



Per Iniziare Aperipizza 1.7

Pizza indicata come centro tavola con: pomodorini del piennolo gialli e rossi, rucola, fior di latte d'Agerola e straccetti di bufala. Al centro alzatina con: cascata di crudo e cestino di frittura mista e ciliegine di mozzarella di bufala Campana Dop.

per 2 persone.....€ 16,00
per 4 persone.....€ 18,00
per 6 persone.....€ 20,00



€ 7,00

Antipasti

Fritto Napoletano* 1.3.7	€ 5,50
<i>(Crocchè, arancino, zeppolina, frittatina, zucchine, melanzane pastellate e patatine**)</i>	
Crocchè Piccoli* 5 pezzi 1.3.7	€ 4,00
Crocchè Grande di Patata con Provola* 1.3.7	€ 2,50
Frittatine Mignon* 5 pezzi 1.3.7	€ 4,00
Frittatina Grande* 1.3.7	€ 3,00
Arancini Mignon* 5 pezzi 1.3.7	€ 4,00
Tris di frittatine medie* 1.7	€ 6,00
<i>(in base alla stagionalità dei prodotti)</i>	
Patatine fritte**	€ 4,00
Tris di Montanarine classico 1.7	€ 7,00
Tris di Montanarine misto 1.7.8	€ 8,00
<i>(classica; genovese; mortadella, ricotta e granella di pistacchio)</i>	
Patata chips croccante** 1.7	€ 4,50
Patata chips con salsiccia e salsa cheddar** 1.7	€ 7,50
Pizziccotto fritto 1.7	€ 3,50

Primi *(solo a pranzo)*

Pennette al pomodoro fresco 1	€ 7,50
Penne alla Genovese 1.9	€ 9,00
Gnocchi alla Sorrentina 1.7	€ 8,50

Secondi *(solo a pranzo)*

Bistecca di pollo alla brace	€ 7,00
Cotoletta di pollo 1	€ 7,00
Polpettine al ragù	€ 7,00

Contorni *(solo a pranzo)*

Friarielli	€ 4,00
Verdure Grigliate	€ 4,00
Patata fritta**	€ 4,00
Patata al forno	€ 4,00
Scarole saltate in padella	€ 4,00
Insalata verde	€ 3,50

le Insalatone

Insalata Primavera 4	€ 8,50
<i>Filetto di tonno in olio Evo, lattuga, pomodori datterini, mais ed olive nere.</i>	
Insalata di Pollo 7	€ 8,50
<i>Lattuga, petto di pollo, scaglie di Grana padano, sale e limone.</i>	
Insalata Total 4.7	€ 8,50
<i>Lattuga, rucola, mais, pomodori datterini, filetto di tonno in olio evo e ciliegine di bufala Campana DOP.</i>	
Parmese 7.8	€ 9,50
<i>Iceberg, rucola, pomodori datterini, prosciutto crudo, fior di latte d'Agerola, scaglie di grana padano e noci.</i>	
Fioccosa 7	€ 9,00
<i>Iceberg, rucola, pomodori datterini, mais, fiocchi di latte ed olive nere.</i>	
Insalata del Salumiere 7	€ 9,00
<i>Insalata, rucola, bresaola, scaglie di grana padano, olive nere, pomodori datterini e glassa di aceto balsamico.</i>	



coperto €2,00

Per allergie e intolleranze, consultare la tabella degli allergeni nella parte finale del menù

*prodotto abbattuto all'origine
**prodotto surgelato

Le New Entry

L'apparenza ingANANAS 1.7 € 11,50



Base bianca con crema di stracciatella di bufala, prosciutto cotto, fior di latte d'Agerola e melanzane fritte. Condita a fine cottura con salsa di piennolo giallo, olio evo e basilico.

Sono Cotto di te 1.7 € 13,00



Base bianca con spuma di bufala, condita a fine cottura con prosciutto cotto, bufala campana stracciatella a mano, gocce di crema di basilico e olio Evo.

Ti porto ad Ischia 1.7 € 13,00



Base Focaccia, condita a fine cottura con "maionese fatta in casa", pomodori all'insalata, prosciutto crudo, insalata verde e mozzarella di bufala stracciatella a mano. Olio Evo e basilico.

Nerano 1.7 € 11,00



Crema di zucchine mantecata con pecorino e grana, fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura con chips croccanti di zucchine e scaglie di provolone.

Un'estate a Napoli 1.7 € 13,50



Un pezzo Nerano, un pezzo Spalmigiana, un pezzo Caprese e un pezzo Zingara.

La mia caprese 1.7 € 12,00



Spuma di mozzarella di Bufala, fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura con gocce di crema di pomodoro, gocce di crema di basilico, ciliegine di Bufala e un pizzico di origano.

La bella stagione 1.7 € 12,00



Un pezzo Nerano ; Un pezzo Spalmigiana e un pezzo crema di peperoni, salsiccia e provola d'Agerola. Condita con olio Evo e basilico.

