

Pizze

- **Marinara** 5
 Pomodoro S. Marzano Dop, olio aromatizzato all'aglio, origano selvatico di Salina, olio EVO Ortice bio;
- **Margherita** 5
 Pomodoro S. Marzano Dop, fiordilatte, basilico, olio EVO Ortice bio;
- **Provola e pepe** 6
 Pomodoro S. Marzano Dop, provola affumicata, pepe, basilico, olio EVO Ortice bio;
- **Janara** 6,5
 Pomodoro S. Marzano Dop, pomodorini datterini, scaglie di pecorino Bagnolese di Pietraraja stagionato 15 mesi, olio EVO Ortice bio;
- **Napoletana** 7
 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;
- **Capricciosa** 7,5
 Pomodoro S. Marzano Dop, fiordilatte, carciofi, prosciutto cotto (senza conservanti), olive nere, funghi champignon, basilico, olio EVO Ortice bio;
- **Bue Apis** 7,5
 Crema di ortiche, fiordilatte, porcini, guanciale di suino, olio EVO Ortice bio;
- **Hortus** 7,5
 Crema di zucca, melanzane saltate, riduzione di radicchio, fiordilatte misto provola, broccoletti cotti a vapore, olio EVO Ortice bio;
- **Tonno e cipolla** 7,5
 Fiordilatte, cipolla, filetti di tonno di Cetara e olio EVO;
- **Ferrelli** 7,5
 Fiordilatte, würstel, patate fritte;
- **Arechi** 7,5
Ripieno con: pomodoro S. Marzano Dop, ricotta di bufala Dop, salame dolce, fiordilatte, Reggiano 30 mesi, pepe, basilico, olio EVO Ortice bio;
- **Regina** 7,5
 Pomodoro S. Marzano Dop, mozzarella di bufala Dop, basilico, olio EVO Ortice bio;
- **Diavola** 7,5
 Pomodoro S. Marzano Dop, fiordilatte, salsiccia rossa piccante di Castelpoto, basilico, olio EVO Ortice bio;
- **Manolonga** 7,5
 Antica torzella, fiordilatte, tonno di Cetara, pomodorini datterini, olio EVO Ortice bio;
- **Papa Clemente** 7,5
 Pomodorini datterini, basilico, parmigiano Reggiano, mozzarella di bufala Dop, basilico, olio EVO Ortice bio;
- **Orsini** 8
 Crema di zucca, provola affumicata, salsiccia di Roccabascerana, scaglie di caciocotta di capra del Cilento, olio EVO Ortice bio;
- **Gladiatore** 8
 Nduja di Spilinga, pomodorini gialli Sarnesi, pomodori secchi, fiordilatte, scaglie di caciocotta di capra del Cilento, olio EVO Ortice bio;
- **Ciro** 8
 Crema di melanzane, salsiccia rossa fresca di Castelpoto, fiordilatte, scaglie di pecorino bagnolese di Pietraraja stag. 15 mesi, olio EVO Ortice bio;
- **Zoccolara** 8
 Broccolo nostrano fresco, pomodorini gialli Sarnesi, fiordilatte, salsiccia di Roccabascerana, olio EVO Ortice bio;
- **Fuoco amico** 8,5
 Fiordilatte, funghi porcini e champignon freschi, prosciutto cotto senza conservanti, tartufo nero estivo, olio EVO Ortice bio;
- **Duchessa** 8,5
 Mozzarella di bufala dop, prosciutto crudo Sannita, rucola, scaglie di Reggiano, olio EVO Ortice bio;
- **Traiano** 8,5
 Mozzarella di bufala Dop, salsiccia rossa piccante di Castelpoto, scaglie di caciocavallo di Castelfranco in Miscano, olio EVO Ortice bio;
- **Valani** 8,5
 Ricotta di bufala Dop, fiordilatte, formaggio fresco di capra di S. Giorgio La Molara, cialde di pecorino Bagnolese, caciocavallo di Castelfranco in Miscano, basilico, olio EVO Ortice bio;
- **Port'Arsa** 8,5
 Fiordilatte misto provola affumicata, pesto di pistacchi di Bronte, mortadella artigianale di Bologna, olio EVO Ortice bio;
- **Longobarda** 8,5
 Ricotta di bufala Dop, provola affumicata, salsiccia rossa piccante di Castelpoto, scaglie di caciocavallo di Castelfranco in Miscano, olio EVO Ortice bio;
- **Sant'Illario a Port'Aurea** 8,5
 Crema di noci, fiordilatte, gorgonzola Dop, riduzione di radicchio, porcini, basilico, olio EVO Ortice bio;
- **Cetarese** 9
 Pomodorini gialli Sarnesi, stracciatella di bufala, olive caiazzane, capperi di Salina, origano selvatico di Salina, filetti di alici di Cetara, olio EVO Ortice bio;

