

RISTORANTE

-ANTIPASTI DI PESCE-

Polpo in insalata con pomodorini,olive taggiasche e frutti di cappero	€14
Polenta morbida e Schie	€9
Insalata di mare con verdure croccanti	€14
Alici Marinate su crostini di pane	€7
Sautè di Cozze,Vongole Veraci e Capasanta (in bianco)	€13
Tartare di Tonno e Avocado	€13
Piatto dell'Incontro (Capesante, Crostino Alici marinate,Fantasia di Gamberi, Baccalà Mantecato)	€16
Tris di Tartare: Salmone,Tonno rosso, Gamberi rossi di Sicilia	€19
Crudité: Scampi, Gamberi Rossi di Sicilia, Ostriche e Tonno sashimi	€23

-PRIMI DI PESCE-

Paccheri ai sapori del mare	€12
Tagliatelle crema di Piselli e Capasanta	€12
Spaghetti alle Vongole Veraci	€13
Scialatielli allo Scoglio '77	€15
Tagliolini al nero di Seppia,Gamberi e pomodorini	€13
Risotto ai Frutti di mare	min.2ps €13

-SECONDI DI PESCE-

Filetto di Coda di Rospo al forno con datterino fresco e olive taggiasche	€ 13
Tataki di Tonno ai semi di papavero su letto di misticanza e pomodorini	€14
Frittura mista dell'Adriatico	€16
Tagliata di Tonno in crosta di Pistacchio e Salsa di Soia	€16
Filetto di Branzino al forno con verdure croccanti	€15
Trancio di Salmone alla griglia su crema di piselli	€14
Grigliata di pesce: Scampi,Gamberi, Seppie,Filetto di Branzino	€ 23
Piatto'77(fantasia dello Chef pescato del giorno cotto/crudo)	€30

-ANTIPASTI DI TERRA-

-Tartare di Fassona su insalatina sfiziosa estiva	€13
-Crudo di Parma e Burratina pugliese	€11
Frittini sfiziosi:	
-Olive ascolana	€5
-Mozzarella in carrozza	€5
-Verdurine miste pastellate	€5

-PRIMI DI TERRA-

Bigoli all'Anatra	€9
Spaghetti alla Carbonara con Guanciale e Pecorino	€9,5
Maccheroncini datterino fresco,olive taggiasche e stracciatella di burrata	€12
Mezzemaniche al pomodoro e basilico fresco	€10

-SECONDI DI TERRA-

Tagliata di Sorana alla griglia in senape rivisitata	€16
Roast-Beef all'Inglese	€15
Piatto Vegetariano (verdure miste del giorno, crescita)	€15

-CONTORNI-




Caponata di verdure croccanti	€4
Verdure alla griglia	€4
Patate fritte con Buccia	€4,5
Patate fritte	€4
Insalata mista	€3,5

SOFFIO DI PIZZA

1. Soffio di Pizza, Porchetta di Ariccia, Cipolla Caramellata, Misticanza e Majonese speziata €9
2. Soffio di Pizza, Crudo di Parma, Stracciatella di Burrata pugliese, Pomodorino secco €10
3. Soffio di Pizza, Salmone affumicato, Formaggio Philadelphia , Rucola €9
4. Soffio di Pizza, Mortadella di Bologna IGP, Stracciatella di Burrata pugliese, Granella di Pistacchio €11
5. Soffio di Pizza, Mozzarella di Bufala , Pomodoro a fette, Basilico fresco €10

BIRRE

in bottiglia consigliate

-  -NORBERTUS FESTBIER 5.8° (BIONDA) 0,5 L €5,00
A bassa fermentazione dal colore oro carico con un corpo importante
-  -NORBERTUS WEISS SPEZIAL 5.8° (WEINZEN) 0,5 L €5,00
Ad alta fermentazione dal colore biondo dorato, torbido con schiuma compatta. Il malto di frumento la rende intensamente fruttata al palato
-  -NORBERTUS KARDINAL 7.5° (ROSSA) 0,5 L €5,00
Tipica birra doppio malto è una birra corposa dal gusto morbido leggermente tendente al malto

PIZZE TRADIZIONALI

MARINARA	
Pomodoro Oro del Vesuvio,origano, aglio	€ 4,5
MARGHERITA	
Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano	€ 5
VIENNESE	
Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano , wurstel	€ 6,5
DIAVOLA	
Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano , salamino piccante	€ 6,5
PATATOSA	
Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano, patate fritte	€ 7
CLASSICA	
Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano , prosciutto cotto, funghi	€ 7
CAPRICCIOSA	
Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano, prosciutto cotto,funghi, carciofi	€ 7,5
SICILIANA	
Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano , olive, capperi, alici	€ 8,5
TONNO E CIPOLLA	
Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano, tonno, cipolla di tropea	€ 7,5
4 FORMAGGI	
Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano ,stracchino, asiago,brie, gorgonzola	€ 8

