



## *pizze della tradizione*

### **marinara**

*pomodoro San Marzano, origano, aglio, olio evo e basilico*

**5.50**

### **margherita**

*pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, parmigiano, olio evo e basilico*

**6.50**

### **capricciosa**

*pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive nere, parmigiano, olio evo e basilico*

**8.00**

### **mimosa**

*panna, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, mais, parmigiano, olio evo e basilico*

**7.00**

### **filetto**

*pomodori freschi, fior di latte di Agerola, parmigiano, olio evo e basilico*

**7.00**

### **ripieno**

*ricotta, fior di latte di Agerola, salame, pomodoro, pepe, parmigiano, olio evo e basilico*

**8.50**

### **diavola**

*pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, salame piccante, olio evo e basilico*

**7.50**

### **quattro formaggi**

*panna, fior di latte di Agerola, gorgonzola, svizzero, parmigiano, olio evo e basilico*

**9.00**

### **baby**

*patate fritte, wurstel, fior di latte di Agerola e olio evo*

**7.00**



## *pizze speciali*

### **la regina margherita**

*pomodoro sua eccellenza "i sapori di Corbara", mozzarella di bufala campana, parmigiano, olio evo e basilico*

**8.00**

### **scarpariello a modo mio**

*vellutata di pomodoro giallo del Vesuvio, pomodoro del piennolo, provola di Agerola, scaglie di pecorino romano scorza nera, olio evo e basilico*

**8.00**

### **mediterranea**

*pomodoro del piennolo, capperi di Salina, acciughe di Cetara, olive nere, aglio, origano, olio evo e basilico*

**8.50**

### **parma**

*fior di latte di Agerola, crudo di Parma 24 mesi, rucola, pomodorini confit, scaglie di grana, olio evo e basilico*

**9.00**

### **elena**

*pomodorini gialli del Vesuvio, pomodorini semi dry, mozzarella di bufala campana, provola di Agerola, zeste di limone, olio evo e basilico*

**8.50**

### **morta-della**

*ricotta di pecora, fior di latte di Agerola, mortadella, granella di pistacchio di Bronte e olio evo*

**9.00**

### **gustosa**

*pomodoro sua eccellenza "i sapori di Corbara", peperoncini verdi, salsiccia, fior di latte di Agerola, pepe, olio evo e basilico*

**9.50**

### **lucifer**

*nduja di Spilinga, salsiccia, patate al forno, provola di Agerola, provolone del Monaco, scaglie, olio evo e basilico*

**8.50**

### **zucchinella**

*panna, prosciutto cotto, fior di latte di Agerola, crudité di zucchine, chips di parmigiano, pepe, olio evo e basilico*

**8.50**

### **preferita**

*filetto di pomodorini gialli, provola affumicata di Agerola, salame napoletano, parmigiano, pepe, olio evo e basilico*

**8.50**



<b>penelope</b>	<b>10.00</b>
<i>asparagi, fior di latte di Agerola, speck, cialda di parmigiano, olio evo e basilico</i>	
<b>nerano</b>	<b>9.00</b>
<i>crema di zucchine, fior di latte di Agerola, chips di zucchine, scaglie di provolone del Monaco, olio evo, pepe e basilico</i>	
<b>tartufata</b>	<b>12.00</b>
<i>crema di tartufo, funghi porcini, salsiccia di maialino nero casertano, fior di latte di Agerola, pepe nero, tartufo nero, olio evo e basilico</i>	
<b>casareccia</b>	<b>8.50</b>
<i>pancetta di maialino nero casertano, provola di Agerola, patate al forno, pomodorini pacchetelle del Piennolo, pepe nero, olio evo e basilico</i>	
<b>siciliana della nonna</b>	<b>10.00</b>
<i>pomodori di Corbara schiacciati a mano, provola di Agerola, polpettine di manzo, melanzane a funghetti, parmigiano, olio evo e basilico</i>	
<b>carciofina</b>	<b>8,50</b>
<i>filetto di pomodorini, provola di Agerola, carciofini arrostiti in olio, salame Napoli, olive taggiasche, pepe nero, olio evo e basilico</i>	
<b>carpaccio</b>	<b>12.00</b>
<i>focaccia, carpaccio di manzo affumicato, burrata di bufala campana, insalata misticanza, carciofi arrostiti in olio e olio evo</i>	
<b>delicata</b>	<b>8.50</b>
<i>pacchetella di pomodorino giallo del Vesuvio, acciughe di Cetara, burrata di bufala campana, zeste di limone e olio evo</i>	
<b>vegetariana</b>	<b>8.00</b>
<i>verdure miste di stagione, fior di latte di Agerola, pomodorini, parmigiano e olio evo</i>	
<b>delle donne</b>	<b>16.00</b>
<i>crema di asparagi, schiacciata di crudo di gamberi, stracciata di bufala, insalatina di misticanza, pomodorini confit, zeste di limone, semi di sesamo e olio evo</i>	