

PROPOSTE DEGUSTAZIONE

MINIMO 2 PERSONE EURO 15,00

Per stimolare il vostro palato provando la genuità e la lavorazione dei nostri prodotti proponiamo alcune ricette da degustare e sentire diversi gusti. Il MENU' DEGUSTAZIONE prevede una selezione dei nostri migliori prodotti da forno.

CONO FRITTO

Avete mai mangiato una pizza a forma di cono? Adesso è venuto il momento di provarla. Gli ingredienti del cono pizza sono gli stessi che si usano per preparare la pizza e può essere arricchito con qualsiasi ingrediente, proprio come accade con una normale pizza tonda.

fonduta di grana padano doc 12 mesi, pomodori confit, mozzarella di bufala campana Dop, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, basilico

CALZONE RIPIENO

Il “*calzone ripieno al forno*”, è una tipica specialità del Sud Italia. Realizzato con lo stesso nostro impasto per pizza, farcito con diversi ingredienti, poi ripiegato su stesso a portafoglio e cotto al forno. Al momento del primo taglio si sprigionano i profumi degli ingredienti e rendono veramente appetitoso questo piatto!

scarola, olive di Gaeta, acciughe di Cetara, pomodorini

PIZZA 2 GUSTI

La “*pizza due gusti*”, è una classica pizza divisa a metà dove poter scegliere la farcitura preferita in modo da assaporare la bontà del nostro impasto condito con gli ingredienti preferiti

possibilità di scegliere due tipi di farcitura scegliendo tra quelli proposti

Consulta il nostro elenco di prodotti allergeni



I TAGLIERI

EURO 14,00

BURRATA

burrata affumicata e classica, verdure grigliate, prosciutto crudo, olive

Un tagliere ricco di sapori diversi e abbinati in modo armonioso. Differenti assaggi di aromi delicati per dare il massimo della soddisfazione al proprio palato.

BUFALINA

mozzarella di bufala, verdure grigliate o saltate, salsiccia e soppressata calitrana

Il meglio dei sapori della tradizione irpina. Tutti prodotti tipici di questo territorio, miscelati in modo da poter distinguere i differenti aromi. La qualità si scioglie in bocca ed evoca momenti di vita rurale.

BOLOGNA

mortadella DOC, capocollo, prosciutto crudo, caciocavallo

Un mix di eccellenze di prodotti di terre diverse dove ognuna di esse esprime il meglio di sè. Prodotti lavorati secondo tradizione, stagionati e maggiormente saporiti.

Consulta il nostro elenco di prodotti allergeni



ANTIPASTI

MEDITERRANEO

euro 9,00

mozzarella di bufala, pomodorini, zucchine e melanzane grigliate

ITALIANO

euro 10,00

prosciutto crudo di Parma 24 mesi, mozzarella di bufala, pomodorini prezzemolo

SAPORI D' IRPINIA

euro 12,00

caciocavallo podolico di mucca di transumanza, salsiccia soppressata, peperoncino ripieno, capocollo

Consulta il nostro elenco di prodotti allergeni



LE PIZZE

Potrai scegliere tra i nostri impasto di grano antico Senatore Cappelli o quello di Canapa, che rendono i nostri prodotti più leggeri, nutrienti, digeribili e ti racconteremo le loro qualità.




🌿 SPIANATA	olio, origano, sale	euro 3,00
🌿 NAPOLI	pomodoro, olio evo aromatizzato all'aglio, origano	euro 5,00
🌿 MARGHERITA	fior di latte, pomodoro, basilico	euro 6,50
RITROVATA	pomodoro, pomodoro pizzuttello, in uscita: olive di Gaeta, alici di Cetara e basilico	euro 8,00
DIAVOLA	fior di latte, pomodoro, spianata calabra	euro 8,00
COTTO	fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto	euro 8,00
🌿 FUNGHI	fior di latte, pomodoro, funghi	euro 8,00
🌿 PATATE	fior di latte, pomodoro, patate al forno	euro 8,00
🌿 VERDURE	fior di latte, pomodoro, misto di verdure	euro 8,00
SALSICCIA	fior di latte, pomodoro, salsiccia	euro 8,00
🌿 REGINA	pomodoro, basilico in uscita: mozzarella di bufala	euro 8,00
COTTO E FUNGHI	fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto, funghi	euro 9,00
🌿 4 STAGIONI	fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive	euro 9,00
ALICI	fior di latte, scarola riccia, pomodorini, in uscita: olive di Gaeta e alici di Cetara	euro 9,00
4 FORMAGGI	mozzarella di bufala, scaglie di caciocavallo podolico, fonduta di grana padano 12 mesi DOP, in uscita: burrata	euro 12,00

I nostri impasti racchiudono tutta la tipicità e l'artigianalità del territorio irpino.
Leggi nelle prime pagine le caratteristiche dei diversi grani che utilizziamo.

