

Fritti e Sfizi

FRIED AND WHIMS



PRIMA DELLA PIZZA | BEFORE PIZZA

Montanarina

Montanarina frita con pomodoro, bufala e basilico cristallizzato

Fried Montanarina with tomato, P.D.O. buffalo mozzarella and crystallized basil

€ 3,5

Bon Bom di Bufala

Bocconcini di bufala DOP, impanati e fritti su crema di Parmigiano Reggiano e gocce di balsamico

P.D.O. buffalo mozzarella, breaded and fried on Parmigiano Reggiano cream and balsamic drops

€ 9

Fritto napoletano di nostra produzione

Crocchè di patate, mozzarella in carrozza, montanarina frita con ricotta, frittatina di pasta, zeppoline alla pizzaiola montanarina frita finita con confettura di pomodoro e Parmigiano Reggiano

Homemade Neapolitan fried mixture | potato croquettes, fried mozzarella, fried pizza, battered pumpkin flowers, pasta omelette, montanarina with ricotta finished with tomato jam and parmesan cheese

€ 9

Contorni

SIDE DISHES



Insalata mista / insalata verde

Mixed salad | Salad (vegan)

€ 4

Verdure grigliate / verdure lesse

Grilled vegetables / Boiled vegetables (vegan)

€ 5

Patate arrosto / patate fritte

Baked potatoes | French fries (vegan)

€ 5

Verdure saltate in padella con olio e peperoncino

Vegetables cooked with oil and chili pepper (vegan)

€ 5

Insalatone

insalata mista, pomodorini, carote, tonno e bufalina DOP

Salad mix with cherry tomatoes, carrots, tuna and buffalo mozzarella

€ 8

* Secondo stagione e disponibilità

* Depending on season and availability

Farine Speciali per la Pizza

SPECIAL FLOURS FOR PIZZAS

LE FARINE SPECIALI NECESSITANO DI UNA PARTICOLARE LAVORAZIONE E PER QUESTO SONO SOGGETTE A LIMITAZIONE. È POSSIBILE ORDINARE GLI IMPASTI SPECIALI PRENOTANDO O AVVISANDO CON ALMENO DUE GIORNI DI ANTICIPO.



Special flours need a special process, so we have limited availability order the special doughs at least one day in advance

FARINA INTEGRALE MACINATA A PIETRA

Stone mill whole wheat flour

€ 1



FARINA DI GRANO SARACENO

Farina di origine vegetale, non contiene glutine

N.B. QUESTA FARINA NON È ADATTA AI CELIACI

BUCKWHEAT FLOUR | vegetal origin flour, gluten-free | not suitable for coeliacs

€ 1



FARINA AI 10 CEREALI

Farina di grano tenero, sesamo, semi di lino, semi di miglio,

farina di mais, farina di soia, farina di orzo, farina di segale,

farina di semola di grano duro, fiocchi d'avena,

farina di cereali maltati, soia, sesamo, spezzati di riso, contiene glutine

10-CORN FLOUR | soft wheat flour, sesame, flax seeds, millet seeds, corn flour, soy flour, barley flour, rye flour, durum wheat semolina flour, oat flakes, malted grain flour, soy, sesame, broken rice, contains gluten

€ 1

FARINA DI KAMUT

Farina di grano duro ad alta digeribilità, 94,5% proteine

KAMUT FLOUR | high digestibility durum wheat, 94,5% of protein

€ 2

FARINA DEL GIORNO

guest flours

€ 1 / 2

DISPONIBILI SU PRENOTAZIONE

• È POSSIBILE ORDINARE GLI IMPASTI SPECIALI PRENOTANDO O AVVISANDO CON ALMENO DUE GIORNI DI ANTICIPO •

€ 1

MAMMÀ

Miscela di farina di grano tenero tipo 0, semola rimacinata, con germe di grano tostato e lievito naturale essiccato

mixture of flour and durum wheat, with toasted wheat germ and dried natural yeast



