



# MENÙ



**SPECIALITÀ DEL SALENTO, PREPARATA CON LO STESSO IMPASTO DELLA NOSTRA PIZZA, MINIMO 48 ORE DI LIEVITAZIONE. LEGGERA E FRAGRANTE, COTTA AL MOMENTO PER GARANTIRE MASSIMA FRESCHEZZA E GENUINITÀ.**

**POLPO & STRACCIATELLA 16,00 €**

**PUCCIA, POLPO ALLA PIASTRA, STRACCIATELLA PUGLIESE, RUCOLA, ZUCCHINE ALLA SCAPECE, DATTERINI ROSSI E GIALLI CONFIT, CREMA DI PATATE CON MAYO E PREZZEMOLO**

**DOPPIO SMASH BURGER 16,00 €**

**PUCCIA, DOPPIO SMASH BURGER, CHEDDAR, BACON CROCCANTE, POMODORO, LATTUGA, SALSA BURGER. SERVITO CON PATATINE FRITTE**

**BUFALA & CRUDO 10,00 €**

**PUCCIA, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP (LA ZIZZONA DI BATTIPAGLIA - CASEIFICIO LA FATTORIA), PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO 24 MESI, CREMA AL BASILICO, POMODORO**



LE FRITTATINE DI PASTA NASCONO STORICAMENTE COME UN INGEGNOSO MODO DI RIUTILIZZARE LA PASTA AVANZATA. UN CUORE MORBIDO E CREMOSO RACCHIUSO IN UNA CROSTA DORATA E CROCCANTE, UN'ESPERIENZA DI GUSTO AUTENTICAMENTE PARTENOPEA.



# I NOSTRI SFIZI

## **GRAN FRITTO FORNETTO 28,00 €**

MONTANARINA CLASSICA, MOZZARELLA IN CARROZZA FRITTATINA NERANO, FRITTATINA CLASSICA, FRITTATINA CACIO E PEPE, CROCCHÈ, BURRATINA FRITTA

## **BURRATINA FRITTA 6,00 €**

BURRATINA AFFUMICATA IMPANATA E FRITTA, SERVITA SU LETTO DI MORTADELLA, CON PESTO E GRANELLA DI PISTACCHIO

## **BRUSCHETTE AL POMODORO 5,00 €**

BRUSCHETTE DI PANE FATTO IN CASA CON DATTERINI ROSSI E GIALLI, OLIO EVO, ORIGANO

## **MOZZARELLA IN CARROZZA 5,00 €**

MOZZARELLA RACCHIUSA TRA DUE FETTE DI PANE, IMPANATA E FRITTA

## **FRITTATINA CLASSICA 3,50 €**

BUCATINI, BESCIAMELLA, PROSCIUTTO COTTO, PISELLI

## **FRITTATINA CACIO E PEPE 4,00 €**

BUCATINI, PECORINO ROMANO, PEPE NERO

## **FRITTATINA NERANO 4,00 €**

PASTA, ZUCCHINE FRITTE, PROVOLONE DEL MONACO DOP DEI MONTI LATTARI, PARMIGIANO, BASILICO, PEPE

## **MONTANARINA CLASSICA 4,00 €**

IMPASTO DELLA PIZZA FRITTO E CONDITO CON SUGO DI POMODORO, GRANA, BASILICO

## **CROCCHÈ 4,00 €**

CROCCHÈ DI PATATE, CON PECORINO, PREZZEMOLO, PROVOLA AFFUMICATA DI AGEROLA, PEPE NERO

# LE PASTE ROMANE



ESSENZA DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA LAZIALE E ITALIANA: RICETTE NATE TRA PASCOLI, TRATTORIE E CASE POPOLARI, CAPACI DI TRASFORMARE POCHI INGREDIENTI SEMPLICI IN PIATTI STRAORDINARI. DALLA PIÙ ANTICA GRICIA, ALLA RAFFINATA SEMPLICITÀ DELLA CACIO E PEPE, PASSANDO PER L'EQUILIBRIO PERFETTO DELL'AMATRICIANA FINO ALL'ICONICA E PIÙ RECENTE CARBONARA.

