



MENÙ



DRINKS

MINERALI

Acqua Panna Acqua San Pellegrino	0.5l	5.50
Acqua Panna Acqua San Pellegrino	1.0l	8.50
Henniez naturale frizzante	0.33l	4.80
Coca Cola Coca Cola Zero	0.33l	5.80
Gazzosa limone mandarino	0.35l	5.80
Aranciata	0.27l	5.80
Chinotto	0.27l	5.80
Tè freddo limone pesca	0.33l	5.80
Succhi di frutta arancia albicocca pera ananas pomodoro	0.2l	5.80
Schorle Ramseier	0.33l	5.80
Tonica Lemon Ginger Ale	0.2l	5.80
Ginger Beer	0.2l	7.00
Sciroppo granatina menta sfusa	0.25l	2.50
Acqua naturale frizzante sfusa	0.25l	2.50

APERITIVI

Aperol Spritz		10.00
Campari Spritz		10.00
Limoncello Spritz		10.00
Hugo		10.00
Campari Bitter	4cl	7.00
Vermut Rosso Bianco	4cl	7.00
Sanbitter (analcolico)		6.00
Crodino (analcolico)		7.00

BIRRE

Menabrea bionda Panaché alla spina	0.2l	3.80
Menabrea bionda Panaché alla spina	0.4l	7.00
Menabrea Ambrata alla spina	0.2l	4.00
Menabrea Ambrata alla spina	0.4l	7.50
Erdinger Urweisse alla spina	0.3l	6.50
Erdinger Urweisse alla spina	0.5l	9.50
Peroni Nastro Azzurro	0.33l	7.00
Messina Cristalli di Sale	0.33l	7.00
Ichnusa non filtrata	0.33l	7.00
Heineken 0.0 lager (analcolica)	0.33l	7.00

BOLLICINE

Veneto	Casa Canevel – Prosecco Brut	0.75l	34.00
	Glera	1 dl	5.50

VINI BIANCHI

Ticino	Tisin Bianco – Merlot del Ticino – Gialdi	0.75l	35.00
	Merlot	1 dl	5.50
Campania	Falanghina del Sannio – Mastroberardino	0.75l	46.00
	Falanghina	1 dl	7.00
Veneto	Fresco di Masi Bio – Verona igt – Agricola Masi	0.75l	38.00
	Garganega, Chardonnay	1 dl	5.50

VINI ROSATI

Ticino	Tisin Rosato – Merlot del Ticino – Gialdi	0.75l	35.00
	Merlot	1 dl	5.50
Puglia	Calafuria – Salento igt – Tormaresca	0.75l	52.00
	Negroamaro	1 dl	8.00

VINI ROSSI

Ticino	Tisin Rosso – Merlot del Ticino DOC – Gialdi	0.75l	35.00
	Merlot	1 dl	5.50
Campania	Aglianico – Irpinia doc – Mastroberardino	0.75l	55.00
	Aglianico	1 dl	8.00
Marche	San Lorenzo – Rosso Conero – Umani Ronchi	0.75l	45.00
	Montepulciano	1 dl	7.00

COCKTAIL

Americano		11.00
Negroni		12.00
Negroni sbagliato		11.00
Campari orange		10.00
Moscow Mule		15.00
Gin tonic/lemon		14.00
Vodka tonic/lemon		14.00
Whisky e cola		14.00
Rum e cola		14.00

AMARI E DISTILLATI

Limoncello	32% vol	4cl	7.00
Amaro Jefferson	30% vol	4cl	13.50
Amaro del Capo	35% vol	4cl	7.50
Amaro Montenegro	35% vol	4cl	7.00
Sambuca	24% vol	2cl	6.50
Amaretto Di Saronno	28% vol	2cl	6.50
Vecchia Romagna	40% vol	2cl	7.50
Calvados	40% vol	2cl	9.50
Grappa Nonino 41° bianca	41% vol	2cl	5.50
Grappa Moscato Nonino	41% vol	2cl	8.50
Grappa Lo Chardonnay Barrique Nonino	41% vol	2cl	8.50
Baileys	17% vol	4cl	7.50
Rum Pampero Bianco	37,5% vol	4cl	10.00
Rum Pampero Scuro	40% vol	4cl	11.00
Vodka Alpi Pure (local)	40% vol	4cl	10.00
Whisky Jack Daniels	43% vol	4cl	12.50
Whisky Lagavulin 16 anni	43% vol	4cl	32.00
Gin Tanqueray	43.1% vol	4cl	10.00

CAFFETTERIA

Caffè espresso / ristretto	2.80
Caffè macchiato	3.00
Caffè Crème	3.80
Caffè doppio	5.20
Caffè americano	3.60
Caffè corretto	4.60
Caffè decaffeinato	3.50
Cappuccino	4.20
Cappuccino decaffeinato	4.50
Bicchieri di latte	3.00
Latte macchiato	4.60
Cioccolata calda	5.50
Selezione di tè e di tisane	3.80

FRITTI

Arancino napoletano <i>con riso Arborio al ragù di carne macinata mista, piselli, provola e grana</i>	6.00	Don Luigi <i>Nodini di pasta pizza fritti accompagnati da salsa al pomodoro e stracciatella</i>	14.50
Crocchè di patate fresche <i>con grana, provola e prezzemolo tritato</i>	5.50	Tris Montanarine <i>Dischi di pasta pizza fritti: pomodoro al ragù e grana; stracciatella e mortadella; salsiccia e friarielli</i>	13.00
Frittatina di pasta <i>con besciamella, carne macinata mista, piselli, provola e grana</i>	5.00	Patatine fritte	6.50



