

**TUTTI I NOSTRI SALUMI SONO SENZA
CONSERVANTI, COLORANTI,
LATTOSIO E GLUTINE.**

**USIAMO SOLO CARNE DI SUINO NAZIONALE E
MANZO DI RAZZA FASSONA, ALLEVATA SENZA
L'USO DI ANTIBIOTICI E CORTISONICI.**

*ALL OUR CURED MEATS ARE PRESERVATIVES,
COLORANTS, LACTOSE AND GLUTEN FREE.
WE USE ONLY ITALIAN PORK AND FASSONA BEEF,
RAISED WITHOUT THE USE OF ANTIBIOTICS
AND CORTISONE.*

LE NOSTRE PIZZE

LA VESUVIANA

€ 15

Pomodoro ciliegino in salsa, mozzarella di bufala e basilico

Cherry tomato sauce, buffalo mozzarella and basil

QUASI DIAVOLA

€ 15

Pomodoro San Marzano, salamino piccante, stracciatella di bufala e basilico

San Marzano tomato, spicy salami, buffalo stracciatella and basil

MARGHERITA

€ 10

Pomodoro San Marzano, fior di latte e basilico

San Marzano tomato, fior di latte and basil

CALZONE

€ 15

Ricotta, salame, prosciutto cotto, fior di latte e pomodoro

Ricotta cheese, salami, cooked ham, mozzarella and tomato

LA NOSTRA MARINARA

€ 10

Pomodoro San Marzano, origano siciliano e aglio

San Marzano tomato, sicilian oregano and garlic

CARBONARA

€ 16

Fior di latte, guanciale, crema all'uovo, tartufo nero e pepe

Fior di latte, artisanal guanciale, egg cream, black truffle and pepper

PORCINI & TARTUFO

€ 16

Fior di latte, porcini, tartufo e basilico

Fior di latte, porcini mushrooms, truffle and basil

TONNO & CIPOLLA

€ 16

Fior di latte, cipolla rossa in agrodolce, filetto di tonno e olive disidratate

Fior di latte, sweet-and-sour red onions, tuna fillet and dehydrated olives

AUTUNNALE

€ 16

Fior di latte, vellutata di zucca, guanciale artigianale e noci

Fior di latte, pumpkin cream, artisanal guanciale and walnuts

'NDUJA

€ 16

Fior di latte, gorgonzola dolce, pomodorino giallo e 'nduja

Fior di latte, sweet gorgonzola, yellow cherry tomato and 'nduja

SOLE DI NAPOLI

€ 16

Pomodorini gialli, bufala, olive taggiasche e acciughe del Cantabriko

Yellow cherry tomatoes, buffalo mozzarella, Taggiasca olives and Cantabrian anchovies

PIZZA IN DOPPIA COTTURA

DOUBLE-COOKED PIZZA

MARINARA DEL CANTABRICO

€ 16

Pomodoro, pomodoro vesuviano giallo, aggiughe del Mar Cantabriko, origano e basilico

Tomato, yellow Vesuvius tomato, Cantabrian Sea anchovies, oregano and balis

DESSERT

TORTA CAPRESE al cioccolato

€ 6

Chocolate Caprese cake

CANNOLO SICILIANO

€ 6

Sicilian cannoli

TIRAMISU'

€ 6

Tiramisù

COPERTO E SERVIZIO € 3

COVER CHARGE € 3

ANTIPASTI & SFIZI - STARTERS

ANTIPASTO DELLA FORNERIA

consigliato per 2 persone

Frittatina, montanarine, crocchè, bruschetta al pomodoro, burrata, salame contadino e focaccia

Selection of starters - suggested for 2 people

Frittatina, montanarine, croquettes, bruschetta with tomato, burrata, farmer's salami and focaccia

SELEZIONE DI SALUMI & FORMAGGI

€ 25

Salame toscano, salame contadino, mortadella artigianale, rigatino, pecorino toscano in due stagionature

Mixed board with cold cuts and cheeses

BIS DI MONTANARE

€ 8

Mortadella artigianale, ciliegino di bufala e basilico; Stracciatella e acciughe

Artisanal mortadella, buffalo cherry mozzarella and basil; Stracciatella cheese and anchovies

BRUSCHETTA

€ 7

Con pomodoro, basilico e stracciatella

Multigrain with tomato, basil and stracciatella cheese

CROSTONE

€ 8

Polpo alla Luciana

Crostone with octopus

FRITTATINA di pasta patate e provola

€ 5

ARANCINO & CROCCHÉ

€ 6

POLPETTE DI MANZO

€ 9

Al sugo e basilico fresco

INSALATE - SALAD

CAESAR

€ 16

Pollo alle erbette, lattuga, misticanza, maionese all'acciuga, croutons, uovo sodo e parmigiano reggiano
Chicken with herbs, lettuce, mixed salad, anchovy mayonnaise, croutons, hard-boiled egg and parmesan cheese

CAPRESE

€ 15

Mozzarella di bufala, pomodori, basilico olio EVO e origano

Buffalo mozzarella, tomatoes, basil, extra virgin olive oil and oregano

PASTA FRESCA - HAND MADE PASTA

RAVIOLI DI PATATE

€ 15

Con ragù di manzo

Potato tortelloni with beef ragu

TAGLIOLINI

€ 16

Con tartufo nero fresco

Tagliolini with fresh black truffle

GNOCCHI

€ 16

Con vellutata di zucca, salsiccia artigianale e pecorino

Pumpkin cream, artisanal sausage and pecorino cheese

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

€ 16

Con baccalà e pomodorini

Spaghetti alla chitarra with cod and cherry tomatoes

COPERTO E SERVIZIO € 3

COVER CHARGE € 3

In caso di mancata disponibilità di prodotti freschi sul mercato ci riserviamo di utilizzare prodotti surgelati / *In case of unavailability of fresh products on the market we reserve the right to use frozen products*

Chiedere per la lista degli allergeni / Ask for the allergies list

TUTTI I NOSTRI SALUMI SONO SENZA CONSERVANTI, COLORANTI, LATTOSIO E GLUTINE.

USIAMO SOLO CARNE DI SUINO NAZIONALE E MANZO DI RAZZA FASSONA, ALLEVATA SENZA L'USO DI ANTIBIOTICI E CORTISONICI.

ALL OUR CURED MEATS ARE PRESERVATIVES, COLORANTS, LACTOSE AND GLUTEN FREE.

WE USE ONLY ITALIAN PORK AND FASSONA BEEF, RAISED WITHOUT THE USE OF ANTIBIOTICS AND CORTISONE.