NOIR

Semilavorato ai cereali e semi di girasole, sesamo e lino

semi-finished flour of grains, sunflower seeds, sesame and flax



FARINA DI CURCUMA, ZENZERO E PAPAVERO

Miscela di farina con germe di grano, curcuma, zenzero e semi di papavero

mixture of flour of curcuma, ginger and poppy




SEMI E CHIA

Semilavorato ai semi di chia, sesamo lino, girasole, zucca e fiocchi d'avena

semi-finished flour of seed of chia, sesame, flax, sunflower, pumpkin and oat flakes

IMPASTO CON LIEVITO MADRE

Lievito madre disidratato con lievitazione 48 ore
Dehydrated natural yeast with yeast 48 hours

 La linea di farine INFIBRA è nata per valorizzare al massimo ciò che la natura ci dona nel chicco di grano (vitamine, fibre, sali minerali, germe) rispondendo alle crescenti esigenze di benessere e gusto del consumatore moderno, mantenendo inalterati i sapori di un tempo

Le Classiche

Il metodo di preparazione della pizza rispetta l'impasto tipico napoletano con cottura nel forno a legna



Prepared with the traditional sourdough of Naples, baked in wood-fire oven

Margherita Pomodoro, mozzarella fiordilatte <i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte</i>	€ 5
Marinara Pomodoro, aglio, origano <i>tomato sauce, garlic, oregano</i>	€ 5
Margherita di bufala Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP <i>tomato sauce, P.D.O. buffalo mozzarella</i>	€ 7
Napoli Pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe di Cetara, origano <i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, anchovies of Cetara, oregano</i>	€ 6
Funghi Pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi <i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, mushrooms</i>	€ 6
Prosciutto Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto <i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ham</i>	€ 6
Salsiccia Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia <i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, sausage</i>	€ 6
Carciofi Pomodoro, mozzarella fiordilatte, carciofi <i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, artichokes</i>	€ 6
Wurstel Pomodoro, mozzarella fiordilatte, wurstel <i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, wurstel</i>	€ 6
Pugliese Pomodoro, mozzarella fiordilatte, cipolla di Tropea <i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, Tropea onion</i>	€ 6
Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto, funghi <i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ham, mushrooms</i>	€ 7
Prosciutto e salsiccia Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto, salsiccia <i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ham, sausage</i>	€ 7
Wurstel e patatine Pomodoro, mozzarella fiordilatte, wurstel, patatine fritte <i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, wurstel, french fries</i>	€ 7,5
Siciliana Pomodoro, acciughe di Cetara, olive pugliesi, capperi, origano <i>tomato sauce, anchovies of Cetara, Apulia olives, capers, oregano</i>	€ 7,5
Salame piccante Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante calabrese <i>tomato sauce, mozzarella fiordilatte, spicy salami</i>	€ 7

Le Classiche

Il metodo di preparazione della pizza rispetta l'impasto tipico napoletano con cottura nel forno a legna



Prepared with the traditional sourdough of Naples, baked in wood-fire oven

Romana

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe di Cetara, olive pugliesi, capperi, origano
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, anchovies of Cetara, Apulia olives, capers, oregano

€ 7,5

Quattro stagioni

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto, funghi, carciofi, salsiccia
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ham, mushrooms, artichokes, sausage

€ 7,5

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto, funghi, carciofi, salsiccia, olive pugliesi
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ham, mushrooms, artichokes, sausage, Apulia olives

€ 7,5

Calzone normale

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ham

€ 6

Calzone farcito

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto, funghi
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ham mushrooms

€ 7

Quattro formaggi

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, emmental, pecorino misto, gorgonzola
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, emmenthal cheese, pecorino cheese and gorgonzola

€ 7,5

Mille e una pizza

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, peperoni grigliati, cipolla di Tropea, salsiccia, porcini
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, grilled peperoni, Tropea onion, sausage, porcini

€ 7,5

Vegetariana

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane, zucchine, peperoni grigliati
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, aubergine, zucchini and grilled peperoni

€ 7,5

Stracchino e rucola

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, stracchino, rucola
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, stracchino, rucola

€ 7,5

Speciale

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorino fresco, basilico
tomato sauce, P.D.O. buffalo mozzarella of Campania, fresh tomatoes, basil