Se proprio non potete farne a meno per ogni aggiunta e/o personalizzazione
sarà applicato un sovrapprezzo di euro 2,00

DA NORD A SUD

In queste pizze abbiamo voluto valorizzare le ricchezze gastronomiche dei prodotti italiani utilizzando le specialità più significative di ogni singola regione.

IRPINIA	fior di latte, pomodoro, salsiccia calitrana, funghi, in uscita: scaglie di caciocavallo, basilico	euro 11,00
ITALIA	pomodoro pizzutello, in uscita: mozzarella di bufala, prosciutto crudo Parma 24 mesi	euro 12,00
PIEMONTE	pomodoro confit, fonduta di grana padano 12 mesi DOP in uscita: prosciutto crudo di Parma 24 mesi	euro 12,00
 LIGURIA	fior di latte, zucchine, melanzane, in uscita: pomodori secchi	euro 10,00
VENETA	fior di latte, fonduta di grana padano 12 mesi DOP, scarola, salsiccia	euro 11,00
TOSCANA	fior di latte, pomodoro, zucchine, carciofi, prosciutto cotto	euro 10,00
ABRUZZO	fior di latte, patate al forno, salsiccia	euro 10,00
LAZIO	fior di latte, fonduta di grana padano 12 mesi DOP, melanzane, salsiccia, in uscita: basilico	euro 10,00
CILENTO	pomodorino giallo, in uscita: mozzarella di bufala, alici di Cetara	euro 10,00
CAMPANIA	fior di latte, crema di friarielli, salsiccia	euro 10,00
MURGIA	fior di latte, pomodoro, salsiccia, in uscita: burrata	euro 12,00
 SANNITA	crema di friarielli, melanzane, zucchine, funghi, pomodorini	euro 12,00
 LUCANIA	fior di latte, datterino giallo, in uscita: pomodori secchi, basilico	euro 10,00
 PUGLIA	pomodoro, in uscita: burrata fresca, pomodorini secchi, basilico	euro 10,00
CALABRIA	fior di latte, spianata calabra, datterino giallo	euro 10,00
SICILIANA	fior di latte, pomodoro, acciughe, olive nere, capperi	euro 10,00
 MOLISE	mozzarella di bufala, fonduta di grana padano 12 mesi DOP, in uscita: scaglie di caciocavallo, pomodoro confit, melanzana, basilico	euro 12,00

Consulta il nostro elenco di prodotti allergeni

I PANUOZZI

EURO 9,00

Il panuozzo è un prodotto tipico campano molto simile alla pizza e, come dice il suo nome, ha la forma simile a un panino allungato. Realizzato con gli stessi impasti utilizzati per la pizza, viene cotto nel forno, poi farcito e, poco prima di essere servito, rimesso nuovamente in forno per renderlo leggermente croccante.

ASPROMONTE

spianata calabra, melanzane, caciocavallo

VULTURE

burrata, soppressata, zucchine grigliate

VESUVIO

burrata affumicata, capocollo, pomodori secchi



ETNA

burrata, melanzane, zucchine, pomodorini

STROMBOLI

mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, pomodorini

I CALZONI

Il Calzone è una specialità molto simile alla pizza dalla caratteristica forma di mezzaluna, ripieno di pomodoro e altri ingredienti a piacere.

PARTENIO

fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto

euro 8,00

CARBONARA

scarola riccia cruda, olive di Gaeta, capperi, acciuga di Cetara

euro 10,00

TERMINIO


mozzarella di bufala, pomodoro pizzutello, melanzana al forno, spianata calabra, basilico

euro 10,00

I nostri impasti racchiudono tutta la tipicità e l'artigianalità del territorio irpino.
Leggi nella prima pagina le caratteristiche dei diversi grani che utilizziamo.


