

Pizze

• Marinara	5	• Papa Clemente	7.5
Pomodoro S. Marzano Dop, olio aromatizzato all'aglio, origano selvatico, olio EVO Ortice bio;		Pomodorini datterini, basilico, parmigiano Reggiano, mozzarella di bufala Dop, basilico, olio EVO Ortice bio;	
• Margherita	5.5	• Reinese	7.5
Pomodoro S. Marzano Dop, fiordilatte, basilico, olio EVO Ortice bio;		Pomodoro S. Marzano dop, champignon freschi, olive nere, peperoncino macinato, prezzemolo e olio e.v.o. ortice bio aromatizzato all'aglio;	
• Provola e pepe	6	• Orsini	8
Pomodoro S. Marzano Dop, provola affumicata, pepe, basilico, olio EVO Ortice bio;		Crema di zucca, provola affumicata, salsiccia di Roccabascera, scaglie di caciocavallo di Castelfranco in Miscano, olio EVO Ortice bio;	
• Janara	6.5	• Gladiatore	8
Pomodoro S. Marzano Dop, pomodorini datterini, pecorino bagnolese di Pietraraja, basilico, olio EVO Ortice bio;		'Nduja di Spilinga, pomodorini gialli Sarnesi, fiordilatte, scaglie di caciocavallo di Castelfranco in Miscano, olio EVO Ortice bio, pomodori secchi;	
• Vanvitelli	7.5	• Ciro	8
Melanzane a funghetto al sugo di pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte misto con Provola affumicata, Caciocavallo di Castelfranco in Miscano;		Crema di melanzane, salsiccia rossa fresca di Castelpoto, fiordilatte, scaglie di pecorino bagnolese di Pietraraja stag. 15 mesi, olio EVO Ortice bio;	
• Capricciosa	7.5	• Fuoco amico	8.5
Pomodoro S. Marzano Dop, fiordilatte, carciofi, prosciutto cotto (senza conservanti), olive nere, funghi champignon, basilico, olio EVO Ortice bio;		Fiordilatte, funghi porcini e champignon freschi, prosciutto cotto senza conservanti, tartufo nero estivo, olio EVO Ortice bio;	
• Hortus	7.5	• Duchessa	8.5
Crema di zucca, melanzane saltate, zucchine, champignon freschi, fiordilatte misto provola, olio EVO Ortice bio;		Mozzarella di bufala dop, prosciutto crudo Sannita, rucola, scaglie di Reggiano, olio EVO Ortice bio;	
• Napoletana	7	• Traiano PIÙ RICHIESTA	8.5
Pomodoro S. Marzano Dop, olio aromatizzato all'aglio, olive nere denocciolate, alici di Cetara, capperi di Salina, origano selvatico di Salina, olio EVO Ortice bio;		Mozzarella di bufala Dop, salsiccia rossa piccante di Castelpoto, scaglie di caciocavallo di Castelfranco in Miscano, olio EVO Ortice bio;	
• Tonno e cipolla	7.5	• Valani	8.5
Fiordilatte, cipolla, filetti di tonno di Cetara e olio EVO;		Ricotta di bufala Dop, fiordilatte, Blu di Bufala, caprino di S. Giorgio La Molar, pecorino Bagnolese, caciocavallo di Castelfranco in Miscano, basilico, olio EVO Ortice bio;	
• Ferrelli PIÙ RICHIESTA	7.5	• Port'Arsa PIÙ RICHIESTA	8.5
Fiordilatte, würstel, patate fritte;		Fiordilatte misto provola affumicata, pesto di pistacchi di Bronte, mortadella artigianale di Bologna, olio EVO Ortice bio;	
• Manfredi	7.5	• Longobarda	8.5
Pomodoro S. Marzano dop, fior di latte, salame dolce, ricotta di bufala dop, reggiano, pepe e olio e.v.o. ortice bio;		Ricotta di bufala Dop, provola affumicata, salsiccia rossa piccante di Castelpoto, scaglie di caciocavallo di Castelfranco in Miscano, olio EVO Ortice bio;	
• Regina	7.5	• Cetarese	9
Pomodoro S. Marzano Dop, mozzarella di bufala Dop, basilico, olio EVO Ortice bio;		Pomodorini gialli Sarnesi, mozzarella di bufala DOP, olive caiazzane, capperi, origano selvatico di Salina, filetti di alici di Cetara, olio EVO Ortice bio;	
• Diavola	7.5	• Santa Sofia	7.5
Pomodoro S. Marzano Dop, fiordilatte, salsiccia rossa piccante di Castelpoto, basilico, olio EVO Ortice bio;		Pesto di basilico genovese, fiordilatte misto provola affumicata e pomodorini datterini;	
• Manolonga	7.5		
Scarola saltata con olive e capperi, fiordilatte, tonno di Cetara, pomodorini datterini, olio EVO Ortice bio;			