€ 7,5

Speck e rucola

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, speck trentino, rucola
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, Speck of Trentino, rucola

€ 7,5

Funghi porcini

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi porcini
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, porcini

€ 8

Frutti di mare

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, gamberetti, polipo, seppia, cozze, vongole
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, shrimps, octopus, sepia, mussel, clams

€ 9

Tonno e cipolla

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, tonno, cipolla di Tropea
tomato sauce, mozzarella fiordilatte, tuna, Tropea onion

€ 7,5

Pizze Gourmet

> **NON SI POSSONO EFFETTUARE VARIAZIONI NELLA SELEZIONE DEGLI INGREDIENTI DELLE PIZZE GOURMET** <

Modifications of Gourmet Pizzas will not be accepted

Il metodo di preparazione della pizza rispetta l'impasto tipico napoletano con cottura nel forno a legna



Prepared with the traditional sourdough of Naples, baked in wood-fire oven

- Meatballs** € 13
Mozzarella fiordilatte, fuori forno polpettine di salsiccia pancettata, fritte e cotte nel sugo con burrata pugliese, basilico cristallizzato
Mozzarella fiordilatte, sausage balls with bacon, fried and then cooked with burrata cheese and crystallized basil
- Bellota** € 16
Mozzarella fiordilatte, fuori forno prosciutto Patanegra "Bellota", chips di carota viola, burrata pugliese, erba cipollina
Patanegra "Bellotta" ham, violet carrot chips, burrata cheese and chives
- Morris** € 12
Mozzarella di bufala campana DOP, pesto genovese, pomodori rustici, fuori forno pancetta piacentina, scaglie di pecorino stagionato
P.D.O. Buffalo mozzarella of Campania, pesto, rustic tomatoes, bacon of Piacenza and fresh flakes of aged pecorino
- Barba del Frate** € 12
Crema di asparagi, fuori forno gamberetti al curry saltati in padella con stracciatella di bufala, peperoncino a filetti
With fresh asparagus and curried shrimps cooked with buffalo stracciatella and chili pepper in stripes
- Tuna Plus** € 13
Mozzarella di bufala campana DOP, purea di patate, fuori forno frutti di capperi, cubetti di tonno crudo e crema di pistacchio
Buffalo mozzarella P.O.D. From Campania, mashed potato, fresh caper flowers, tuna cubes and Pistachios cream
- Crystal Pork** € 13
Mozzarella fiordilatte fuori forno, porchetta sbriciolata, pomodorino giallo, ricotta di pecora salata, melanzane, basilico cristallizzato
Mozzarella fiordilatte, crumbled porchetta, salted sheep's ricotta, aubergines and crystallized basil
- Tartufata** € 12
Mozzarella di bufala campana DOP, crema tartufata, porcini, fuori forno speck trentino
P.D.O. Buffalo mozzarella of Campania, truffle cream, porcini, fresh speck of Trentino
- Carciofina** € 12
Mozzarella fiordilatte, carciofi rustici, fuori forno mortadella, pistacchi, stracciatella di bufala
Mozzarella fiordilatte, rustic artichokes, mortadella, pistachios and fresh buffalo stracciatella
- Gourmet del giorno** € 15
Pizza suggerita dal pizzaiolo a seconda degli ingredienti freschi a disposizione
Pizza suggested by pizzaiolo depending on the fresh ingredients available

La Regina

10° ANNIVERSARIO

**III° Classificata alla “Coppa d’Europa 2009”
disputata a Brindisi. La Regina è preparata con
impasto tipico napoletano con cottura nel forno
a legna, con BORDO ALTO E PASTA MORBIDA.**



*3rd place at Super “Europe Cup 2009”,
that took place in Brindisi. Prepared with the
traditional sourdough of Naples, baked in
wood-fire oven, with high edges and soft dough*

• Regina Margherita

€ 8,5

pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP fuori forno,
basilico, olio extravergine di oliva

Typical dough of Napoli, tomato sauce, fresh P.D.O. buffalo mozzarella of Campania, basil and extra-vergin olive oil

