

<b>1</b>		⊙ ▾
<b>Margherita</b>		10
Tomate San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP, basilic		
<b>2</b>		⊙ ▾
<b>Marinara ricca</b>		13
Tomate San Marzano DOP, filets d'anchois de Cetara, olives Caiazzane, huile d'olive infusée à l'ail, origan		
<b>3</b>		⊙ ▾
<b>Parmigiana</b>		15
Tomate San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP, aubergines grillées, basilic		
<b>5</b>		⊙
<b>Nduja</b>		16
Tomates San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, nduja de Spilinga, olives Caiazzane slow food, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP		
<b>6</b>		⊙
<b>Bufala e Crudo</b>		18
Tomate San Marzano DOP, mozzarella de bufflonne de Campanie, jambon cru San Daniele affiné 24 mois, basilic, poivre noir		
<b>8</b>		⊙ ▾
<b>Straciatella e Pistacchio</b>		16
Straciatella, mozzarella fleur de lait d'Agerola, tomates cerises jaunes, pistaches concassées et basilic		
<b>9</b>		⊙
<b>Pancetta e Ricotta</b>		16
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		
<b>10</b>		⊙
<b>Salsiccia e friarelli</b>		16
Saucisse de cochon noir de Caserte, provola fumée d'Agerola, friarelli et parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP		
<b>18</b>		⊙
<b>Prosciutto e provola</b>		16
Tomates San Marzano DOP, jambon cuit, provola fumée d'Agerola, basilic et parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP		
<b>27</b>		⊙ ▾
<b>La Formagissima</b>		16
Fior di Latte, gorgonzola, parmesan, provola affumicata		
<b>40</b>		⊙ ▾
<b>Tartufata</b>		19
Sauce tartufata, mozzarella d'Agerola, tomates piennolo DOP, roquette, parmesan Reggiano DOP, poivre noir, basilic		

⊙ Rouge

○ Blanche

▾ Végétarienne

## Dolci

<b>Tiramisu</b>	6
<b>Panna cotta</b>	6