

1		⊙ ▾
Margherita		11
Tomate San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP, basilic		
2		⊙ ▾
Marinara ricca		13
Tomate San Marzano DOP, filets d'anchois de Cetara, olives Caiazzane, huile d'olive infusée à l'ail, origan		
3		⊙ ▾
Parmigiana		15
Tomate 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
Tomate 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		
<hr/>		
Lasagna al ragù di salsiccia		12
Rigatoni all'amatriciana		15
Dolci		
<hr/>		
Tiramisu		6
Panna cotta		6