• Regina Campagnola

€ 10

salsiccia, cime di rapa*, mozzarella di bufala campana DOP fuori forno,
basilico, olio extravergine di oliva

Sausage, rapini, fresh P.D.O. buffalo mozzarella of Campania, basil and extra-vergin olive oil*

• Divina

€ 9

impasto tipico napoletano ai 10 cereali, pomodoro,
stracciatella di bufala fuori forno, basilico e olio extravergine di oliva

Typical dough of Napoli, tomato sauce, fresh buffalo stracciatella, basil and extra-vergin olive oil

Le Speciali

**Il metodo di preparazione della pizza rispetta
l'impasto tipico napoletano con cottura nel forno a legna**



*Prepared with the traditional sourdough of Naples,
baked in wood-fire oven*

Crudaiola

€ 8,5

Fuori forno mozzarella di bufala campana DOP, pomodorino fresco,
prosciutto crudo stagionato 30 mesi, rucola

*Fresh P.O.D. buffalo mozzarella of Campania, fresh tomato sauce,
fresh 30-month aged ham and rucola*

Morello

€ 9,5

Mozzarella di bufala campana DOP, purè di patate, gorgonzola, pancetta piacentina,
fuori forno scaglie di grana, aceto balsamico

*P.D.O. buffalo mozzarella of Campania, mashed potatoes, gorgonzola, bacon of Piacenza,
fresh flakes of Grana cheese and balsamic vinegar*

Montanara

€ 8,5

Mozzarella fiordilatte, salame dolce, patate lesse, funghi porcini

Mozzarella fiordilatte, sweet salami, boiled potatoes and porcini

L'Angolo di Napoli

€ 7,5

Pomodorino fresco, mozzarella fiordilatte, scamorza affumicata, basilico

Fresh tomato, mozzarella fiordilatte, smoked scamorza cheese, basil

Pizza Fantasia

€ 7,5

Mozzarella fiordilatte, crema di zucca, salsiccia

Mozzarella fiordilatte, pumpkin cream, sausage

Parmigiana

€ 7,5

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane grigliate, scaglie di grana in forno

Tomato sauce, mozzarella fiordilatte, grilled aubergine, Grana cheese flakes

Le Speciali

Il metodo di preparazione della pizza rispetta
l'impasto tipico napoletano con cottura nel forno a legna



Prepared with the traditional sourdough of Naples,
baked in wood-fire oven

Rustichella

Mozzarella fiordilatte, mortadella, funghi freschi
Mozzarella fiordilatte, mortadella, fresh mushrooms

€ 7,5

Trentina

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, speck trentino, ricotta, pepe
Tomato sauce, mozzarella fiordilatte, speck of Trentino, ricotta, pepper

€ 8,5

Saporita

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, pancetta piacentina, ricotta, patate al forno
Tomato sauce, mozzarella fiordilatte, bacon of Piacenza, ricotta, baked potatoes

€ 8,5

Messicana

Mozzarella fiordilatte, pancetta piacentina, radicchio rosso trevigiano, gorgonzola
Mozzarella fiordilatte, bacon of Piacenza, red radicchio, gorgonzola cheese

€ 8,5

Carbonara

Mozzarella fiordilatte, uovo sbattuto, pancetta piacentina
Mozzarella fiordilatte, egg, bacon of Piacenza

€ 8

Boscaiola

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi freschi, funghi, funghi porcini
Tomato sauce, mozzarella fiordilatte, fresh mushrooms, mushrooms, porcini

€ 8,5

Francescana

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia, funghi freschi
Tomato sauce, mozzarella fiordilatte, sausage, fresh mushrooms

€ 7,5

Tirolese

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, speck trentino, würstel, gorgonzola
Tomato sauce, mozzarella fiordilatte, speck of Trentino, würstel, gorgonzola cheese

€ 8,5

Romanina

Mozzarella fiordilatte, salsiccia, patate tagliate sottili
Mozzarella fiordilatte, sausage, thinly sliced potatoes

