

Sfizi



Entrées à déguster seul ou à partager entre amis...

Polpette di carne 9/13
3 ou 5 pièces, boulettes de viande et parmesan, sauce tomate

Tagliere di salumi misti 8/12
Planche charcuteries

Stracciatella e pomodorini secchi 10
Stracciatella et petites tomates séchées

Carotine al vapore in humus di ceci con crostini di pane 9
Petites carottes vapeur en humous de pois chiches avec crostini

Tris di formaggi con confettura fatta in casa 8
Trio de fromages avec miel au safran et confiture maison

Pasta e Insalata



Ogni giorno due tipi di pasta seguendo i prodotti di stagione e le "voglie" dello chef

Tous les midis deux sortes de pâtes selon les produits de saison et les "envies" du chef

Insalata Caprese 14
Mozzarella di bufala Campana, pomodorini, origano, olio d'oliva extra-vergine biologico Pugliese, pepe nero
Mozzarella de bufflonne de Campanie, tomates cerises, origan, huile d'olive extra vierge biologique, poivre noir

Insalata Cesare 14
Pollo al forno, uova, crema "cesare" fatta in casa, misticanza e crostini di pane
Filets de poulet, œufs, sauce "césar" maison, huile d'olive extra vierge biologique, mesclun et croûtons

Dolci



Tiramisù 7
Panna cotta alla frutta 7
Cannoli Siciliani 7
Affogato al caffè 6
Sorbetti mandarino di Sicilia e limone con menta 7
Torta al limone – Gâteau au citron 7

Pizze



Une pizza gourmet signée Cristiano Scarcia alliant tradition et innovation, saveurs anciennes et goûts contemporains.

Une pizza authentique, savoureuse, préparée avec attention et passion dans notre four artisanal.

Une farine différente de celle habituellement utilisée pour la pâte à pizza. L'assemblage de farines de type 0 et de type 1 est aussi sain que bon. Il est plus riche en fibres, vitamines et sels minéraux, et favorise la diminution du cholestérol et du glucose dans le sang.

Un pétrissage réalisé dans les règles de l'art, une maturation naturelle de minimum 48h à température ambiante dans le respect des traditions pour une pâte plus digeste.

Des produits bruts d'origine protégée (DOP), issus de l'excellence italienne et méticuleusement sélectionnés chez les meilleurs producteurs locaux.

Nous utilisons de l'huile d'olive extra-vergine biologique en provenance des Pouilles sur toutes nos pizzas.

Pizze



→ Il nostro chef e il nostro bartender vi propongono un abbinamento perfetto tra pizza e cocktail.

→ Notre chef et notre mixologue vous proposent un accord parfait pizza et cocktail.

1 _____ ◉ ▾

Margherita 10

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte d'Agerola, parmigiano Reggiano stagionato 26 mesi, basilico

Tomate San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 26 mois, basilic

→ Cocktail "Bloody MiTo" + 7,5

6 _____ ◉

Bufala e Crudo 18

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana, prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi, basilico e pepe nero

Tomate San Marzano DOP, mozzarella de bufflonne de Campanie, jambon cru de Parme affiné 18 mois, basilic et poivre noir

→ Cocktail "Lagavullin Collins" + 11

5 _____ ◉

N'Duja 16

Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata d'Agerola, N'Duja di Spilinga, olive caiazzane slow food, parmigiano reggiano stagionato 26 mesi

Tomate San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, N'Duja de Spilinga, olives Caiazzane slow food, parmesan Reggiano affiné 26 mois

→ Gin Tonic "Hendricks" + 11,5

9 _____ ◉

Pancetta e Ricotta 17

Crema di ricotta, pancetta di maialino nero di Caserta, pinoli, fiordilatte d'Agerola, parmigiano reggiano stagionato 26 mesi, basilico e pepe nero

Crème de ricotta, pancetta de cochon noir de Caserte, pignons de pin, mozzarella fleur de lait d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 26 mois, basilic, poivre noir

→ Cocktail "Milano Oaxaca" + 14

11 _____ ◉

Marinara Mito 14

Pomodoro Piennolo DOP acciughe, stracciatella, origano e aglio

Tomate Piennolo DOP, anchois, stracciatella, origan et ail

→ Cocktail "Virni Lisi" + 12

14 _____ ◉ ▾

Gorgonzola e Radicchio 15

Gorgonzola DOP, radicchio, mozzarella di Bufala Campana e riduzione di vino rosso

Gorgonzola DOP, mozzarella de bufflonne de Campanie, radicchio et réduction de vin rouge

→ Cocktail "Gorgone Sour" + 11

12 _____ ◉

Salsiccia e Carciofi 17

Mozzarella di Bufala, cuore di carciofi, salsiccia di maialino nero, noci sgusciate

Coeur d'artichaut, mozarella de bufflonne de Campanie, saucisse de cochon noir, noix de pécan

→ Cocktail "Amore Perfetto" + 11

15 _____ ◉ ▾

Pomodorini secchi e funghi 16

"Tapenade" di pomodorini secchi, oliva e timo, fiordilatte d'Agerola, funghi, pecorino

Tapenade de tomates séchées, olives et thym, mozzarella fleur de lait d'Agerola, fromage de brebis, champignons des bois

→ Cocktail "Bacur" + 11

13 _____

Zucca e Guanciale 14

Crema di zucca, fiordilatte d'Agerola, guanciale, caciocavallo, pepe nero

Crème de potiron, mozzarella fleur de lait d'Agerola, joue de cochon noir, caciocavallo, poivre noir

→ Cocktail "Confie Toi!" + 12

16 _____ ◉ ▾

Stracciatella e Pistacchio 16

Stracciatella, pesto di pistacchio di Bronte DOP, datterino giallo e pepe nero

Stracciatella, pesto de pistaches de Bronte DOP, tomates jaunes datterino et poivre noir

→ Cocktail "Olivia Magnani" + 10

◉ Rouge

◉ Blanche

▾ Végétarienne