



Magna, bef e tas
s'at vö vivar in pas.

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)

Pomodoro 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 d
i 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 friggiteli)

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

13.00

Giorgina (Burrata e bottarga di tonno)

Passata di pomodri 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 Spilingae 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, friggiteli, 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

Un menu, creato con tanta ricerca e passione per la nostra terra e con la collaborazione di piccoli produttori dell'eccellenza italiana, dai pomodori di Casa Marrazzo all'olio extravergine d'oliva monocultivar Coratina del Frantoio Guglielmi, dai latticini del Caseificio F.lli Fusco ai salumi di allevamenti allo stato brado Bioagrimar, dai formaggi realizzati da piccoli artigiani seguendo i metodi di lavorazione antichi alle alici di Cetara di Armatore, dalle farine semintegrali macinate a pietra di Molino Quaglia, utilizzate per l'impasto delle pizze ai dolci artigianali della pasticceria Gelsomina.

VINI BIANCHI NATURALI

Bianco IGP 2016
Riesling e Muller Thurgau
Castello di Stefanago
Bottiglia 22.00 - Calice 5.00

Il Bianco 2016
Grechetto, Malvasia e
Trebbiano toscano
Annesanti
Bottiglia 25.00 - Calice 5.00

Bianco 2018 Modus Bibendi
Grillo, Catarratto e Zibibbo
Elios 6,20
Bottiglia 25.00

Guanciabianca 2017
Catarratto
Ferracane
Bottiglia 26.00

Sketta IGP Terre Siciliane 2017
Grecanico
Cantina Marilina
Bottiglia 28.00

Campo Piano 2013
Pinot grigio
Castello di Stefanago
Bottiglia 34.00 - Calice 7.00

Magico Ariddu
Grillo
Ferracane
Bottiglia 34.00

VINI ROSSI NATURALI

Il Rosso 2016
Barbera e Merlot
Annesanti
Bottiglia 25.00 - Calice 5.00

Tabù 2016 Igp
Sangiovese
Preggio
Bottiglia 28.00 - Calice 6.00

Casa e Chiesa 2016
Merlot Doc - Colline Lucchesi
Tenuta Lenzini
Bottiglia 28.00

Caporale Rosso 2014 Doc
Cacc'è Mmitte
Uva di Troia,
Sangiovese e Bombino Bianco
L'agricola Paglione
Bottiglia 30.00

Braide Rosso 2017
Cabernet Franc, Cabernet
Sauvignon e Merlot
Gaspare Buscemi
Bottiglia 30.00 - Calice 7.00

Glou Glou Terre Siciliane Igp
Nerello Mascalese
Elios
Bottiglia 40.00

Nero d'Avola 2017
Modus Bibendi
Nero d'Avola
Elios
Bottiglia 45.00

VINI ROSATI NATURALI

Il Rosato 2017

Barbera

Annesanti

Bottiglia 25.00 - Calice 5.00

VINI ORANGE NATURALI

Raicanuda 2018

Bianchello del Metauro

Tenuta Ca Sciampagna

Bottiglia 30.00

Frusinate Igt Fregellae

Maturano, Pampanaro e Capolongo

Palazzo Tronconi

Bottiglia 36.00

VINI DOLCI NATURALI

Pioggia di Stelle 2012

Doc

Moscato di Noto

Passito Riserva

Cantina Marilina

Bicchiere 7.00

Gocce d'Autunno IGP

Terre Siciliane 2014

Nero d'Avola Passito -

Cantina Marilina

Bicchiere 7.00

BOLLICINE

Prosecco DOC

Spumante Extra Dry Bio

Fidora

Bottiglia 27.00 - Calice 6.00

Prosecco DOP Extra Dry 2017

Glera e Pereira

Tre Mat

Bottiglia 30.00

Vinell (con fondo

Glera, Pereira,

Bianchetta, Verdiso

Tre Mat

Bottiglia 30.00

Raspato 2018 Igt (con fondo)

Sangiovese e Aleatico

Annesanti

Bottiglia 35.00

Spavengol (con fondo)

Chardonnay

e Sauvignon Blanc

Tenuta Cà Sciampagne

Bottiglia 45.00

Franciacorta Bio

Chardonnay e Pinot Nero

La Riccafana

Bottiglia 48.00 - Calice 9.00

Ancestrale Pinot Nero 2010

Pinot nero vinificato in bianco

Castello di Stefanago

Bottiglia 55.00

COCKTAILS

Spritz
8.00

Negroni
8.00

Gin Tonic
10.00

Paloma
10.00

BIRRE ALLA SPINA

Ichnusa
piccola 3.50 - media 5.50

Ichnusa non filtrata
piccola 4.00 - media 6.00

BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua S. Pellegrino 75cl
3.00

Acqua Panna 75cl
3.00

Bibite in vetro
4.00

Caffè
2.00

Amari
4.00

Distillati e whisky
da 9.00 a 15.00

Servizio e coperto 2.00
(Lun - Ven pranzo 1.00)

È DISPONIBILE L'ELENCO COMPLETO DEGLI ALLERGENI PRESENTI IN MENÙ.
PER POTERLO VISIONARE CHIEDERE ALLO STAFF O IN CASSA.

*Alcuni prodotti in funzione della reperibilità sul mercato potrebbero essere surgelati