€ 7,5

Salsiccia e friarielli

Mozzarella fiordilatte, salsiccia, cime di rapa*
*Mozzarella fiordilatte, sausage and rapini**

€ 7,5

Vesuvio

Doppia pasta, pomodoro, mozzarella fiordilatte,
pomodoro fresco, salame piccante, ricotta
Tomato sauce, mozzarella fiordilatte, fresh tomato, spicy salami, ricotta

€ 9,5

Per i più piccoli / For children

Mickey Mouse

Pomodoro, mozzarella fiordilatte
Tomato sauce, mozzarella fiordilatte

€ 4

Pizze al tagliere

LARGE PIZZAS



Dimensioni tagliere 50cm x 30cm
50cm x 30 cm, suited for 2+ people

Tagliere margherita *Large margherita*

€ 12

Regina Margerita *Large Regina Margerita*

€ 18

Regina Campagnola *Large Regina Campagnola*

€ 20

Gran Tagliere

3 condimenti a scelta • prezzo variabile a seconda dei condimenti
3 condiments at choice, price depend on condiments • price depend on condiments

Maggiorazioni

Ad ogni aggiunta o modifica di ingredienti sulla pizza comporta la maggiorazione del prezzo

Every addition or modification of pizza ingredients entails an extra charge

Non facciamo le pizze tirate

We do not stretch the pizza

PER TUTTE LE PIZZE

Doppia pasta

Double dough

€ 1,5

Pancetta piacentina

add. of bacon of Piacenza

€ 2,5

Impasto Regina

Regina dough

€ 1,5

Patanegra

add. of Patanegra ham

€ 7

Mozzarella fiordilatte

add. of mozzarella fiordilatte

€ 1

Acciughe del Mar Cantabrico

Anchovies of the Cantabrian Sea

€ 3

Mozzarella di bufala DOP campana

add. of P.D.O. buffalo mozzarella

€ 3

Speck trentino

add. of speck of Trentino

€ 2,5

Burrata pugliese

add. of P.D.O. buffalo mozzarella

€ 3

Stracciatella di bufala

add. of buffalo stracciatella

€ 3

Prosciutto crudo stagionato 30 mesi

add. of 30-month aged ham

€ 2,5

Funghi porcini

add. of porcino mushrooms

€ 3

Pancetta al miele "Antica Ardenga"

add. of bacon with honey and "Antica Ardenga"

€ 3

Box asporto

pizza box for takeaway

€ 0,5

I NOSTRI FORNITORI
OUR SUPPLIERS

Acetaia Leonardi - Antica Ardenga
Bufala e caffè

Le delizie dell'orto
Coop. Agricola Quattro Castella

Carta dei Vini



SELEZIONE DEI BIANCHI

SELECTION OF WHITE WINES

Calice Bianco <i>Glass of white wine</i>	€ 5
Blangè Cerreto d'Alba DOC (vino biologico) PIEMONTE	€ 25
Chardonnay "Cà Lojera" LOMBARDIA	€ 16
Lugana Superiore DOC "Cà Lojera" LOMBARDIA	€ 25
Gewürztraminer "Elena Walch" TRENINO ALTO ADIGE	€ 20
Gewürztraminer Concerto Grosso "Elena Walch" TRENINO ALTO ADIGE	€ 32
Gewürztraminer Vigna Kastelaz "Elena Walch" TRENINO ALTO ADIGE	€ 45
Gewürztraminer DOC "Castel Firmian" TRENINO ALTO ADIGE	€ 17
Gewürztraminer "Armani Albino" TRENINO ALTO ADIGE	€ 17
Sauvignon "Armani Albino" FRIULI VENEZIA GIULIA	€ 15
Ribolla Gialla DOC "Conti Formentini" FRIULI VENEZIA GIULIA	€ 16
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Vignamato" MARCHE	€ 15
Vermentino di Gallura superiore DOCG "Piero Mancini" SARDEGNA	€ 18
Asprinio d'Aversa vite meritata "I Borboni" CAMPANIA	€ 17
Falanghina Irpinia DOC "Quinto Decimo" CAMPANIA	€ 50
Costa d'Amalfi Bianco DOC "Marisa Cuomo" CAMPANIA	€ 22
Furore Bianco DOC "Marisa Cuomo" CAMPANIA	€ 27
Furore Bianco Fiorduva "Marisa Cuomo" CAMPANIA	€ 56
Lacryma Christi del Vesuvio Bianco DOC "Villa Dora" CAMPANIA	€ 23
Cutizzi Greco di Tufo DOCG "Feudi di San Gregorio" CAMPANIA	€ 22
Pietracalda Fiano di Avellino DOCG "Feudi di San Gregorio" CAMPANIA	€ 22
Serrocielo Falanghina DOC "Feudi di San Gregorio" CAMPANIA	€ 19
Campanaro DOC "Feudi di San Gregorio" CAMPANIA	€ 31
Biancolella "Cenatiempo" Ischia DOC CAMPANIA	€ 20