OGNI PIATTO RACCONTA UNA PARTE DELLA STORIA DI ROMA E DEL SUO TERRITORIO.

---

## **GRICIA 12,00 €**

PASTA FRESCA 160 GR, PECORINO ROMANO DOP, GUANCIALE DI AMATRICE, PEPE NERO

## **CACIO E PEPE 12,00 €**

PASTA FRESCA 160 GR, PECORINO ROMANO DOP, PEPE NERO

## **AMATRICIANA 12,00 €**

PASTA FRESCA 160 GR, POMODORO PELATO, PECORINO ROMANO DOP, GUANCIALE DI AMATRICE, PEPE NERO

## **CARBONARA 12,00 €**

PASTA FRESCA 160 GR, TUORLO D'UOVO, PECORINO ROMANO DOP, GUANCIALE DI AMATRICE, PEPE NERO

---

MAXI PORZIONE 210 GR DI PASTA FRESCA - 15,00 €

**PRIMI PIATTI**

**FUSILLI AI TRE POMODORI DEL PIENNOLO 14,00 €**  
FUSILI FRESCHI, POMODORI DEL PIENNOLO ROSSI, GIALLI E ARANCONI,  
CACIO RICOTTA, BASILICO, MOLLIKA DI PANE TOSTATA

**SPAGHETTI ALLA NERANO 12,00 €**  
SPAGHETTI FRESCHI, ZUCCHINE FRITTE, PROVOLONE DEL MONACO DOP DEI  
MONTI LATTARI, PARMIGIANO, BASILICO, PEPE

**AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E TARTARE DI GAMBERO 16,00 €**  
SPAGHETTI FRESCHI, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E TARTARE DI GAMBERO  
ROSSO DI MAZARA DEL VALLO

**SECONDI PIATTI**

**TAGLIATA DI MANZO 16,00 €**  
TAGLIATA DI Picanha di Manzo ai ferri (250 gr.)

**POLPETTE AL SUGO 12,00 €**  
POLPETTE DI MANZO AL SUGO FATTE IN CASA

**BUFALA & CRUDO 15,00 €**  
Zizzona di Battipaglia, Prosciutto crudo stagionato 24 mesi,  
olive taggiasche, datterini gialli e rossi, servito su letto di  
rucola e bruscettine all'olio evo

**CONTORNI**

**INSALATONA 10,00 €**  
INSALATA VERDE, DATTERINI, FUNGHI FRESCHI, FETA, OLIVE  
TAGGIASCHE, CAROTE, TONNO, MAIS, OLIO EVO

**VERDURE GRIGLIATE MISTE 6,00 €**  
MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI, POMODORI E FUNGHI

**PATATINE FRITTE 5,00 €**

**INSALATA MISTA 5,00 €**

**PER I PIÙ PICCOLI**

**PIZZA WURSTEL E PATATINE FRITTE 10,00 €**

**COTOLETTA E PATATINE FRITTE 10,00 €**

**PASTA AL POMODORO 9,00 €**





# NOSTRE PROPOSTE

## **THAT'S AMORE 14,00 €**

SUGO DI POLPETTE, PROVOLA AFFUMICATA DI AGEROLA, POLPETTE AL SUGO FATTE IN CASA. IN USCITA: RICOTTA PUGLIESE, GRANA A SCAGLIE, OLIO EVO, BASILICO

## **NAPULÈ... 14,00 €**

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, TRIS DI POMODORINI DEL PIENNOLO: GIALLO, ROSSO E ARANCIO. IN USCITA: CREMA AL BASILICO, CIALDE DI GRANA PADANO

## **DIAVOLA IN ME 14,00 €**

PROVOLA AFFUMICATA DI AGEROLA, RICOTTA ALLA 'NDUJA. IN USCITA: PEPPERONE CRUSCO, TERRA DI OLIVE NERE, SOPPRESSATA CALABRESE PICCANTE