1 Fungo per 2 1.7 per 2 persone € 20,00



Metà ripieno con cotto, melanzane a fette e provola d'Agerola; Metà margherita all'ombra di pomodoro San Marzano DOP, pomodorini, olio evo e basilico.

Spalmigiana 1.7 € 11,50



Crema di parmigiana di melanzane, fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura con chips di melanzane croccanti e gocce di fonduta di pecorino, olio evo e basilico

Tutte le nostre pizze, sono condite, prima o dopo la cottura, con una grattugiata di parmigiano all'uscita

Le mie Margherite

Rivisitazioni della Margherita classica, realizzate con gli ingredienti della tradizione

Partenope 1.7

€ 12,00



Passata di datterino giallo, fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura con crema di pomodoro del piennolo vesuviano scottato, grana padano aromatizzato al basilico, olio evo e basilico.

Non è Bianca 1.7

€ 10,50



Base bianca con provola d'Agerola, condita a fine cottura con pomodori semidry, fonduta di parmigiano, basilico fritto ed olio evo.

Vesuviana 1.7

€ 12,00



Passata di pomodoro del piennolo, bufala campana affumicata, all'uscita gocce di crema di basilico e grattugiata di ricotta stagionata piccante con nduja, olio evo e basilico.

Nu poc' e nu poc' 1.7

€ 9,50



Ombra di pomodoro San Marzano e datterini rossi; Provola d'Agerola e fior di latte d'Agerola; Grana e pecorino; Basilico fresco e gocce di pesto di basilico

Mista 1.7

€ 10,00



Pomodoro San Marzano, un pezzo con mozzarella di bufala campana; Un pezzo con fior di latte d'Agerola; Un pezzo provola d'Agerola. Condita a fine cottura con olio Evo, basilico e scaglie di grana.

Faccia gialla 1.7

€ 11,00



Passata di pomodoro giallo, fior di latte d'Agerola, pepe nero. Condita a fine cottura con fonduta di pecorino, basilico trinciato ed olio Evo.

4 pomodori 1.7

€ 11,00



San Marzano e fior di latte d'Agerola; Piennolo rosso e fior di latte d'Agerola; Passata di pomodoro giallo e fior di latte d'Agerola; Piennolo giallo e fior di latte d'Agerola. Condita a fine cottura con formaggio al basilico ed olio Evo.

Ricordando Mammà 1.7 € 13,50



Base di ragù napoletano, cucinato dalle sei alle otto ore, condita a fine cottura con spicchi di mozzarella di bufala, chips di formaggio, olio Evo e basilico vetrificato.

La Piccante 1.7

€ 12,00



Salsa di pomodoro alla nduja e fior di latte d'Agerola. Condita a fine cottura con grattugiata di cacioricotta, olio Evo piccante e basilico.

e' possibile richiedere la pizza con mozzarella SENZA LATTOSIO al costo di €1 in più

Le Pizze Social

Fior di Ragù 1.7

€ 13,50



Cornicione ripieno di crema di ricotta, base di ragù napoletano, polpette al ragù. Condita a fine cottura con bocconcino di mozzarella di bufala campana DOP e scaglie di cacioricotta, olio evo e basilico.

Primavera 1.7

€ 13,50



Ripieno bianco con solo fior di latte, condito a fine cottura con prosciutto crudo, rucola, datterini siciliani, scaglie di Grana Padano

Dalla Pizza alla Brace 1.7 € 12,00



Bianca con provola d'Agerola, condita a fine cottura con melanzane, zucchine grigliate e cubetti di prosciutto crudo, olio evo e basilico.

Spakkanapoli 1.7

€ 13,50



Quattro gusti: Montanara classica, Pizza frita, Margherita DOP, Saporita (Bianca con fior di latte d'Agerola e patate al forno. Completata a fine cottura con pancetta, straccetti di bufala e scaglie di provolone). Condita con olio evo e basilico.

Kellallà 1.7

€ 13,50



Cornicione ripieno di polpette al ragù, ciliegine di bufala e crema di ricotta, al centro Margherita, con scaglie di cacioricotta. Condita con olio evo e basilico.

oltre 3.000.000 di visualizzazioni 

Margherrico 1.7

€ 13,00



Cornicione ripieno di crema di ricotta, base Margherita, condita a fine cottura con ciliegine di bufala campana dop e grattugiato di cacioricotta, olio evo e basilico.

Pizzimbocca 1.7

€ 13,50



Tre gusti: Metà pizza con Margherita e Salsicciotto (salsiccia, provola e patate al forno; Metà Saltimbocca (crudo, ciliegine di bufala e rucola). Completata con olio evo e basilico.

Poker 1.7

€ 13,50



Quattro gusti: Margherita, Ripieno Classico, Pizza Fritta, Pulcinella (Salsiccia e friarielli). All'uscita olio evo e basilico.