Carta dei vini



BOLLICINE

SPARKLY

Calice Bollicine <i>Glass of sparkly white wine</i>	€ 5
Calice Metodo Classico <i>Glass of sparkly white wine</i>	€ 7
<hr/>	
Foss Marai Extra Dry 0,375 l (strada di Guia, 109) <small>VENETO</small>	€ 11
Foss Marai Extra Dry (strada di Guia, 109) <small>VENETO</small>	€ 18
Perlage "Col di Manza" Valdobbiadene Prosecco Sup. DOCG bio e biodinamico <small>(millesimato) VENETO</small>	€ 20
Perlage "Quorum" Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Bio <small>VENETO</small>	€ 16
Perlage "Canah" Valdobbiadene Prosecco Superiore brut DOCG Bio <small>VENETO</small>	€ 16
Perlage "Sgaio" Prosecco Doc extradry (vegan) <small>VENETO</small>	€ 13
Prosecco DOC Extra Dry "Col Sandago" <small>VENETO</small>	€ 15
Prosecco DOC Extra Dry Rosè "Col Sandago" <small>VENETO</small>	€ 15



METODO CLASSICO

CLASSIC METHOD

Blanc De Morgex Extra Brut DOC <small>VALLE D'AOSTA</small>	€ 30
Oltrepò Pavese "Calatroni" DOCG <small>LOMBARDIA</small>	€ 30
Rotari Cuvée 28 Brut DOC Metodo Classico Trento DOC <small>TRENTINO ALTO ADIGE</small>	€ 26
Rotari Alperegis Rosè Trento DOC <small>(millesimato 2013) TRENTINO ALTO ADIGE</small>	€ 32
Rotari Alperegis Extra Brut Trento DOC <small>(millesimato 2012) TRENTINO ALTO ADIGE</small>	€ 38
Giulio Ferrari 2007 <small>TRENTINO ALTO ADIGE</small>	€ 110
DUBL Metodo Classico Brut Falanghina 100% "Feudi di San Gregorio" <small>CAMPANIA</small>	€ 25

Carta dei vini



FRANCIACORTA

Franciacorta Contadi Castaldi	LOMBARDIA	€ 35
Franciacorta Contadi Castaldi Brut 0,375cl.	LOMBARDIA	€ 15
Franciacorta Bella Vista	LOMBARDIA	€ 45
Franciacorta Bella Vista 0,375cl.	LOMBARDIA	€ 25
Franciacorta Ca' Del Bosco	LOMBARDIA	€ 47
Franciacorta Cabochon Monte Rossa	LOMBARDIA	€ 80
Franciacorta Riserva 2009 "Annamaria Clementi"	LOMBARDIA	€ 120



CHAMPAGNE

Deutz Blanc de Noir Brut	€ 60
Deutz Blanc de Blancs	€ 90
Pol Rogeg Brut Reserve	€ 60
Ruinart Blanc de Blancs	€ 105



VINI INTERNAZIONALI

INTERNATIONAL WINES

Sauvignon Blanc "Somerebosch" Sud Africa	€ 21
Pouilly Fumè "Saget" Francia	€ 35
Riesling "Blanck" Germania	€ 30
Chablis "Chaude Ecuelle" Francia	€ 26
Bordeaux "Chateau Sainte Marie" Francia	€ 30
Pinot Noir "Saget La Perrière" Francia	€ 18
Malbec "Septima" Argentina	€ 21

