

# Giolina

## ANTIPASTI

Bruschetta con ricotta di bufala,  
pomodori datterini rossi e gialli  
e basilico fresco  
4.50

Bruschetta con stracciatella pugliese,  
alici di Cetara e fiori di zucca freschi  
5.00

Bruschetta con 'nduja calabrese,  
stracciatella pugliese,  
pomodori datterini semi-dry rossi  
e basilico fresco  
5.00

Bruschetta con mozzarella di bufala  
campana Dop, culatello, fichi neri  
e granella di nocciole  
6.50

Hummus di ceci con timo fresco  
e paprika dolce  
5.00

Burrata pugliese con pomodori  
datterini semi-dry rossi e gialli  
8.00

Tagliere di salumi con focaccina calda  
11.00

## PIZZE

### Ghitina (Margherita)

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino Dop,  
fior di latte d'Agerola, Parmigiano Reggiano Dop,  
olio evo monocultivar Coratina Presidio Slow Food, basilico fresco  
8.00  
Con 'nduja calabrese  
9.00

### Gustina (Margherita rivisitata)

Crema di pomodori datterini rossi arrosto, fior di latte d'Agerola, pomodori  
datterini semi-dry rossi, Parmigiano Reggiano Dop, olio evo monocultivar  
Coratina Presidio Slow Food, basilico fresco  
8.50

### Annina (Marinara)

omodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino Dop, aglio, origano di  
collina, olio evo monocultivar Coratina Presidio Slow Food, basilico fresco  
6.50

### Bettina (Bufala)

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino Dop, mozzarella  
di bufala campana Dop, olio evo monocultivar Coratina Presidio Slow Food,  
basilico fresco  
10.00

### Giolina (Parmigiana)

Crema di melanzane violette, provola d'Agerola affumicata,  
pomodorini del Piennolo del Vesuvio rossi, melanzane al forno, cialde di  
Parmigiano Reggiano Dop,  
olio evo monocultivar Coratina Presidio Slow Food, basilico fresco  
11.00

### Teresina (Salsiccia di Cancellara e friggitelli)

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino Dop, fior di latte  
d'Agerola, salsiccia di Cancellara di suino nero lucano,  
friggitelli, fili di peperoncino dolce,  
olio evo monocultivar Coratina Presidio Slow Food, basilico fresco  
13.0

### Giorgina (Burrata e bottarga di tonno)

Passata di pomodori corbarini gialli, burrata pugliese,  
pomodorini corbarini gialli, bottarga di tonno,  
prezzemolo fresco, zest di limone,  
olio evo monocultivar Coratina Presidio Slow Food  
16.00

### Luisina (Alici di Cetara e fiori di zucca)

Passata di datterini gialli, mozzarella di bufala campana Dop,  
alici di Cetara, fiori di zucca,  
olio evo monocultivar Coratina Presidio Slow Food,  
basilico fresco  
13.00

### Albertina (Tonno di Cetara e cipolle rosse di Tropea)

Crema di cipolle rosse di Tropea,  
fior di latte d'Agerola, filetti di tonno di Cetara,  
pomodorini del Piennolo del Vesuvio gialli polvere di olive nere, olio evo  
monocultivar Coratina Presidio Slow Food,  
basilico fresco  
13.00

### Rosina ('Nduja di Spilinga e colatura di Alici di Cetara)

Fior di latte d'Agerola, pomodorini corbarini rossi e gialli,  
'nduja di Spilinga, colatura di alici di Cetara Riserva 2017,  
olio evo monocultivar Coratina Presidio Slow Food,  
basilico fresco  
14.00

### Caterina (Vegana)

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino Dop,  
pomodorini del Piennolo del Vesuvio rossi, melanzane al forno,  
zucchine spadellate, friggitelli,  
olio evo monocultivar Coratina Presidio Slow Food,  
basilico fresco  
9.00

## DOLCI

Tiramisù  
5.00

Affogato al caffè con gelato alla nocciola Igp Piemonte  
e granella di nocciole  
5.00

Torte del giorno  
6.00