(dal 1 giugno al 15 settembre i friarielli freschi saranno sostituiti dalla crema di friarielli)

oltre 3.000.000 di visualizzazioni 

Non fare la capricciosa 1.7 € 13,50



Crema di funghi porcini, mozzarella di Bufala stracciatella a mano, condita a fine cottura con prosciutto cotto, polvere di olive nere, pomodori semi dry e un carciofo arrostito al centro, olio evo e basilico.

Le Pizze Fut

il crudo in Brace 1 €10,50 Non ingrassare 1.7 €12,00 Fitt no Fritt 1.7 € 13,50



Ripieno bianco condito a fine cottura con prosciutto crudo, melanzane e zucchine grigliate, pomodori semi dry, olio evo e basilico.



Ripieno bianco condito a fine cottura con bresaola, rucola, fiocchi di latte, pomodori semi dry, olio evo.



Impasto integrale con tartare di zucchine, fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura con Bresaola, scaglie di Grana Padano, olio evo a crudo, basilico e scorzette di limone.

Le Vegane

Margherita 1.8 € 8,00

pomodoro San Marzando DOP, veg mozzarella. all'uscita olio e basilico.

Siciliana 1.8 € 9,00

Pomodoro San Marzano, veg mozzarella, melanzane, olio e basilico.

Pascalina 1.8 € 12,00

Impasto integrale crema di friarielli, pacchettelle rosse, olive nere, aglio bianco e peperoncino. Condita a fine cottura con granella di noci, olio e basilico.

Margherita ai Funghi 1.8 € 11,00

Pomodoro San Marzano DOP, Veg Mozzarella e funghi, all'uscita olio e basilico.

La nostra Mozzarella veg : preparato di mandorla (25%), acqua, fibre vegetali, sale, aroma naturale e fermenti lattici vegetali

Salsiccia e Friarielli 1.6.8 € 13,00

Bianca veg mozzarella, con crema di friarielli e salsiccia vegana, olio e basilico.

Ortolana 1.8 € 11,50

Bianca con veg mozzarella e verdure miste, olio e basilico.

Gustosa 1.8 € 11,50

Bianca con veg mozzarella e verdure grigliate, olio e basilico.

la Pinuccio 1.6.8 € 13,50

Bianca con mozzarella veg, funghi porcini, salsiccia vegana. A fine cottura, granella di mandorle, olio e basilico.

Salsiccia e Patate 1.6.8 € 13,00

Bianca con Mozzarella veg, salsiccia vegana e patate fritte. A fine cottura olio e basilico.

La nostra salsiccia vegana : prodotto vegetale a base di proteina di soia, con olio extravergine di oliva (3,4%), concentrato di frutta e verdura (mela, barbabietola, ravanella, ibisco e carota), sale, fibre vegetali (patate, piselli, carote, canna da zucchero, bambù e agrumi), antiossidante (acido ascorbico) prezzemolo, ferro e vitamina B12.

Le Speciali

Totò 1.7.8 € 12,50

Cornicione ripieno con crema di ricotta, al centro: pesto di basilico artigianale, salsiccia sbriciolata di maialino e fior di latte d'Agerola. Condita con olio evo e basilico.

Don Antonio 1.7 € 10,50

Pomodorino del Piennolo Vesuviano DOP e mozzarella di bufala campana DOP. All'uscita olio evo e basilico.

Salsicciotto 1.7 € 11,50

Bianca con provola d'Agerola, salsiccia di maialino sbriciolata e patate al forno. All'uscita olio evo e basilico.

'O Ciurill' 1.7.8 € 13,00

Bianca con Ricotta d'Agerola, mozz. di bufala campana Dop e fiori di zucca, condita a fine cottura con capocollo e granella di noci, olio evo e basilico.

Genovese 1.7.9 € 13,00

Bianca con Sugo di genovese secondo l'antica ricetta napoletana con cipolle ramate, mozzarella di bufala Campana DOP, condita con una grattugiata di pecorino, olio evo e basilico.

Scarolina 1.4.7 € 11,00

Bianca con provola d'Agerola e scarola liscia saltata in padella e insaporita con tocchetti di acciughe, olive nere, olio evo e basilico.

Terrona 1.7 € 12,00

Tartare di cipolla, fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura con nduja, ciliegine di bufala e grattugiata di cacioricotta, olio evo e basilico

Marinara Special 1.4.7 € 11,00

Marinara con aggiunta di Olive nere, Acciughe e "pacchetelle" del piennolo Vesuviano DOP, olio evo e basilico.

Grazie a Voi

le nostre pizze sono diventate
le regine del WEB

con oltre 3.000.000 di visualizzazioni
PER PIZZA !!!

Continua a seguirci sui nostri canali social
per lasciarci un tuo Feedback :)

Sogno ad occhi aperti 1.7.8 € 13,50

Crema di pistacchio, salsiccia di maialino, fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura con straccetti di bufala e granella di pistacchio, olio evo e basilico.

