



PIZZA AND **CUCINA**
NAPOLI

SFIZI

- FRITTO MISTO** [1,3,6,7,8,10,11] € 10,80
Mix di fritti per 2 persone con montanare al pomodoro grana e basilico, scaglie di polenta, arancini di riso rossi con provola e piselli, crocchè panko e zeppoline alle alghe
- FRITTATINA SALSICCIA E FRIARIELLI** [1,3,7,8,10,11] € 4,80
Frittatina napoletana di bucatini con besciamella, provola, crema di friarielli, sbriciolata di salsiccia e Grana Padano DOP
- FRITTATINA AL RAGÙ** [1,3,7,8,10,11] € 4,20
Frittatina napoletana di bucatini con besciamella, ragù bianco alla bolognese, piselli, provola e Grana Padano DOP
- CROCCHÈ PANKO** [1,3,7,8,10,11] € 5,50
4 Crocchè napoletani di patate fresche sale e pepe, panati al pane panko e fritti
- PARMIGIANA AL TEGAMINO** [1,3,7,8,10,11] € 8,50
Tegamino di parmigiana di melanzane della tradizione
- MUZZARELLA** [1,7] € 12,50
Mozzarella di bufala DOP servita con 2 pezzi di bruschetta al pomodoro, prosciutto crudo, basilico, origano e olio evo
- TRIS DI MONTANARE** [1,3,7] € 8,00
3 Montanarine: allo scarpierello, al ragù napoletano, alla genovese napoletana
- INSALATA DI MARE** [1,2,4,9,14] € 16,50
Seppie*, calamari*, polpo*, gamberi*, cozze e patate, condita con olio evo, limone, sale e prezzemolo, servita su focaccia calda
- CROSTONE AI POLEPITTI VERACI** [1,2,4] € 13,50
Fettone di pane fritto farcito con polipetti* veraci alla Luciana e il loro sughetto
- TAGLIERONE X2** [1,3,7,8] € 22,00
Antipastone per due persone: con prosciutto crudo, salame Napoli, pancetta paesana, mozzarelline di bufala, ricottina sale e pepe, crocchè, scaglie di polenta frita, parmigiana di melanzane, zeppoline di alghe, tegamino di ragù, pane bruschettato e contorni misti

PRIMI

- PANCIOTTO DELLO CHEF** [1,7] € 14,00
Panciotti* ripieni di scamorza, saltati in padella con funghi, salsiccia napoletana, castagne*, serviti con scaglie di caciocotta e basilico
- CARBONARA** [1,3,7] € 12,50
Tonnarelli freschi con guanciale croccante e "Carbocrema" di tuorlo d'uovo e pecorino
- POMODORINO FRESCO** [1] € 10,00
Spaghettoni al sugo di pomodorini freschi, basilico e olio extra vergine di oliva DOP
- RAGÙ** [1,7] € 11,50
Ziti spezzati a mano al ragù napoletano cotto 8 ore e la sua carne, basilico e grana padano DOP
- CANNELLONE DELLA DOMENICA** [1,7] € 12,50
Cannelloni al forno con ragù napoletano, ripieni di carne macinata, ricotta, provola e grana padano dop
- GENOVESE** [1,7,9] € 13,00
Ziti spezzati a mano con genovese napoletana cotta almeno 6 ore, pecorino romano DOP e pepe
- PASTA E PATATE** [1,7] € 12,00
Pasta mista, patate e provola, basilico, Grana padano DOP e pepe
- SCARPARIELLO** [1,7] € 12,50
Ziti spezzati a mano con, mantecati con pomodoro, pecorino, burro e peperoncino piccante
- GNOCCHI ALLO SCOGLIO** [1,2,4,14] € 15,50
Gnocchi fatti in casa al sugo di pescatora, calamari*, seppie*, polpo*, gambero*, scampi*, cozze, pomodoro e prezzemolo
- GRICIA DI BACCALÀ** [1,7,4] € 13,50
Tonnarelli freschi con baccalà*, guanciale croccante, mantecati al pecorino romano DOP, basilico e pepe
- LINGUINA POLIPETTI VERACI** [1,2,4] € 15,00
Linguine con polipetti* veraci, pomodorini, capperi e olive nere

SECONDI

- A' CUTALET** [1,10] € 12,50
Cotoletta di maiale panata nel panko con patate fresche rustiche
- TAGLIATA MEDITERRANEA** [1,7,8] € 26,50
300g di tagliata di entrecote, pomodorini arrosto, rucola e lamelle di Grana Padano Dop
- ENTRECOTE** [1,7,8] € 26,50
Bistecca di entrecote 300g con patate fresche rustiche
- POLLO&PATATE** € 15,00
Tagliata di petto di pollo cotto a bassa temperatura con spezie aromatiche, sauté di funghi misti, servita con patate fresche rustiche
- POLPETTE DELLA NONNA** [1,2,4] € 12,50
Classiche polpette di carne macinata, frita e poi messe nel ragù napoletano
- FRITTO DI MARE** [1,2,4] € 16,50
Frittura di gamberi*, calamari* e seppie*
- O BACCALÀ** [1,2,4] € 16,50
Baccalà* prima fritto e poi ripassato con pomodoro, olive Taggiasche e capperi