SPECIALITÀ CON PIZZA FRITTA

La pizza fritta è una delle tante prelibatezze campane. Sophia Loren, le friggeva in strada nel film “L’oro di Napoli”. L’impasto è sempre quello della pizza, sano e digeribile da cui si realizzano piccole forme di pasta servite appena bollenti, da accompagnare con i tipici gusti del territorio mediterraneo.

ISCHIA	prosciutto crudo, fior di latte, pomodori secchi	euro 10,00
PROCIDA	caciocavallo, salsiccia calitrana, capocollo, burratina affumicata	euro 10,00
 TREMITI	burrata, caciocavallo, pomodorini secchi	euro 10,00
CESTINO	accompagnamento di pizza fritta	euro 3,00

CONO FRITTO

Il “cono fritto” è un’altra specialità tipica campana, realizzato con lo stesso impasto della pizza, arrotolato a forma di cono e riempito con ingredienti a piacere. La sua particolare forma ben si adatta come un classico cibo da strada da consumare a passeggio, in compagnia, in sostituzione del pranzo e della cena o anche come aperitivo.

PARMA	fonduta di grana padano doc 12 mesi, pomodori confit, mozzarella campana Dop, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, basilico	euro 12,00
 PARMIGIANA	fonduta di grana padano doc 12 mesi, pomodori confit, crema di parmigiana, mozzarella di bufala campana Dop, basilico	euro 12,00



LE INSALATE

EURO 8,00

Tutto quello che l'orto può dare nelle diverse stagioni. Un cibo fresco, leggero digeribile pieno di sapori diversi e ricco di emozioni. Spezie, aromi e condimenti riempiono queste ciotole di profumi.

CAPRESE fior di latte, pomodorini, olive, origano

TONNARA tonno, pomodori, sedano, insalata, carote

GOLFO tonno, pomodori, insalata, olive

I CONTORNI

EURO 4,50

Piatti classici di accompagnamento fatti con prodotti freschi e stagionali. Preparati secondo ricette tradizionali, arricchiti con olio extra vergine da olive coltivate in Irpina e lavorate a freddo in frantoi del territorio. Sapori pieni di aromi e spezie.

* **GRIGLIATA DI VERDURE** varietà di ortaggi cotti sulla griglia con olio evo

* **SPICCHI DI PATATE AL FORNO** aromatizzate al rosmarino con olio evo

INSALATA MISTA

CONTORNO DI STAGIONE

* In mancanza di prodotto fresco viene utilizzato quello surgelato

Consulta il nostro elenco di prodotti allergeni



I DOLCI

EURO 4,00

CANNOLO SICILIANO

pasta fritta e croccante, farcito con crema di ricotta di pecora e gocce di cioccolato

Un dolce particolarmente goloso dalle origine saracene e che deve il suo nome alle canne di fiume a cui veniva arrotolata la pasta per la preparazione della cialda. Tipico del periodo di carnevale.

♥ PASTIERA NAPOLETANA

pasta frolla ripiena di ricotta, frutta candita, cannella, vaniglia, grano cotto

Dolce tipico napoletano, tra i più amati e famosi sia in Italia che all'estero. Di questa torta esistono tante versioni, ma la più famosa è sicuramente quella napoletana in origine preparato per la festa dell'epifania o di pasqua.

TORTA CAPRESE

soffice impasto al cioccolato, mandorle e nocciole

Questa ricetta ha origine da un errore di un mastro pasticcere agli inizi del '900. Sfornato il dolce si accorse di aver dimenticato la farina nell' impasto ma la meravigliosa consistenza umida e morbida e la sua assenza di glutine, conquistò praticamente il palato tutti diventando uno dei prodotti della pasticceria campana tra i più famosi.

SFOGLIATELLA RICCIA

pasta frolla ripiena di ricotta, frutta candita, cannella, vaniglia

Un capolavoro d' arte gastronomica partenopea è la sfogliatella riccia. La sua origine risale al 1600 ad opera di alcuni monaci particolarmente dediti alla cucina e nel tempo divenne uno dei tanti simboli della tradizione pasticceria napoletana.

♥ *realizzata da noi e disponibile solo da ottobre a maggio*

Consulta il nostro elenco di prodotti allergenici