Porco...Zio 1.7 € 13,50

Bianca con provola d'Agerola, salsiccia di maialino, pancetta, condita a fine cottura con patate chips croccanti e gocce di salsa cheddar, olio evo e basilico.

Favola 1.7.8 € 13,00

Bianca con mozzarella di bufala campana DOP, condita a fine cottura con mortadella, pesto di pistacchio, granella di pistacchio e scaglie di cacioricotta, olio evo e basilico.

Ogni Ariccina un capriccio 1.7 € 13,00

Bianca con provola d'Agerola, porchetta e patate al forno. All'uscita olio evo e basilico.

Saporita 1.7 € 12,50

Bianca con fior di latte d'Agerola e patate al forno. Completata a fine cottura con pancetta, straccetti di bufala e scaglie di provolone. Condita con olio evo e basilico.

Tartufata 1.7 € 14,50

Crema di tartufo, fior di latte d'Agerola, funghi chiodini, condita a fine cottura con pancetta, chips di grana padano e maionese di burrata, olio evo e basilico.

Sansone 1.7.8 € 13,00

Bianca con provola d'Agerola, condita a fine cottura con speck, pesto di noci, granella di noci e ciuffetti di ricotta d'Agerola, olio evo e basilico.



Le Classiche

Marinara 1 € 6,50

Pomodoro San Marzano DOP, origano e aglio bianco.
All'uscita olio evo e basilico.

Margherita 1.7 € 7,00

Pomodoro San Marzano DOP e fior di latte d'Agerola,
condita con olio evo e basilico

Margherita al prosciutto cotto € 8,50

Margherita al salame € 8,50

Margherita ai funghi € 8,50

Margherita DOP 1.7 € 9,50

Pomodoro San Marzano DOP e mozzarella di bufala
Campana DOP. All'uscita olio evo e basilico.

Cosacca 1.7 € 6,50

Pomodoro San Marzano DOP, grattugiata di pecorino,
basilico ed olio evo.

Filetto 1.7 € 8,00

Bianca con Pomodori Datterini, fior di latte d'Agerola,
olio evo e basilico.

Affumicata 1.7 € 8,50

Bianca con Pomodori Datterini, provola d'Agerola
affumicata, olio evo e basilico.

Capricciosa 1.7 € 10,50

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, carciofini,
funghi, prosciutto cotto, olive nere. Condita con olio evo
e basilico

Viennese 1.7 € 10,00

Bianca con fior di latte d'Agerola, patatine fritte e wurstel.
All'uscita olio evo.

Mimosa 1.7 € 10,00

Bianca con fior di latte d'Agerola, panna, prosc. cotto e mais.
All'uscita olio evo e basilico.

Diavola 1.7 € 8,50

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola,
salame Napoli, piccante. All'uscita olio evo e basilico.

Giovane 1.7 € 10,00

Bianca con panna, crochè sbriciolato, fior di latte d'Agerola,
prosciutto cotto. All'uscita olio evo e basilico.

Ortolana 1.7 € 10,00

Bianca con fior di latte d'Agerola, verdure miste.
All'uscita olio evo e basilico.

Caro papà 1.7 € 10,00

Bianca con provola d'Agerola, salsiccia di maialino, funghi
e scaglie di Grana Padano, completata con olio evo e basilico.

Pulcinella 1.7 € 11,00

Fior di latte d'Agerola, salsiccia di maialino e friarielli.

All'uscita olio evo e basilico.

(con crema di friarielli dal 1 giugno al 15 settembre)

Ripieno 1.7 € 10,50

Ricotta, fior di latte d'Agerola, Salame Napoli,
pepe nero, con sopra pomodoro San Marzano DOP.
Completata con grattugiata di grana padano, olio evo e basilico.

4 Stagioni 1.7 € 11,50

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola,
prosciutto cotto, salame Napoli, olive nere, carciofini e funghi.
All'uscita olio evo e basilico.

Zingara 1.7 € 11,50

Bianca con fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura con
prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana padano, olio
evo e basilico.

Pino Daniele 1.7.8 € 12,00

Bianca con provola d'Agerola, funghi porcini,
salsiccia sbriciolata di maialino. A fine cottura, granella di
mandorle, olio evo e basilico.