Aggiunte

Pizza formato Baby € 0,50 (in meno)

Pizza Battuta € 3,00 (in più)

Pizza Doppia Pasta €2,00 (in più)

Aggiunta varie da 1,00-6,00€ (in più)

PIZZE SPECIALI

BUFALINA

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano, mozzarella di Bufala, pomodorini freschi € 8

ALTOPIANO

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano asiago, crudo di Parma € 8

ALTOATESINA

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano, gorgonzola, Speck € 8

GUSTOSA

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano, wurstel, salamino, salsiccia, pancetta affumicata € 8,5

' 77

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano, misto funghi, pesto alla genovese, porchetta di Ariccia e cipolla caramellata € 10

SAPORITA

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano, cipolla caramellata, asiago, salsiccia € 8,5

ITALIANA

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano, burratina Pugliese, Crudo di Parma € 10

VENETA

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano, asiago, porcini, sopressa € 8,5

IMPERIALE

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano, porro, gorgonzola, pancetta nostrana € 8,5

FIOCCO

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, mozzarella di bufala dopo cottura, Crudo di Parma € 9,5

VEGETARIANA

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano, zucchine, peperoni, melanzane, friarielli, cipolla € 9,5

CONTADINA

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano, verdure grigliate € 8

5 TERRE

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano, pomodori secchi, olive taggiasche, pesto alla genovese € 8,5

AMERICANA

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano, verdure grigliate, bacon, grana in cottura € 8,5

GRECA

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano, pomodorini freschi, feta greca, olive nere € 8,5

FRUTTI DI MARE

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano, insalata di mare e cozze € 11

POSEIDONE	
Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano, insalata di mare, cozze, vongole, capasanta	€ 15
MARI E MONTI	
Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano, insalata di mare, porcini	€ 10
CANADESE	
Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano, salmone, philadelphia, pomodorini	€ 9,5
STRACCIATELLA	
Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano, porcini, Crudo di Parma e stracciatella di burrata	€10,5
ATOMICA	
Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano, Spianata Calabra, Nduja di Spilinga e Stracciatella di Burrata pugliese	€10
ORTOLANA	
Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano, Dadolata di verdure, Scamorza affumicata e Mandorle tostate	€9,5
ROAST-BEEF	
Fior di latte 100% latte italiano, Roast-Beef, crema di aceto balsamico in uscita	€10
TROPEA	
Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano, Pomodorino fresco, Cipolla di Tropea e Basilico fresco in uscita	€8,5
SFIZIOSA	
Crema di Piselli freschi, Fior di latte 100% latte italiano, Philadelphia, Salmone affumicato	€9

Le Gourmet

G 1

Fior di latte 100% latte italiano e, pomodoro Bio Petrilli , frutti di Cappero, filetti di Alici di Cetara e Olive taggiasche € 13,5

G 2

Fior di latte 100% latte italiano, Mortadella di Bologna IGP, Pesto alla Brontese, Burratina pugliese € 12,5

G 3

Fior di latte 100% latte italiano, pomodoro Oro del Vesuvio, Nduja di Spilinga, cipolla di Tropea caramellata, gorgonzola dolce . € 13

G 4

Fior di latte 100% latte italiano, Roast-Beef, Misticanza e Majonese rivisitata € 13,5

G 5

Fior di latte 100% latte, pomodoro Bio Petrilli, Porcini, Stracciatella di Burrata, Speck di montagna croccante € 13

G 6

Fior di latte 100% latte italiano, pomodoro Oro del Vesuvio, Stracciatella di burrata, pomodorini semiseccchi , filetti di Alici di Cetara € 13,5

G 7

Fior di latte 100% latte italiano, pomodoro Oro del Vesuvio, in uscita pomodorini semiseccchi , Stracciatella di Burrata, Crudo di Parma e basilico € 12,5

G 8

Fior di latte 100% latte italiano, Olive taggiasche, Pesto alla genovese , Basilico fresco e scaglie di Pecorino € 12

G 9

Fior di latte 100% latte italiano, Tartare di Fassona , Champignon a lamelle fresco in uscita € 13,5

G 10

Fior di latte 100% latte italiano, pomodoro Oro del Vesuvio, Guancialetto croccante, cipolla di Tropea caramellata e scaglie di Pecorino romano € 12

G 11

Crema di Piselli freschi, Fior di latte 100% latte italiano, Pancetta Nostrana e scaglie di Pecorino € 12

G 12

Fior di latte 100% latte italiano, Tonno rosso scottato, Misticanza e Stracciatella di Burrata € 14