino cheese, extra virgin olive oil, basil, canestrato cheese</i></p>	
<b>Giovanna Capitelli</b>	€ 11
<p>Datterino rosso, pomodoro San Marzano, pancetta cotta Giovanna Capitelli, rucola, scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi, olio extra vergine d'oliva  San Marzano tomatoes, cherry tomatoes, Giovanna Capitelli bacon, rocket salad, parmesan cheese slices, extra virgin olive oil</p>	
<b>Rocca Verana</b>	€ 12
<p>Salsiccia d'asino, fior di latte di Agerola, robiola, olio extra vergine d'oliva  Donkey sausage, fior di latte cheese, robiola cheese, extra virgin olive oil</p>	
<b>San Giovanni</b>	€ 12
<p>Prosciutto cotto affumicato San Giovanni, mozzarella di bufala, chiodini spadellati, rucola, scaglie di pecorino, canestrato di pecora  <i>Ham, mozzarella cheese, mushrooms, rocket salad,pecorino cheese slices, canestrato cheese</i></p>	



I NOSTRI DOLCI  
OUR DESSERTS

Babà <i>Babà</i>	€ 4
Delizia al limone <i>Lemon delice</i>	€ 4,50
Delizia al caffè <i>Coffee delice</i>	€ 4,50
Caprese	€ 4,50
Caprese al limone <i>Lemon Caprese</i>	€ 4,50
Tiramisù in vaso <i>Tiramisù</i>	€ 4,50
Zuppa inglese in vaso <i>Trifle</i>	€ 4,50
Sbrisolona con crema e amarena <i>Sbrisolona with cream and black cherries</i>	€ 5
Crostata con crema e fragoline di bosco <i>Cream and strawberries tart</i>	€ 5
Cheesecake	€ 5
7 veli <i>chocolate cake with 7 different layers of chocolate</i>	€ 6
ricotta e pera rivisitata <i>dessert with buffalo ricotta cheese, dark chocolate and pear</i>	€ 8
Crema brulèe <i>Crema brulèe</i>	€ 8
Tagliata di frutta fresca di stagione <i>Fresh fruit slices</i>	€ 6,50

## BEVANDE

### DRINKS

Acqua naturale e frizzante 50cl <i>Still and sparkling water 50 cl</i>	€ 1,5
Acqua naturale e frizzante 75 cl <i>Still and sparkling water 75 cl</i>	€ 2
Coca Cola 33cl	€ 2,5
Coca Cola Zero 33cl	€ 2,5
Sprite 33cl	€ 2,5
Fanta 33cl	€ 2,5
Heineken spina 25 cl	€ 3
Heineken spina 50 cl	€ 4,5
Moretti la rossa spina 20 cl	€ 3,5
Moretti la rossa spina 40 cl	€ 5
Moretti spina 20 cl	€ 2,5
Moretti spina 40 cl	€ 4
Erdinger Weissbier spina 40 cl	€ 5