4 Formaggi 1.7 € 11,00

Fior di latte d'Agerola, gorgonzola, condita a fine cottura con
provolone del monaco, scaglie di caciocotta e fonduta
al pecorino romano, olio evo e basilico.

le Pizze mignon costano €1,50 in meno

a rot' e carrett'

*pizza dal cornicione basso con diametro 36/38cm
realizzata con panetto da 300gr*

- Marinara** 1 € 7,50
Pomodoro San Marzano DOP, origano e aglio bianco.
All'uscita olio evo e basilico.
- Cosacca** 1.7 € 7,50
Pomodoro San Marzano DOP, grattugiata di pecorino,
basilico ed olio evo.
- Margherita** 1.7 € 8,00
Pomodoro San Marzano DOP e fior di latte d'Agerola,
condita con olio evo e basilico.
- Provola e pepe** 1.7 € 8,00
Ombra di pomodoro San Marzano DOP e provola d'Agerola,
pepe nero. Condita con olio evo e basilico.
- Margherita DOP** 1.7 € 11,00
Pomodoro San Marzano DOP e mozzarella di bufala DOP,
condita con olio evo e basilico
- Filetto** 1.7 € 9,50
Bianca con Pomodori Datterini, fior di latte d'Agerola,
olio evo e basilico
- Don Antonio** 1.7 € 12,00
Pomodoro del Piennolo Vesuviano DOP e mozzarella di
bufala campana DOP. All'uscita olio evo e basilico.
- Pulcinella** 1.7 € 12,50
Fior di latte d'Agerola, salsiccia di maialino e friarielli.
All'uscita olio evo e basilico.
- Diavola** 1.7 € 10,00
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola,
salame Napoli, piccante. All'uscita olio evo e basilico.
- Zingara** 1.7 € 13,00
Bianca con fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura con
prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana padano, olio
evo e basilico.
- Affumicata** 1.7 € 10,00
Bianca con Pomodori Datterini, provola d'Agerola
affumicata, olio evo e basilico.
- Salsicciotto** 1.7 € 13,00
Bianca con provola d'Agerola, salsiccia di maialino
sbriciolata e patate al forno. All'uscita olio evo e basilico.
- Capricciosa** 1.7 € 12,00
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, carciofini,
funghi, prosciutto cotto, olive nere. Condita con olio evo
e basilico

Le Fritte

- Completa** 1.7 € 10,50
Cicoli, ricotta e fior di latte d'Agerola,
pomodoro San Marzano DOP e pepe.
- Napoletana** 1.4.7 € 10,50
Ricotta e fior di latte d'Agerola, salame Napoli,
pomodoro San Marzano DOP e pepe.
- Leggera** 1.7 € 9,50
Provola d'Agerola, pomodoro San Marzano DOP e pepe.
- Napoleone** 1.7 € 10,50
Ricotta e fior di latte d'Agerola, prosciutto cotto e pepe.
- Montanara** 1.7 € 11,00
Montanara - Fritta, ripassata al forno con passata di
pomodoro san marzano, mozzarella di bufala campana DOP,
All'uscita grattugiata di caciocotta, olio evo
e basilico.



Senza Glutine

Antipasti

- patatina fritta**** €4,50
crocché di patate 2pz 7** € 4,00
arancino 2pz 3.7** € 4,00

Le Pizze

- Marinara 8** €8,00
Pomodoro San Marzano DOP, origano e aglio bianco, olio e basilico.
- Margherita 8.7** € 8,50
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, olio e basilico.
Margherita al prosciutto cotto € 10,00
Margherita al salame € 10,00
Margherita ai funghi € 10,00
- Margherita DOP 8.7** € 11,00
Pomodoro San Marzano DOP e mozzarella di bufala Campana DOP, olio evo e basilico.
- Cosacca 8.7** € 8,00
Pomodoro San Marzano DOP, grattugiata di pecorino laticauda, Basilico, olio evo.
- Filetto 8.7** € 9,50
Bianca con Pomodori Datterini, fior di latte d'Agerola, olio evo e basilico.
- Mimosa 8.7** € 11,50
Bianca con fior di latte d'Agerola, panna, prosc. cotto, mais, olio evo e basilico
- Zingara 8.7** € 13,00
Bianca con fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura con prosciutto crudo, rucola, scaglie di Grana, olio evo e basilico.
- Pulcinella 8.7** € 12,50
Fior di latte d'Agerola, salsiccia di maialino, friarielli, olio evo e basilico.

'O Ciurill' 8.7 € 14,50
Bianca con Ricotta d'Agerola, mozz. di bufala campana Dop e fiori di zucca, condita a fine cottura con capocollo e granella di noci, olio evo e basilico.

Margherrico 8.7 € 14,50
Cornicione ripieno di crema di ricotta, base Margherita, condita a fine cottura con ciliegine di bufala campana DOP e grattugiata di cacioricotta, olio evo e basilico.

Don Antonio 8.7 € 12,00
Pomodorino del Piennolo Vesuviano DOP e mozzarella di bufala campana DOP, olio evo e basilico.

Ripieno 8.7 € 12,00
Ricotta, fior di latte d'Agerola, Salame Napoli, pepe nero, con al di sopra pomodoro San Marzano DOP, olio evo e basilico.

le Birre



Amarcord € 5,00
senza glutine 0,33 lt.



