

1 ⊙ ▾

Margherita 11
 Tomate San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, parmesan
 Reggiano affiné 24 mois DOP, basilic

2 ⊙ ▾

Marinara ricca 13
 Tomato San Marzano DOP, filets d'anchois de Cetara, olives Caiazzane, huile d'olive infusée à l'ail,
 origan

3 ⊙ ▾

Parmigiana 15
 Tomato San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, parmesan
 Reggiano affiné 24 mois DOP, aubergines grillées, basilic

5 ⊙

Nduja 16
 Tomates San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, nduja de Spilinga, olives Caiazzane slow
 food, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP

6 ⊙

Bufala e Crudo 18
 Tomato San Marzano DOP, mozzarella de bufflonne de Campanie, jambon cru San Daniele affiné
 24 mois, basilic, poivre noir

8 ⊙ ▾

Straciatella e Pistacchio 16
 Straciatella, mozzarella fleur de lait d'Agerola, tomates cerises jaunes,
 pistaches concassées et basilic

9 ⊙

Pancetta e Ricotta 17
 Crème de ricotta, pancetta de cochon noir de Caserte, pignons de pin, mozzarella fleur de lait
 d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP, basilic

10 ⊙

Salsiccia e friarelli 16
 Saucisse de cochon noir de Caserte, provola fumée d'Agerola, friarelli et parmesan Reggiano
 affiné 24 mois DOP

18 ⊙

Prosciutto e provola 16
 Tomates San Marzano DOP, jambon cuit, provola fumée d'Agerola, basilic et parmesan Reggiano
 affiné 24 mois DOP

27 ⊙ ▾

La Formagissima 16
 Fior di Latte, gorgonzola, parmesan, provola affumicata

Pasta

Lasagna al ragù di salsiccia 13

Dolci

Tiramisu 6

Panna cotta 6