PIZZE GOLOCIOUS

MARGHERITA GOLOCIOUS [1,7] Pomodoro super tirato ed emulsionato, mozzarella di bufala, Grana Padano DOP, olio extra vergine di oliva DOP e basilico	€ 9,50
CRISPY [1,2,3,4,6,7,14] Cubetti di patate* dolci americane fritte, salsiccia, provola e salsa crispy	€ 13,80
CAPRICCIOSA BIANCA [1,7,12] Fiordilatte, funghi chiodini saltati in padella, carciofi in olio, olive nere Taggiasche, prosciutto cotto all'uscita, olio evo e basilico	€ 13,50
LASAGNOTTA [1,7] Ragù napoletano, provola, polpette fritte, ciuffetti di ricotta di bufala, olio evo e basilico	€ 13,50
SAPORI NAPOLETANI [1,7,8] Crema di friarielli, friarielli saltati in padella, provola, salame napoletano, tarallo napoletano sbriciolato, olio extravergine di oliva DOP e basilico	€ 12,50
MARINARA A MODO NOSTRO [1,7,4] Sugo di datterini gialli, pomodoro confit, acciughe del Cantabrico, frutto del capperio, olive Taggiasche, olio evo e basilico	€ 12,50
PROFUMI AUTUNNALI [1,7] Sauté di funghi misti saltati in padella, provola, pancetta, fonduta di grana padano dop olio evo e basilico	€ 13,50
PANCETTOSA [1,7] Pancetta arrotolata, provola, patate al forno, olio evo e basilico	€ 12,50
PATACICCIA [1,7] Salsiccia, patate, provola, crema di parmigiana di melanzane, basilico e olio evo	€ 11,50
PORCHETTOSA [1,7] Focaccia baciata al rosmarino, porchetta, provola e patate al forno, olio evo e basilico	€ 12,50
SCUGNIZZO [1,7] Focaccia baciata, salsiccia, crema di friarielli, provola e fonduta di grana padano dop, olio evo e basilico	€ 12,50
ORTOLANA 3.0 [1,7] Carciofi in olio, funghi chiodini saltati in padella, pomodorini, patate al forno, provola, olio evo e basilico	€ 11,50

PIZZE CLASSICHE

MARINARA [1] Pomodoro San Marzano, aglio, origano siciliano, olio extra vergine di oliva DOP e basilico	€ 5,50
COSACCA [1,7] Pomodoro San Marzano, pecorino romano, Grana Padano, olio extra vergine di oliva DOP e basilico	€ 6,50
MARGHERITA [1,7] Pomodoro San Marzano, fiordilatte, Grana Padano, olio extra vergine di oliva DOP e basilico	€ 7,00
PROVOLA&PEPE [1,7] Pomodoro San Marzano, provola, pepe, Grana Padano, olio extra vergine di oliva DOP e basilico	€ 7,80
BUFALOTTA [1,7] Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, Grana Padano, olio extra vergine di oliva DOP e basilico	€ 9,50
FILETTO [1,7] Pomodorini datterini, fiordilatte, Grana Padano, olio extra vergine di oliva DOP e basilico	€ 8,80
WURSTEL&PATATINE [1,7] Wurstel, patatine fritte*, fiordilatte	€ 7,50
RIPIENO AL FORNO [1,7] Fiordilatte, salame napoletano, pomodoro, ricotta, Grana Padano dop, basilico e olio evo	€ 10,50
DIAVOLA [1,7] Pomodoro San Marzano, salamino piccante, fiordilatte, Grana Padano, olio extra vergine di oliva DOP e basilico	€ 9,50
SALSICCIA E FRIARIELLI [1,7] Salsiccia, friarielli saltati in padella con aglio, olio e peperoncino, provola, olio evo e basilico	€ 12,00
CA' SCAROL [1,7] Scarola ripassata in padella olive e capperi, provola, scaglie di cacioricotta, olio evo e basilico	€ 11,00

**LE PIZZE CLASICHE
RICHIEDILE ANCHE A RUOTA DI CARRO
[QUELLA TANTO GRANDE DA STRABORDARE DAL PIATTO!]
SUPPLEMENTO € 1,00**