Carta dei Vini



SELEZIONE VINO BIANCO 0,375

SELECTION OF 1/2 BOTTLES OF WHITE WINES

Arneis Roero Malinat "Pinsoglio" <small>PIEMONTE</small>	€ 10
Lugana "Ca' Lojera" <small>LOMBARDIA</small>	€ 13
Chardonnay "Casata Monfort" <small>TRENTINO ALTO ADIGE</small>	€ 10
Gewürztraminer "Casata Monfort" <small>TRENTINO ALTO ADIGE</small>	€ 11
Pigato Ligure "Maixei" <small>LIGURIA</small>	€ 13
Verdicchio di Jesi Valle delle Lame "Vignamato" <small>MARCHE</small>	€ 8
Serrocielo Falanghina DOC "Feudi di San Gregorio" <small>CAMPANIA</small>	€ 10
Biancolella di Ischia "Cenatiempo" <small>CAMPANIA</small>	€ 11
Vermentino di Gallura Superiore DOCG "Piero Mancini" <small>SARDEGNA</small>	€ 11



SELEZIONE VINO ROSSO 0,375

SELECTION OF 1/2 BOTTLES OF RED WINES

Barolo "Virna" 2013 <small>PIEMONTE</small>	€ 23
Amarone Valpolicella Classico "Brigaldara" 2013 <small>VENETO</small>	€ 27
Pinot Nero "Casata Monfort" <small>TRENTINO ALTO ADIGE</small>	€ 11
Teroldego Rotaliano "Casata Monfort" <small>TRENTINO ALTO ADIGE</small>	€ 10
Chianti Classico DOCG "Castello di Quercieto" <small>TOSCANA</small>	€ 11
Sangiovese Superiore DOC "Zavalloni" <small>EMILIA ROMAGNA</small>	€ 7
Aglianico del Re DOC "Feudi di San Gregorio" <small>CAMPANIA</small>	€ 9

Carta dei vini



SELEZIONE DEI ROSSI

SELECTION OF RED WINES

Calice Rosso <i>Glass of red wine</i>	€ 5
Barolo DOCG "Virna Borgogno" <small>PIEMONTE</small>	€ 49
Gattinara Selezione DOCG "Travaglini" <small>PIEMONTE</small>	€ 32
Lagrein Riserva DOC "Castel Firmian" <small>TRENTINO ALTO ADIGE</small>	€ 18
Cabernet Sauvignon DOC "Castel Firmian" <small>TRENTINO ALTO ADIGE</small>	€ 14
Merlot DOC "Castel Firmian" <small>TRENTINO ALTO ADIGE</small>	€ 14
Blauburgunder (Pinot Nero) "Petruskellerei" <small>TRENTINO ALTO ADIGE</small>	€ 19
Valpolicella Superiore DOC "Case Vecie" <small>VENETO</small>	€ 20
Amarone Valpolicella Classico DOCG "Armani Albino" <small>VENETO</small>	€ 45
Brunello di Montalcino Bio DOCG "Podere Fornacella" <small>TOSCANA</small>	€ 43
Bolgheri Rosso "Podere Il Castellaccio" <small>TOSCANA</small>	€ 21
Sangiovese Superiore DOC "Zavalloni" <small>EMILIA ROMAGNA</small>	€ 13
Lambrusco Ottocento Nero IGT "Cantina Albinea/Canali" <small>EMILIA ROMAGNA</small>	€ 12
Cerasuolo D'Abruzzo "Ausionia" (rosato) <small>ABRUZZO</small>	€ 16
Tintilla 7 Vigne Bio DOC "Cipressi" <small>MOLISE</small>	€ 24
Costa d'Amalfi Rosso (Aglianico, Piediroso) DOC "Marisa Cuomo" <small>CAMPANIA</small>	€ 23
Furore Rosso DOC "Marisa Cuomo" <small>CAMPANIA</small>	€ 25
Aglianico del Re DOC "Feudi di San Gregorio" <small>CAMPANIA</small>	€ 18
Taurasi DOC "Feudi di San Gregorio" <small>CAMPANIA</small>	€ 30
Carignano del Sulcis Riserva Rocca Rubia "Santadi" <small>SARDEGNA</small>	€ 26
Syrah Adhara IGP "Feudo Disisa" <small>SICILIA</small>	€ 15