N'artigiana € 5,00
senza glutine 0,33 lt.

i Dolci

Tiramisù 3.7 € 6,50
Cheesecake ai frutti di bosco 3.7 € 6,50



Le nostre Birre

Amarcord

dal 1997

AMA LA BIRRA

Gradisca

Lager Chiara 5,2%



fermentazione : Bassa
Colore : Giallo oro
Ingredienti : Acqua, malto d'orzo, luppolo

0,33lt € 5,00

0,50lt € 7,00

Pilsner

Pilsner 4,5%



fermentazione : Bassa
Colore : oro
Ingredienti : Acqua, malto d'orzo, luppolo

0,33lt € 5,00

Bianca

Blanche 4,9%



fermentazione : Alta
Colore : Giallo molto chiaro
Ingredienti : Acqua, malto d'orzo, luppolo, frumento, malto di frumento, farro, coriandolo, buccia d'arancia, lievito

0,33lt € 5,00

Midona

Golden Ale 6,5%



fermentazione : Alta
Colore : Oro antico
Ingredienti : Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero candito

0,33lt € 5,00

Volpina

Red Ale 6,5%



fermentazione : Alta
Colore : Rosso rubino
Ingredienti : Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero candito, malto di frumento

0,33lt € 5,50

0,50lt € 7,00

Tabachéra

Strong Amber Ale 9%



fermentazione : Alta
Colore : Ambrato
Ingredienti : Acqua, malto d'orzo, luppolo

0,33lt € 5,50

0,50lt € 7,00

Ipa

India Pale Ale 6%



fermentazione : Alta
Colore : Ambrato chiaro
Ingredienti : Acqua, malto d'orzo, luppolo,

0,33lt € 5,50

Dal 1997 il Birrificio Amarcord è gestito dalla famiglia Bagli che porta avanti la sua attività produttiva

secondo i principi della birrificazione artigianale.

A cavallo tra la Romagna e l'Appennino delle alte Marche, dove l'acqua è più pura, dal 2009 sorge la nostra sede produttiva: qui qualità, originalità e italianità vanno a braccetto con contemporaneità, dinamismo e sostenibilità.

Le nostre Birre



alla spina

Menabrea Chiara

Birra normale chiara di bassa fermentazione, Premium Lager. Prodotta con malto, mais, luppolo, acqua. Le migliori Materie prime, una lunga maturazione e la leggerissima acqua delle Alpi biellesi conferiscono, sin dal 1846, un gusto pieno e raffinato. Birra molto equilibrata che evidenzia un notevole sentore di floreale e di fruttato grazie ai lieviti speziati usati per la sua produzione.

Grado alcolico: 4,8%

0,2 lt.€ 3,50

0,4 lt.€ 5,50

Menabrea Rossa

Birra rossa doppio malto di bassa fermentazione, Specialità. Birra doppio malto con schiuma abbondante e persistente. È caratterizzata da un dolce aroma di malto tostato e zucchero di canna sostenuta da un corpo strutturato.

Grado alcolico: 7,5%

0,2 lt.€ 4,00

0,4 lt.€ 6,00



in bottiglia

Oro 0,66 lt.

€ 7,50

Stile: Lager

Grado alcolico: 4,8%

Fermentazione: Bassa Colore Oro brillante, Schiuma bianca e compatta. Delicato aroma floreale, di essenziali di luppolo.

Gusto equilibrato, leggera amarezza



Rossa 0,66 lt.

€ 7,50

Stile: Lager

Grado alcolico: 5%

Fermentazione: bassa

Colore bruno con riflessi rubino, schiuma bianca e compatta. Iniziali note fruttate, caldo aroma di malto e caramello. Sapore intenso, finale coinvolgente



Ambrata 0,66 lt.

€ 7,50

Stile: Pale Ale

Grado alcolico: 5,8%

Fermentazione: Alta Colore ambrato e luminoso, schiuma bianca e compatta.

Iniziali note maltate, profumi di vaniglia e chiodi di garofano. Sapore deciso, finale dissetante e speziato



Doppio Malto 0,66 lt.

€ 7,50

Stile: Strong Ale

Grado alcolico: 7%

Fermentazione: Alta Colore oro antico, schiuma bianca e compatta. Esplosione di aromi, note fruttate di mela verde e di erbe officinali. Corposa, retrogusto equilibrato



Ichnusa 0,33 lt.

€ 5,00

Stile: Lager

Fermentazione: Bassa

Grado alcolico: 4,7%

Temperatura di servizio: 3°C



Ichnusa non Filtrata 0,50 lt.

€ 6,00

Stile: Lager non filtrata

Fermentazione: Bassa

Grado alcolico: 5%

Temperatura di servizio: 3°C



Tennent's Super 0,33 lt.