## **PARMIGIANA DOP 14,00 €**

PROVOLA AFFUMICATA DI AGEROLA, MELANZANE FRITTE, BURRATINA PUGLIESE, DATTERINI ROSSI, GRANA PADANO, BASILICO, OLIO EVO, EMULSIONE AL BASILICO

## **ZIO MICHELE 12,00 €**

PROVOLA AFFUMICATA DI AGEROLA. IN USCITA: GUANCIALE, CIPOLLA CROCCANTE, BURRATINA IN CENTRO, OLIO EVO, BASILICO

## **MORTAZZA 13,00 €**

FIOR DI LATTE. IN USCITA: MORTADELLA, CACIOCAVALLO, BURRATINA IN CENTRO, PESTO DI PISTACCHI, GRANELLA DI PISTACCHI, OLIO EVO, BASILICO

## **FIOCCO 13,00 €**

FIOR DI LATTE, PANNA FRESCA, PATATE SBRICCIOLATE. IN USCITA: PROSCIUTTO COTTO HQ, PEPE NERO, PECORINO ROMANO DOP

## **NORMA 13,00 €**

POMODORO PELATO SCHIACCIATO A MANO, MELANZANE FRITTE, PETALI DI RICOTTA SALATA, OLIO EVO, BASILICO

## **COLORI DI PUGLIA 13,00 €**

CREMA DI POMODORO CILIEGINO, GRANA AL BASILICO, STRACCIATELLA PUGLIESE, TARALLO LEGGERMENTE PICCANTE SBRICCIOLATO

**FICHI, CRUDO E GORGONZOLA 15,00 €**

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP,  
PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO 24 MESI,  
GORGONZOLA AL CUCCHIAIO, CREMA DI FICHI

**SUMMERTIME 13,00 €**

FIOR DI LATTE, ORIGANO SELVATICO. IN  
USCITA: DATTERINI ROSSI E GIALLI, BASILICO,  
PROSCIUTTO COTTO GRAN BISCOTTO,  
STRACCIATELLA PUGLIESE, OLIO EVO

**UANEMA! 12,00 €**

SALAME NAPOLI, PROVOLA AFFUMICATA  
DI AGEROLA, PEPE NERO, RICOTTA, OLIO  
EVO. IN USCITA: PECORINO ROMANO DOP  
GRATTUGIATO AL MOMENTO, BASILICO

**JAZZ 11,00 €**

POMODORO, FIOR DI LATTE, SALAMINO  
PICCANTE, OLIVE TAGGIASCHE, RICOTTA,  
OLIO EVO, BASILICO

**GRAN COTTO 13,00 €**

FIOR DI LATTE. IN USCITA: PROSCIUTTO COTTO  
HQ, RICOTTA, GRANA A SCAGLIE, OLIO EVO,  
BASILICO

**PALERMO 13,00 €**

FIOR DI LATTE, SALSICCIA, PATATE AL FORNO, CIPOLLA  
DI TROPEA CAMELLATA, MOLLICA DI PANE TOSTATA,  
CACIOCAVALLO. IN USCITA: RICOTTA



