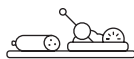


Sfizi



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

Buratta

olio d'oliva extra-vergine biologique e pepe nero

Burrata, huile d'olive extra-vierge biologique et poivre noir

125g. 7,5
250g. 14,5

Stracciatella

pomodorini freschi, olio d'oliva extra-vergine biologique, basilico

Stracciatella, tomates cerises, huile d'olive extra-vierge biologique, basilique et poivre noir

125g. 10
250g. 15

Tagliere di salumi misti 15

Planche de charcuteries

Non solo Pizza



Pasta

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

Pates

Tous les jours 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 biologique 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

Carpaccio di manzo 16,5

Carpaccio di manzo, rucola, fior di latte d'agerola, olio d'oliva extravergine biologique e parmigiano reggiano affinato 24 mesi DOP
Carpaccio de boeuf, roquette, fleur de lait d'agerola, huile d'olive extravierge biologique et parmesan affiné 24 mois DOP

Dolci



Tiramisù	7
Panna cotta alla frutta	7
Cannoli Siciliani	7
Sorbetti di stagione	7

Pizza



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-vierge biologique en provenance des Pouilles sur toutes nos pizzas.

Pizza



→ 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 24 mesi, basilico
Tomate San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 24 mois, basilic

→ Cocktail "Moscow Mule" + 10

5 ⊙

N'Duja 17

Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata d'Agerola, N'Duja di Spilinga, olive caiazzane slow food, parmigiano reggiano stagionato 24 mesi
Tomate San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, N'Duja di Spilinga, olives Caiazzane slow food, parmesan Reggiano affiné 24 mois

→ Cocktail "Basilic Spritz" + 7

3 ⊙ ▾

Parmigiana 14

Pomodoro San Marzano DOP, provola d'agerola, melanzane, parmigiano reggiano affinato 24 mesi DOP e basilico
Tomates San Marzano DOP, provola d'agerola, aubergines, parmesan affiné 24 mois DOP et basilic

→ Cocktail "Gin Gin Mule" + 10

6 ⊙

Buffala e Crudo 18

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

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

→ Cocktail "Apérol Spritz" + 7

⊙ Rouge

⊙ Blanche

▾ Végétarienne

9 ○

Pancetta e ricotta 17

Crema di ricotta, pancetta di maialino nero di Caserta, pinoli, fiordilatte d'Agerola, parmigiano reggiano stagionato 24 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 24 mois, basilic, poivre noir

→ Cocktail "Negroni" + 8

8 ○ ▾

Stracciatella e granelli di Pistacchio 17

Stracciatella, fior di latte d'agerola, pomodorini gialli DOP, granelli di pistacchio e basilico

Stracciatella, fleur de lait d'agerola, tomates cerises jaune DOP, pistaches concassés et basilic

→ Cocktail "Spicy Tonic" + 9

17 ○ ▾

Burrata, zucchine e menta 16

Burrata, fior di latte d'agerola, crema di zucchine, menta e bacche di Gaji soffiato

Burrata, fleur de lait d'agerola, crème de courgette, menthe et baies de Gaji soufflées

→ Cocktail "Hendrick's" + 10

18 ○

Prosciutto e Provola 16

Pomodoro de San Marzano DOP, Prosciutto cotto prima selezione Villani, provola affumicata d'agerola, basilico et parmigiano reggiano DOP

Tomates de San Marzano DOP, jambon cuit première sélection Villani, provola fumé d'agerola, basilic et parmesan DOP

→ Cocktail "Pink Gin Spritz" + 10

19 ○

Salsiccia e barbabietole 15,5

Salsiccia di maialino nero di Caserta, fior di latte d'agerola, bietola e riduzione di Barbabietole

Saucisse de cochon noir de Caserte, fleur de lait d'agerola, bettes et réduction de betteraves

→ Cocktail "Confie Toi!" + 12

20 ○ ▾

Blu di Bufala e Limone 17

Bufala, blu di bufala del caseificio Quattro Portoni (World Cheese Award), limone e basilico

Bufala, bleu di Bufala, zest de citron et basilic

→ Cocktail "Malfyoso" + 13