€ 5,00

Stile: Strong Lager

Fermentazione: Bassa

Grado alcolico: 9%

Temperatura di servizio: 6-8°C



Moretti

0,33l - €3,50

0,66l - €5,00



Heineken

0,66l - €5,00

Birra analcolica

0,33l €4,00



i Rossi

Montepulciano DOC € 14,00
«Montepulciano d'Abruzzo»

Blend di Merlot e Primitivo IGT € 16,00
«Petra Casella» *Servito a 4°*

Gragnano DOC € 24,00
«Ottouve»

Falerno del Massico DOP € 24,00
«Villa Matilde»

Piedirosso Campi Flegrei DOC € 24,00
«Colle Rotondella»

Aglianico IGT € 5,00  € 24,00
«Antica Fattoria»

Primitivo di Manduria DOC € 27,00
«Paololeo»

Aglianico DOC € 27,00
«Cinque Querce»

i Rosè

Five Roses IGT € 24,00
«Leone De Castris»

Montepulciano DOC € 14,00
«Cerasuolo d'Abruzzo»

Pinot Nero IGT € 16,00
«Petra Casella»

i Bianchi

Pinot Grigio IGT € 16,00
«Petra Casella»

Pecorino IGT € 14,00
«Pecorino terre d'Abruzzo»

Fiano di Avellino DOCG € 25,00
«Cantina Riccio»

Falanghina DOC € 5,00  € 24,00
«Mustilli»

Asprinio di Aversa IGT € 22,00
«15 Metri»

Vermentino Toscano IGT € 25,00
«Vignaioli del Morellino di Scansano»

Chardonnay IGT € 25,00
«Di Lenardo»

Le Bollicine

Rebuli "Zerogrammi" - 75cl € 16,00
Valdobbiadene DOCG Spumante Extra Brut

Rebuli "Settegrammi" - 75cl € 16,00
Valdobbiadene DOCG Spumante Brut

Rebuli "Sedicigrammi" - 75cl € 16,00
Valdobbiadene DOCG Spumante Extra Dry

Monte Rossa - 75cl € 37,00
Franciacorta Brut DOCG - Prima Cuvee

Ca' del Bosco - 75 cl € 45,00
Franciacorta Cuvee prestige DOCG



Bibite SiBi



Aranciata Siciliana
35,5cl € 4,00



Limonata Siciliana
35,5cl € 4,00



Gassosa
35,5cl € 4,00



Cedrata
35,5cl € 4,00



Chinotto
35,5cl € 4,00



Ginger
35,5cl € 4,00



Melograno
35,5cl € 4,00

Bibite Analcoliche

Acqua Frizzante 0,75 lt.	€ 2,50
Acqua Naturale 0,75 lt.	€ 2,50
Sprite in vetro 33 cl.	€ 3,00
Fanta in vetro 33 cl.	€ 3,00
Coca Cola in vetro 33 cl.	€ 3,00
Coca cola zero in vetro 33 cl.	€ 3,00

Per Finire

Caffè	€1,50
Sorbetto	€4,00
Limoncello	€2,50
Meloncello	€2,50
Cocconcello	€2,50
Pistacchiello	€2,50
Liquirizia	€2,50
Liquore Santo babà	€3,00
Amaro del Capo	€2,50
Amaro del Luppolo	€3,50
Amaro Matto autentico	€3,50
Amaro jegermaister	€2,50
Amaro Bonollo	€3,50
Amaro al Carciofo	€2,50
Amaro Jefferson	€3,50
Grappa Amarone Barrique	€4,00
Grappa Amarone Orange	€4,00
Grappa Bonollo Crue Italia	€3,00
Grappa Bonollo Moscato	€3,00
Grappa Bonollo Prosecco	€3,00
Grappa Bonollo Miele	€3,00
Grappa Roner morbida	€3,50
Grappa Roner gold	€3,50



i Dolci



ESPRESSO

i dolci firmati ESPRESSO non sono semplici dessert : Sono un'esperienza di gusto che racconta Napoli in ogni morso.

La nostra Sfogliatella fragrante e profumata, racchiude la storia secolare di un'arte pasticceria unica al mondo.

Il babà, soffice e intriso di carattere, è l'emblema dell'eleganza partenopea, grazie alla sua bagna al rum avvolgente e decisa.

Dolci Espresso - €6,00



In una Milano piena di voglia di fare dopo gli anni bui della guerra, inizia la storia di Bindi, un'azienda che, nonostante il successo, ha voluto e saputo mantenere le proprie caratteristiche.

Dal negozio di via Larga, aperto dal fondatore Attilio Bindi nel 1946, all'attuale moderna sede: in questi anni, mentre non è cambiato il modo di lavorare dei suoi pasticceri, sono stati messi a punto metodi d'avanguardia per il controllo della qualità, delle materie prime e del prodotto.

Bindi garantisce ai consumatori un prodotto sicuro e di grande qualità.

Dolci Bindi - €6,00



iMarigliano *qualità artigianale*

I marigliano è un'azienda fondata nel 2006, specializzata nella produzione di dolci. La storia inizia quando Giovanni e Alessandro Marigliano, ancora ragazzi, si avvicinano al mondo della pasticceria grazie agli insegnamenti del fratello, Pasquale, noto e affermato membro dell'Accademia Maestri Pasticceri italiani. Uniti nella passione per i dolci, decidono di realizzare il loro grande sogno: creare un prodotto dolciario di qualità artigianale che richiami la tradizione, anche rievocando i colori e i profumi del territorio campano.