Pizze a portafoglio

- **Bianca** 2,5
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
Pomodoro S. Marzano Dop, Mozzarella di bufala Dop, basilico, olio EVO Ortice Bio;
- **Diavola** 4
Pomodoro S. Marzano Dop, fiordilatte, salsiccia rossa di Castelpoto, basilico, olio EVO Ortice bio;
- **Marinara** 3
Pomodoro S. Marzano Dop, origano selvatico di Salina, olio EVO Ortice bio aromatizzato all'aglio;
- **Margherita** 2,5
Pomodoro S. Marzano Dop, fiordilatte, basilico, olio EVO Ortice bio;

Pizze in ruoto

- **Parigina** 1,5
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto e pasta sfoglia;
- **Melanzana** 1,5
Melanzane a funghetto, provola affumicata, salsiccia di Rocca-scera e basilico;
- **Scarola** 1,5
Scarola saltata, olive, capperi;

Pizze fritte

- **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;

Panini

- **Fritto** 2,5
Wüstel e patatine
- **Crudo** 3,5
Mozzarella, rucola, prosciutto crudo, pomodorini datterini rossi, olio EVO Ortice bio;
- **Mortadella** 3,5
Provola affumicata e mortadella;

Fritti

- **Crocchè** (1 pz.) 1,5
Patate Nostrane, pepe, parmigiano Reggiano, fiordilatte, prezzemolo;
- **Frittatina patate e provola** (1 pz.) 2,5
Pasta mista, patate nostrane, parmigiano Reggiano, provola affumicata e pepe;
- **Frittatina al ragù** (1 pz.) 2,5
Tripoline, besciamella, ragù, parmigiano Reggiano;
- **Frittatina cacio e pepe** (1 pz.) 2,5
Tripoline, besciamella, pecorino Dop e pepe;
- **Arancina** (1 pz.) 2
Riso arborio allo Zafferano, funghi misti trifolati, caciocavallo di Castelfranco in Miscano;
- **Provola in carrozza** (1 pz.) 2
Pancarré, provola affumicata, prosciutto cotto con panatura di pane grattugiato;
- **Patatine fritte** (1 pz.) 3,5
Servite con ketchup e mayonese;
- **Montanare**

- **Classica** 2
Sugo di pomodoro S. Marzano Dop, parmigiano Reggiano, basilico;
- **Al ragù** 2,5
Con caciocotta di capra del Cilento;
- **Altopiano** 2,5
Formaggio fresco di capra di S. Giorgio La Molara, scarola insaporita con capperi di Salina e olive caiazzane;

È possibile apportare massimo 2 modifiche alla pizza richiesta. Il costo totale può variare da € 0,50 a € 3,50 per ingrediente. Per garantire l'equilibrio tra gli ingredienti, la quantità sarà a nostra discrezione.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

STREET FOOD via T. Ferrelli, 2 - Benevento BN

+39 0824 1743880