**PINZE  
FRITTE**

**REGINA MARGHERITA 11,00 €**

FIOR DI LATTE, POMODORO, GRANA, BASILICO

**CLASSICA 12,00 €**

OMBRA DI POMODORO, PROVOLA AFFUMICATA DI  
AGEROLA, RICOTTA, CICCIO DI MAIALE, PEPE NERO

**SUD 12,00 €**

OMBRA DI POMODORO, PROVOLA AFFUMICATA DI  
AGEROLA, SALAME NAPOLI, RICOTTA, PEPE NERO

**DON MATTEO 13,00 €**

SCAROLA SPADELLATA CON AGLIO, CAPPERI, OLIVE  
TAGGIASCHE, ACCIUGHE

**MONTANARA FRITTA AL FORNO 14,00 €**

IMPASTO DELLA PIZZA FRITTO E CONDITO CON SUGO DI  
POMODORO, FIOR DI LATTE, GRANA. RIPASSATO IN FORNO

IMPASTO SENZA GLUTINE + 3,00 €

IMPASTO INTEGRALE + 1,00 €

# PIZZE TRADIZIONALI



## **MARGHERITA DOP 7,50 €**

POMODORO, FIOR DI LATTE, GRANA, OLIO EVO, BASILICO

## **BUFALA 10,00 €**

POMODORO, BUFALA CAMPANA DOP, GRANA, OLIO EVO, BASILICO, CREMA AL BASILICO

## **MARINARA 6,50 €**

POMODORO, AGLIO, ORIGANO SELVATICO, OLIO EVO, BASILICO

## **CINQUE FORMAGGI 10,00 €**

FIOR DI LATTE, RICOTTA, GORGONZOLA, GRANA PADANO, PROVOLA AFFUMICATA DI AGEROLA, OLIO EVO, BASILICO

## **COSACCA VERACE 9,00 €**

POMODORO CILIEGINO RIPASSATO IN PADELLA, BASILICO, OLIO EVO. IN USCITA: GRANA PADANO, PECORINO ROMANO GRATTUGIATO

## **CAPRICCIOSA 11,00 €**

POMODORO, FIOR DI LATTE, FUNGHI, OLIVE TAGGIASCHE, PROSCIUTTO COTTO AQ, CAPPERI, CARCIOFI FRITTI

## **NAPOLI 10,00 €**

POMODORO, FIOR DI LATTE, ACCIUGHE DI CETARA, CAPPERI, ORIGANO SELVATICO, OLIO EVO, BASILICO

## **PROVOLA E PEPE 9,00 €**

POMODORO, PROVOLA DI AGEROLA AFFUMICATA, GRANA, OLIO EVO, BASILICO

## **PROSCIUTTO E FUNGHI 10,00 €**

POMODORO, FIOR DI LATTE, FUNGHI FRESCHI, PROSCIUTTO COTTO AQ, OLIO EVO, BASILICO

## **SALAMINO PICCANTE 9,50 €**

POMODORO, FIOR DI LATTE, SALAMINO PICCANTE, GRANA, OLIO EVO, BASILICO

## **PROSCIUTTO COTTO 9,50 €**

POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO AQ, GRANA, OLIO EVO, BASILICO

**CRUDO E BURRATA 13,00 €**  
POMODORO, FIOR DI LATTE, CRUDO 24  
MESI, BURRATINA PUGLIESE, POMODORINI  
CONFIT, OLIO EVO, BASILICO

**VEGANA 12,00 €**  
CREMA DI ZUCCHINE, MELANZANE, PEPERONI,  
OLIVE TAGGIASCHE. IN USCITA: POMODORO  
SECCO DEL SALENTO, OLIO EVO, BASILICO

**PIZZA ALLA NERANO 12,00 €**  
CREMA DI ZUCCHINE, FIOR DI LATTE,  
ZUCCHINE FRITTE, PROVOLONE DEL  
MONACO, PARMIGIANO, BASILICO, PEPE

**TONNO CIPOLLA E OLIVE 11,00 €**  
FIOR DI LATTE, TONNO, OLIVE TAGGIASCHE,  
CIPOLLA DI TROPEA SPADELLATA, OLIO  
EVO, BASILICO

**QUATTRO STAGIONI 11,00 €**  
POMODORO, FIOR DI LATTE, POMODORO  
CILIEGINO, PROSCIUTTO COTTO, SALAME  
NAPOLI, FUNGHI FRESCHI, CARCIOFINI,  
OLIVE TAGGIASCHE, OLIO EVO, BASILICO

**VEGETARIANA 12,00 €**  
FIOR DI LATTE, MELANZANE E ZUCCHINE  
GRIGLIATE, PEPERONI ARROSTITI E  
SPELLATI, FUNGHI FRESCHI, DATTERINI  
GIALLI E ROSSI. IN USCITA: RUCOLA,  
SCAGLIE DI GRANA, OLIO EVO, BASILICO

**PATATE E SALSICCIA 10,00 €**  
PROVOLA DI AGEROLA AFFUMICATA,  
SALSICCIA TAGLIATA A PUNTA DI  
COLTELLO, PATATE AL FORNO, GRANA,  
OLIO EVO, BASILICO