Dolci Marigliano - €6,00

*Per la scelta dei dolci
chiedere i menù
al personale di sala*

Le Dolcezze di Errico

Pizzos al Pistacchio (per 2 persone)

€ 7,50

Straccetti di pizza fritti, conditi
con zucchero e crema di pistacchio dolce



Pizzizia al limone

€11,00

Pizza ripiena con crema al limone,
accompagnata con ciuffetti di panna
e fragoline.

Il cestino delle dolcezze per 2 persone € 8,50

per 4 persone € 16,00

Cestino di pasta di pane preparato al forno,
riempito con zeppoline e nutella, il tutto con
una spolverata di zucchero a velo.





Pomodori: adottiamo in massima parte pomodori San Marzano Dop dalle coltivazioni dell'agro Nocerino Sarnese. Grazie alla volontà e tenacia di agricoltori che avvertono l'esigenza di unire le proprie conoscenze e la capacità di coltivare il pomodoro seguendo le esperienze tramandate da generazioni, il San Marzano è divenuto un pomodoro DOP e si presenta come una delle eccellenze italiane nel mondo. Altri pomodori molto ricercati e particolari da noi usati sono: il Pomodoro di Corbara, il Pomodoro giallo della Piana del Sele, le Pacchetelle del Piennolo DOP Vesuviano, i Datterini Siciliani.

Latticini: usiamo solo ed esclusivamente Provola, Ricotta e Fior di Latte d'Agerola, di maestri casari che utilizzano latte di provenienza campana o lucana, consegnato entro 24 ore dalla mungitura e immediatamente lavorato. Tale procedimento, garantisce prodotti di altissima qualità e digeribilità.

Olio: Utilizziamo olii extravergine d'oliva di origine italiana, di due tipologie : uno più intenso che viene utilizzato per le pizze meno condite, l'altro dal sapore più delicato adoperato per le pizze speciali. I produttori di questi olii diffondono nel territorio nazionale un'arte antica che passa di generazione in generazione, le quali esercitano da tempo questa arte con passione e professionalità.

Salumi: salame, pancetta, capocollo e salsiccia di maialino di carne italiana.

Se sei allergico o intollerante a una o più sostanze, informaci e ti indicheremo i piatti e le bevande privi degli specifici allergeni.

If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes and beverages do not contain the specific allergens.

1

Cereali contenenti glutine
Cereals containing gluten

2

Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and product thereof

3

Uova e prodotti a base di uova
Eggs and product thereof

4

Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and products thereof

5

Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and products thereof

6

Soia e prodotti a base di soia
Soybeans and products thereof

7

Latte e prodotti a base di latte
Milk and product thereof

8

Frutta a guscio
Nuts

9

Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and products thereof

10

Senape e prodotti a base di senape
Mustard and products thereof

11

Sesamo e prodotti a base di sesamo
Products made with sesame seeds

12

Anidride solforosa e solfiti
Sulphure dioxide and sulphites

13

Lupini e prodotti a base di lupini
Lupine and product thereof

14

Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products thereof

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione incrociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio, tuttavia occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili.

Il nostro impasto: Beh, quello rimane un segreto!

Replicate
ma non imitate

Altre sedi Errico Porzio

Napoli

Via Partenope, 11 (Lungomare)

Tel. 081 051 3666

Via Alessandro Scarlatti, 84 (Vomero)

Tel. 081 051 3311

Via Cornelia dei Gracchi, 27 (Soccavo)

Tel. 081 241 2142

Via Cornelia dei Gracchi, 13 (Soccavo)

Tel. 081 241 2142

Via Bernini, 43 (Vomero, sede d'asporto)

Tel. 081 051 3530

Salerno

Lungomare Trieste 18/20

Tel. 089 910 3054

Milano

Via Andrea Solari, 34

Tel. 02 8087 3022

Grazie di Averci Preferito
ti Auguriamo Buon Appetito



al Solito **Porzio**

Errico Porzio

s'adda sape' fa'

Bari

Corso Vittorio Emanuele, 111

Tel. 080 3526966

Roma

Via Tuscolana, 638

(nei pressi dell'Arco di Travertino)

Tel. 06 76971022

Cosenza

Viale Mancini, 22

Tel. 0984208010

Pozzuoli

Via Roma, 1/3

Tel. 081 3933860

Aversa

Via Plauto, 10

Tel. 081 6124916

Formia

Via unità d'Italia, 9

Tel 0771 278432

Caserta

Vicolo Pietro Mascagni, 6/A

Tel. 0823 344220

Nola

Via Variante 7/bis, 100-108

Tel. 081 2155206

Lecce

Via Taranto, 52

Tel. 0832 401190