PIZZE FRITTE

CLASSICA [1,7] Provola, ciccio di maiale, ricotta di bufala, pepe e basilico	€ 10,00
NAPOLETANO [1,7] Provola, salame Napoli, ricotta di bufala e basilico	€ 10,00
SEMPLICE [1,7] Fiordilatte, pomodoro e basilico	€ 10,00
DELLA VIGILIA [1,7] Provola, scarola saltata in padella olive, capperi e basilico	€ 10,00

PIZZA GLUTEN-FREE

MARINARA [7] Pomodoro San Marzano, aglio, origano siciliano, olio extra vergine di oliva DOP e basilico	€ 6,00
COSACCA [7] Pomodoro San Marzano, pecorino romano, Grana Padano, olio extra vergine di oliva DOP e basilico	€ 7,00
MARGHERITA [7] Pomodoro San Marzano, fiordilatte, Grana Padano, olio extra vergine di oliva DOP e basilico	€ 7,50
MARGHERITA GOLOCIOUS [7] Pomodoro super tirato ed emulsionato, mozzarella di bufala, Grana Padano, olio extra vergine di oliva DOP e basilico	€ 10,00
PROVOLA E PEPE [7] Pomodoro San Marzano, provola, pepe, Grana Padano, olio extra vergine di oliva DOP e basilico	€ 7,50
BUFALOTTA [7] Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, Grana Padano, olio extra vergine di oliva DOP e basilico	€ 11,00
DIAVOLA [7] Pomodoro San Marzano, salamino piccante, fiordilatte, grana padano, olio evo e basilico	€ 10,50

POKÈ & SALAD

SALMON POKÈ [1,3,4,6,7,8] Riso, salmone* a crudo, smashed avocado, Philadelphia, wakame, lamelle di mandorle tostate e salate, julienne di carote, salsa di soia e salsa teryaki	€ 13,00
SHRIMP POKÈ [1,3,4,6,7,8] Riso, gamberi* scottati, maionese al lime, wakame, edamame, lamelle di mandorle tostate e salate, pomodorini secchi, julienne di carote, salsa di soia e salsa teryaki	€ 13,00
CHICKEN POKÈ [1,3,4,6,7,8] Riso, pollo cotto a bassa temperatura, granella di arachidi, maionese al lime, edamame, carpaccio di zucchine, pomodorini gialli, salsa di soia e salsa teryaki	€ 11,50
VEGETABLES SALAD [1,7,4] Insalata iceberg, rucola, pomodorini, carciofi in olio, patate lesse, funghi chiodini, olive taggiasche olio extra vergine DOP e basilico	€ 10,50
COSTIERA SALAD [1,7] Cubetti di prosciutto crudo, bocconcini di mozzarella di bufala, insalata iceberg, rucola, pomodori ciliegini, olive taggiasche, crostini all'origano, olio extra vergine DOP e basilico	€ 12,50
CHICKEN CEASAR SALAD [1,3,7,8,9,10] Pollo grigliato, bacon croccante, salsa Caesar, scaglie di Grana Padano DOP, crostini al forno, insalata iceberg servita con un bocconcino di mozzarella di bufala Campana DOP	€ 12,50

I NOSTRI DOLCI

PIZZA PASTICCIOTTO (X 2) [1,3,7,8] Pizza al forno farcita con crema pasticciera, amarene e zucchero a velo	€ 9,00
TIRAMISÙ CLASSICO AL CAFFÈ [1,3,7,8]	€ 6,00
TIRAMISÙ GOCCIOLE E NUTELLA [1,3,7,8] Tiramisù con goccioline bagnate nel caffè latte e Nutella da versare	€ 6,50
SOUFFLÈ ALLA NOCCIOLA* [1,3,7,8] Soufflé al cioccolato con un cremoso cuore di nocciola servito con gelato alla vaniglia	€ 7,50
ZEPPOLE [1,3,7,8] 3 Zeppole fritte, farcite con: Nutella®, Kinder Bueno e Oreo	€ 7,00
TORTA CAPRESE [3,7,8] Classica torta caprese, cioccolato e mandorle servita con gelato alla vaniglia	€ 7,00
CHEESE CAKE [1,7,8] Cheesecake fresca fatta in casa da farcire a scelta con coulis di fragole, Nutella®, pistacchio, caramello salato, Kinder Bueno, Oreo o Raffaello	€ 7,00
BABÀ* [1,3,7,8] Classico babà napoletano al rum, farcito con panna e Nutella®	€ 7,00
SORBETTO A LIMONE [7]	€ 4,00
TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE	€ 6,00