PIZZE DELLA TRADIZIONE

MARINARA <i>Pomodoro pelato "Solea", origano, aglio e olio di semi di soia "Masturzo"</i>	13.50	MARITA <i>Pomodoro pelato "Solea", fiordilatte d'Agerola, basilico, pecorino, origano, aglio e olio di semi di soia "Masturzo"</i>	14.50
MARGHERITA <i>Pomodoro pelato "Solea", fiordilatte d'Agerola, basilico, pecorino e olio di semi di soia "Masturzo"</i>	16.00	COSACCA <i>Pomodoro pelato "Solea", pecorino, basilico e olio di semi di soia "Masturzo"</i>	17.50

PIZZE

Doppia mozzarella <i>Pomodoro pelato "Solea", doppio fiordilatte d'Agerola, basilico, pecorino e olio di semi di soia "Masturzo"</i>	18.00	Salsiccia e friarielli <i>Provola, friarielli, salsiccia e olio di semi di soia "Masturzo"</i>	25.00
Napoletana <i>Pomodoro pelato "Solea", fiordilatte d'Agerola, acciughe, capperi, origano, basilico e olio di semi di soia "Masturzo"</i>	23.50	Quartieri Spagnoli <i>Crema di patate, provola affumicata, salsiccia e olio di semi di soia "Masturzo"</i>	23.50
Diavola <i>Pomodoro pelato "Solea", fiordilatte d'Agerola, ventricina piccante, olive Leccino, basilico e olio di semi di soia "Masturzo"</i>	22.00	Vomero <i>Fiordilatte d'Agerola, pomodorini freschi, rucola, scaglie di grana e olio extra vergine d'oliva</i>	26.50
Cotto e funghi bianca <i>Fiordilatte d'Agerola, funghi, prosciutto cotto, basilico e olio di semi di soia "Masturzo"</i>	24.00	4 Formaggi <i>Fiordilatte d'Agerola, provola, gorgonzola, grana e olio di semi di soia "Masturzo"</i>	22.50
O'Calzone <i>Pomodoro pelato "Solea", fiordilatte d'Agerola, ricotta, salame, cicoli, basilico e olio extra vergine d'oliva</i>	25.50	Provola e pepe <i>Pomodoro pelato "Solea", pecorino, provola, pepe, olio di semi di soia "Masturzo"</i>	16.50
Tonno e cipolla <i>Fiordilatte d'Agerola, tonno, cipolla rossa e olio di semi di soia "Masturzo"</i>	22.50	Vegetariana <i>Fiordilatte d'Agerola, provola affumicata, pomodorini, zucchine, melanzane, carciofi, funghi e olio di semi di soia "Masturzo"</i>	22.50
Capricciosa <i>Pomodoro pelato "Solea", fiordilatte d'Agerola, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, salame, basilico e olio di semi di soia "Masturzo"</i>	24.00	Focaccia bianca origano <i>Origano e olio extra vergine d'oliva</i>	9.50
Bufalina <i>Pomodoro pelato "Solea", fiordilatte d'Agerola, mozzarella di bufala, pomodorini freschi, basilico e olio extra vergine d'oliva</i>	26.50	PIZZA FRITTA I870 <i>Cicoli, salame napoletano, ricotta, provola, Pomodoro pelato "Solea" e pepe</i>	27.50

ANTIPASTI

Bruschetta napoletana	9.50
<i>Pane napoletano fatto in casa, pomodorini stufati, basilico, aglio e olio extra vergine di oliva</i>	
Insalata caprese	19.50
<i>Mozzarella di bufala, pomodoro, origano, olio extra vergine di oliva e basilico</i>	
Parmigiana	19.00
<i>Melanzane fritte, pomodoro San Marzano, provola, grana e basilico</i>	

INSALATE

Insalata verde	7.00
Insalata Mista	7.00
Rucola e pomodorini	12.00
Insalata di pomodori cipolla e origano	11.00
Caesar Salad	21.50
<i>Insalata verde, pollo grigliato, crostini di pane e scaglie di grana</i>	
Insalata Mediterranea	21.50
<i>Insalata verde, mozzarella di bufala, tonno, olive, carciofi, pomodorini e crostini di pane</i>	

PRIMI

Gnocchi Sorrentina	21.50
<i>Gnocchi di patate, salsa di pomodoro, provola, basilico e grana</i>	
Lasagna alla Bolognese	23.50
<i>Pasta fresca all'uovo, fiordilatte, ragù bolognese, besciamella e grana</i>	

PER I PIÙ PICCOLI

Pasta in bianco, olio o burro	11.00
Pasta al pomodoro	11.00
Nuggets con patatine fritte	14.50
Pollo grigliato con patatine fritte	14.50
Junior pizza MARGHERITA	9.50
<i>Pomodoro e fiordilatte d'Agerola</i>	
Junior pizza prosciutto cotto	12.00
<i>Pomodoro, fiordilatte d'Agerola e prosciutto cotto</i>	

DESSERT

Tiramisù	8.00
Babà classico	9.00
Babà goloso	12.00
con crema al pistacchio	11.00
con nutella	10.00
con panna montata	
Delizia al limone	9.00
Torta della nonna	8.00
Gelati a pallina	3.80
Cioccolato Fiordilatte Limone Fragola Nocciola	
Nodini fritti	10.00
con crema al pistacchio	8.00
con nutella	