**CAPRESE 14,00 €**  
SCHIACCIATA CON GRANA IN COTTURA, POMODORO  
FRESCO A FETTE, ZIZZONA DI BATTIPAGLIA,  
EMULSIONE AL BASILICO



**IMPASTO SENZA GLUTINE + 3,00 €**

**IMPASTO INTEGRALE + 1,00 €**

# BIBITE

- ACQUA NATURALE "Panna" 75 cl. 3,00 €  
ACQUA FRIZZANTE "San Pellegrino" 75 cl. 3,00 €  
BIBITE IN BOTTIGLIA 33 cl. 3,00 €  
COCA COLA / ZERO, FANTA, SPRITE  
FUZETEA 35 cl. 3,20 €  
LIMONE, PESCA  
CHINOTTO Lurisia 33 cl. 3,50 €  
LIMONATA Lurisia 33 cl. 3,50 €  
ACQUA TONICA "Schweppes" 33 cl. 3,00 €  
LEMONSODA 33 cl. 3,00 €  
APERITIVO ANALCOLICO Rosso | Biondo 3,50 €  
AMERICANO | NEGRONI | CUBA LIBRE 7,00 €  
CAIPIRINHA | CAIPIROSKA 7,00 €  
GIN TONIC | GIN LEMON 7,00 €  
SPRITZ APEROL / CAMPARI 5,00 €

# BIRRE

## SPINA

- FORST SIXTUS (rossa) 20 cl. 3,50 €  
FORST SIXTUS (rossa) 40 cl. 6,00 €  
PEDAVENA LAGER 20 cl. 3,00 €  
PEDAVENA LAGER 40 cl. 5,00 €

## BOTTIGLIA

- FORST FELSENKELLER (non filtrata) 33 cl. 5,00 €  
PEDAVENA DOLOMITI ROSSA 33 cl. 5,50 €  
PEDAVENA DOLOMITI PILS 33 cl. 5,00 €  
OTUS AUSTRALE AMERICAN IPA 33 cl. 8,00 €  
OTUS SIDE B BLANCHE 33 cl. 8,00 €  
BIRRA WEIZEN 50 cl. 7,00 €  
FORST HELL ANALCOLICA 33 cl. 5,00 €  
PEDAVENA GLUTEN FREE 33 cl. 6,00 €  
BIRRA RAFFO non filtrata 50 cl. 6,00 €  
BIRRA RAFFO 33 cl. 4,00 €



**VINI**

PROSECCO 75 cl 20,00 €

VALPOLICELLA CLASSICO 75 cl 18,00 €

LUGANA DOC 75 cl. 20,00 €

ROSSO VENETO (fermo) 25/50 cl. 4,00 € | 8,00 €

BIANCO VENETO (frizzante) 25/50 cl. 4,00 € | 8,00 €

BIANCO DI CUSTOZA DOC 25/50 cl. 4,00 € | 8,00 €

**LIQUORI**

AMARI E LIQUORI 4,00 € | 6,00 €

GRAPPE 4,00 € | 6,00 €

BRANDY 4,00 € | 7,00 €

COGNAC 4,00 € | 10,00 €

WHISKY 6,00 € | 10,00 €

RUM 4,00 € | 10,00 €

COCKTAIL 6,00 € | 10,00 €

**CAFFETTERIA**

CAFFÈ ESPRESSO 1,50 €

CAFFÈ DECA 1,60 €

CAFFÈ D'ORZO 1,80 €

GINSENG 1,80 €

CAFFÈ SHAKERATO 4,00 €

CAFFÈ LECCESE 3,00 €

**SERVIZIO 2,00 €**

(IL COSTO DEL SERVIZIO PUÒ VARIARE IN BASE AGLI EVENTI | ELENCO ALLERGENI NEL MENU DIGITALE)





"FATTE 'NA PIZZA C'A PUMMAROLA 'NCOPPA,  
VEDRAI CHE IL MONDO POI TI SORRIDERÀ"

(PINO DANIELE)



MENU DIGITALE