Pizze a portafoglio

• Bianca	3
Fiordilatte, basilico, pomodorini datterini e olio EVO Ortice bio;	
• Provola e pepe	3
Pomodoro S. Marzano Dop, provola affumicata, pepe, basilico, olio EVO Ortice Bio;	
• Regina	3.5
Pomodoro S. Marzano Dop, Mozzarella di bufala Dop, basilico, olio EVO Ortice Bio;	
• Diavola	4
Pomodoro S. Marzano Dop, fiordilatte, salsiccia ross piccante di Castelpoto, basilico, olio EVO Ortice bio;	
• Marinara	2.5
Pomodoro S. Marzano Dop, origano selvatico, olio EVO Ortice bio aromatizzato all'aglio;	
• Margherita	3
Pomodoro S. Marzano Dop, fiordilatte, basilico, olio EVO Ortice bio;	

Pizze fritte o al forno

• Pizza con scarola	3
Scarola saltata, olive, capperi e fiordilatte;	
• Cicoli	3.5
Cicoli di maiale, ricotta di bufala Dop, provola affumicata, pepe, pomodoro e fiordilatte;	
• Salame	3
Salame, provola, ricotta di bufala Dop, pepe;	
• Prosciutto cotto	2.5
Prosciutto cotto, fiordilatte e basilico;	
• Pomodoro	2.5
Pomodoro, fiordilatte e basilico;	

Bibite

• Acqua 0,5 cl naturale/frizzante	1
• Cocacola 33cl	2
• Cocacola zero 33cl	2
• Fanta 33 cl	2
• Estatè Limone/Pesca 33cl	2.5

• Nastro azzurro analcolica 33cl	2
• Nastro azzurro 33cl	2
• Heineken 33cl	2
• Ichnusa non filtrata 33cl	2.5
• Bud 33cl	2.5
• Beck's 33cl	2.5
• Tennent's 33cl	3.5

Fritti

• Crocchè	2
Patate Nostrane, pepe, fiordilatte, prezzemolo;	
• Polpettine di melanzane (2p) NOVITÀ	3.5
Melanzane, crema di melanzane, parmigiano Reggiano, mollica di pane;	
• Frittatina Patate e Provola	2.5
Pasta mista, patate nostrane, parmigiano Reggiano, provola affumicata e pepe;	
• Frittatina Cacio e Pepe PIÙ RICHIESTA	3
Tripoline, besciamella, pecorino Dop e pepe;	
• Suppli NOVITÀ	2
Riso arborio, sugo di S.Marzano Dop, fiordilatte e parmigiano Reggiano;	
• Mozzarella in carrozza (2pz)	3
Pancarré, fior di latte, prosciutto cotto panatura di pane grattugiato;	
• Patatine Fritte	4
Servite con ketchup e mayonese;	
• Montanara Classica	2.5
Sugo di pomodoro S. Marzano Dop, parmigiano Reggiano, basilico;	
• Montanara al Ragù	3
Con scaglie di Reggiano;	
• Montanara Altopiano PIÙ RICHIESTA	3
Formaggio fresco di capra di S. Giorgio La Molara, scarola insaporita con capperi di Salina e olive caiazzane;	

Dolci

• Gnocchetti al Pistacchio	3.5
Pasta di pizza frita con zucchero, crema di pistacchio e granella di pistacchio;	
• Gnocchetti alla Nutella	3
Pasta di pizza frita con zucchero, nutella e granella di nocciole;	
Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.	

È possibile apportare massimo 2 modifiche alla pizza richiesta. Il costototale può variare da € 0,50 a € 4 per ingrediente. Per garantire l'equilibrio tra gli ingredienti, la quantità sarà a nostra discrezione.

*Si prega di indicare al personale eventuali allergie, il nostro menù contiene allergeni

Vieni a trovarci anche nella sede in
Via S.Pasquale 8/10 (Arco di Traiano)

+39 0824 47967   

Due sale interne con servizio ai tavoli