

PIZZE DI TERRA

DOP

Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-Sarnese Nocerino, fiordilatte di Agerola, basilico € 8,00

EXTRA DOP

Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-Sarnese Nocerino
Mozzarella di bufala artigianale Campana DOP, basilico, origano selvatico € 9,00

CASTELPOTO

Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-sarnese Nocerino, fiordilatte di Agerola,
salsiccia rossa piccante di Castelpoto, (mailale nero casertano), basilico € 11,00

FAVE GUANCIALE E TALAMELLO

Fiordilatte di Agerola, guanciale di ghianda Spagnola "joselito",
favette, pecorino di fossa "il Talamello" € 12,00

CONCIATO E FICHI

Fiordilatte di Agerola, conciato Romano, oliva Caiatina, marmellata di fichi € 12,00

CARBONARA

Fiordilatte di Agerola, guanciale di ghianda Spagnola "joselito", uova bio*, pepe nero € 12,00

VEGETARIANA

Fiordilatte di Agerola, verdure di stagione € 10,00

PATATE E GUANCIALE

Mozzarella di bufala artigianale Campana DOP, guanciale affumicato (az. Squizzato) patate lesse € 11,00

PARMIGIANA 2020

Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-sarnese Nocerino, melanzane fritte,
mozzarella di bufala artigianale Campana DOP, parmigiano Reggiano DOP 30 mesi € 13,00

LIGURE

Fiordilatte di Agerola, pesto alla genovese* DOP, olive taggiasche DOP,
pomodori secchi, pecorino Fiore Sardo € 12,00

BURRATA E MORA ROMAGNOLA

Fiordilatte di Agerola, burrata Pugliese, prosciutto cotto di Mora Pomagnola, olio alla senape € 13,00

CAPOCOLLO E BURRATA

Fiordilatte di Agerola, burrata Pugliese, capocollo di Martina Franca € 13,00

FUNGO CARDONCELLO

Fungo Cardoncello, mugnuli selvatici, blu di Arioli, fiordilatte di Agerola € 12,00

JOSELITO E NOCCIOLA

Fiordilatte di Agerola, burrata, joselito paleta, crema di nocciole e mascarpone, cacioricotta € 16,00

CASTELPOTO E PAPACELLA

Fiordilatte di Agerola, papacella, salsiccia rossa di Castelpoto € 12,00

'NDUIA E CIME DI RAPA

pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-sarnese Nocerino,
fiordilatte di Agerola, 'nduia di maiale nero di Calabria, cime di rapa € 12,00

(*prodotti da agricoltura biologica) alcuni prodotti possono essere abbattuti e congelati da noi.
Si prega di richiedere alla cassa la lista di allergeni ed avvisare per eventuali allergie e intolleranze

FRIARIELLI E SALSICCIA

Fiordilatte di Agerola, friarielli, salsiccia di Mora Romagnola

€ 12,00

CARCIOFI E GUANCIALE

Crema di carciofi, guanciale affumicato, fiordilatte di Agerola, pan grattato, pesto genovese

€ 13,00

PIZZE DI MARE

MASCULINA

Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-sarnese Nocerino

Alice "masculina da Magghia" del golfo di Catania, capperi di Salina, origano selvatico

€ 9,00

DOP E MASCULINA

Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-sarnese Nocerino, fiordilatte di Agerola,

alice "Masculina da Magghia" del golfo di Catania, capperi di Salina, origano selvatico

€ 11,00

TONNO E CIPOLLE DI ALIFE

Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-sarnese Nocerino, fiordilatte di Agerola,

filetti di tonno del mar Cantabrico, cipolla di Alife

€ 12,00

SOGLIOLA E CARCIOFI

Patata, fior di latte di Agerola, sogliola alto Adriatico, pesto di basilico, carciofi, salsa olandese

€ 14,00

ALICI MARINATE E MISTICANZA

Mozzarella di bufala, alici di Pellestina marinate, misticanza,

sedano rapa e finocchio fermentato al profumo di limone

€ 13,00

POLPO E PESTO DI AGRUMI

Polpo bollito, patate lesse, pesto di agrumi, oliva Caiatina

Capperi di Salina, pomodoro datterino, fiordilatte di Agerola

€ 14,00

W PINO SPANU

Carciofi crudaoli, bottarga di muggine 100% Cabras, fiordilatte di Agerola

€ 14,00

BIGOI IN SALSA

Fior di latte di Agerola, salsa bianca con cipolla di Alife, sarde di Pellestrina, foglia di capperi, alga nori,

basilico e scorza d'arancio grattugiata

€ 14,00

TONNO E SCAROLA RICCIA

Fiordilatte di Agerola, tonno fresco affumicato da noi, insalata riccia con profumi, crema di pistacchio

€ 14,00

SGOMBRISIMO

Mozzarella di bufala artigianale Campana DOP, sgombero al naturale di Sicilia, capperi, cipolla di Alife

€ 12,00

RICCIA

Fiordilatte di Agerola, scarola riccia, olive taggiasche* DOP,

alice "Masculina da Magghia" del golfo di Catania, capperi di Salina

€ 12,00

SCIOCCA

Mozzarella di Bufala artigianale Campana DOP, burrata Pugliese, aringa sciocca

€ 11,00

CECI E GAMBERO ROSSO

Crema di ceci, mozzarella di bufala DOP, basilico, gambero rosso,

estratto di finocchio selvatico e profumo di limone

€ 20,00