BEVIAMOCI SU

ACQUA NATURALE | GASATA

Natia | Ferrarelle 50cl

€ 1,60

COCA COLA | FANTA | SPRITE

33cl - glass

€ 3,00

RED BULL ENERGY DRINK | RED BULL ZERO | RED BULL EDITION

33cl - glass

€ 3,00

CHINOTTO LURISIA

27cl - glass

€ 3,00

GAZZOSA LURISIA

27cl - glass

€ 3,00

ARANCIATA ROSSA LURISIA

27cl - glass

€ 3,00

DRINKS

SPRITZ APEROL | CAMPARI

€ 6,00

SPRITZONCELLO

€ 6,00

NEGRONI SBAGLIATO

€ 7,00

GIN TONIC

€ 7,00

BIRRE ALLA SPINA

LA CHIARA GOLOCIOUS [LAGER 4,9%] - 20cl

€ 3,20

LA CHIARA GOLOCIOUS [LAGER 4,9%] - 40cl

€ 5,80

L'AMBRATA GOLOCIOUS [BELGIAN ALE 6,6%] - 20cl

€ 4,00

L'AMBRATA GOLOCIOUS [BELGIAN ALE 6,6%] - 40cl

€ 6,50

VINO DELLA CASA

AGLIANICO IGT [ALLA MESCITA]

1/4 lt € 3,50

1/2 lt € 6,00

1 lt € 10,00

BOLLICINE IN BOTTIGLIA

VERNICE (SPUMANTE) - NATIV

VITIGNI: FALANHINA 100% 12,5° - CAMPANIA

€ 25,00

CABRÌ ETICHETTA BIANCA (EXTRA BRUT SPUMANTE) - I FAVATI

VITIGNI: FIANO DI AVELLINO 100% 12,5° - CAMPANIA

€ 30,00

CABRÌ ETICHETTA NERA (XTRA DRY SPUMANTE) - I FAVATI

VITIGNI: FIANO DI AVELLINO 100% 12,5° - CAMPANIA

€ 30,00

VINI ROSÈ IN BOTTIGLIA

CENTOVITI ROSATO IGP- NATIV

VITIGNI: 100% AGLIANICO, 13° - CAMPANIA

€ 25,00

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

SUADENS IGT – NATIV VITIGNI: BLEND: FIANO, GRECO E FALANGHINA, 13,5° - CAMPANIA	€ 25,00
VICO DELL'AMORE GRECO DI TUFO DOCG – NATIV VITIGNI: GRECO DI TUFO 100% IN PUREZZA 13,5° - CAMPANIA	€ 22,00
VIA DEL CRINALE FIANO DI AVELLINO DOCG – NATIV VITIGNI: FIANO 100% IN PUREZZA 13,5° - CAMPANIA	€ 22,00
FALANGHINA IGT VICO RIVERA – NATIV VITIGNI: FALANGHINA 100% 13° - CAMPANIA	€ 19,50
CHARDONNAY DOC – PETETR ZEMMER VITIGNI: CHARDONNAY 100% 13,0° - TRENTO ALTO ADIGE	€ 25,00
GEWURZTRAMINER – PETER ZEMMER VITIGNI: GEWÜRZTRAMINER 100%– 13,5° - TRENTO ALTO ADIGE	€ 30,00
RIBOLLA GIALLA IGT – I FEUDI DI ROMANS VITIGNI: RIBOLLA GIALLA 100% 12,5° - FRIULI VENEZIA GIULIA	€ 22,00

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

VELLUTO ROSSO – NATIV VITIGNI: AGLIANICO, 13,5° - CAMPANIA	€ 20,00
SUADENS ROSSO – NATIV VITIGNI: BLEND: AGLIANICO, PIEDIROSSO E SCISCINOSO, 14° - CAMPANIA	€ 25,00
TAURASI RUE 333 – NATIV VITIGNI: AGLIANICO 100%, 14° - CAMPANIA	€ 35,00
PRIMITIVO DI MANDURIA DOC – SAN GAETANO CANTINA DUE PALME, 2018, 14° - PUGLIA	€ 23,00
MORELLINO DI SCANSANO SPIAGGIOLE DOCG – POGGIO MAESTRINO VITIGNI: SANGIOVESE 2018, 13° - TOSCANA	€ 25,00

AMARI & LIQUORI

LIQUORE AL FICO BIANCO DEL CILENTO, CANTINA BARONE	€ 5,00
LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA	€ 3,50
FERNET BRANCA	€ 4,00
NOCINO	€ 3,50
AMALFI LIMONCELLO MELONCELLO	€ 3,50
JÄGERMEISTER	€ 4,00
AMARO DEL CAPO	€ 4,50
JEFFERSON	€ 5,50
GRECO DI TUFO BITTER	€ 4,00
FIANO BITTER	€ 4,00
UNDERBERG BITTER	€ 4,00
TALISKER SKYE	€ 7,00
LAGAVULIN	€ 8,00
ZACAPA CENTENARY	€ 9,00
GRAPPA MAZADRO TRENTINA	€ 4,00
GRAPPA DICHIOTTO LUNE	€ 5,00

COPERTO E SERVIZIO	€ 2,00
---------------------------	--------