Bevande



BEVERAGES

Acqua naturale / minerale 0,75 l / <i>Mineral/Natural water 0,75 l</i>	€ 2,5
Coca Cola Senza Caffeina / Lemon Soda in lattina	€ 2,5
Coca Cola / Fanta / Lemonsoda / Sprite • 33 cl in bottiglia di vetro	€ 2,5
Coca Cola - 1 litro in vetro	€ 5
The pesca / limone in lattina	€ 2,5

ALLA SPINA | ON DRAUGHT

Birra piccola Warsteiner 0,20 l (chiara)	€ 2,5
Birra media Warsteiner 0,40 l (chiara)	€ 4
Birra piccola Konig Ludwig Keller Hell 0,20 l (non filtrata)	€ 2,5
Birra media Konig Ludwig Keller Hell 0,40 l (non filtrata)	€ 4
Birra piccola Konig Ludwig Weiss 0,30 l (weissbier)	€ 3
Birra media Konig Ludwig Weiss 0,50 l (weissbier)	€ 4,5
¼ Lt. Vino bianco frizzante Verduzzo "Foscaro"	€ 3
½ Lt. Vino bianco frizzante Verduzzo "Foscaro"	€ 4,5
1 Lt. Vino bianco frizzante Verduzzo "Foscaro"	€ 8

IN BOTTIGLIA | BOTTLES

Norbertus Keller (chiara non filtrata) 0,50 l	€ 6
Norbertus Weiss Spezial (chiara di frumento) 0,50 l	€ 6
Norbertus Festbier (Lager) 0.50 l	€ 6
Norbertus Weissbock (doppio malto) 0,50 l	€ 6
Norbertus Kardinal (doppio malto rossa) 0,50 l	€ 6
Norbertus Edelstark (doppio malto chiara) 0,50 l	€ 6
Theresianer artigianale 0,75 l	€ 12
Theresianer artigianale 0,33 l	€ 4
Biava Blanche Bio non filtrata 0,5 l	€ 6



**I DOLCI SONO DI NOSTRA PRODUZIONE
E VENGONO REALIZZATI CON MATERIE PRIME DI QUALITÀ.**

**LA PREPARAZIONE DEI DESSERT VIENE FATTA SUL MOMENTO
PER CONSERVARNE E GARANTIRNE LA FRESCHEZZA.**

**SE VI FOSSERO ALLERGIE E/O INTOLLERANZE
VI PREGHIAMO DI COMUNICARLO AL PERSONALE DI SALA.**

All our desserts are homemade with prime quality ingredients.

Dessert preparation is made after request in order to preserve its freshness.

Please inform the staff in case of allergies or food intolerances.



SELEZIONE SPECIALE

"Dessert dello Chef"

Tartelletta alla frutta fresca

Base di pasta frolla con marmellata agli agrumi, crema pasticcera e composizione di frutta fresca

Tartlet with fresh fruit | Shortbread base with citrus jam, custard and fruit composition

€ 7

Torta cioccolato e mandorle

Servita tiepida con mostarda di mela campanina e gelato di nostra produzione

Chocolate and almond cake | Dessert Served lukewarm with Campanina apple mustard and homemade ice cream

€ 7

Semifreddo del giorno

Semifreddo of the day

€ 6

SELEZIONE SPECIALE

“Dolci Marigliano”

PASTICCERIA TRADIZIONALE NAPOLETANA
TRADITIONAL NEAPOLITAN PASTRIES

Babbà gigante*

Dolce tipico partenopeo con lievito madre
finito con crema chantilly e frutti rossi

Giant Baba | Traditional Neapolitan dessert with chantilly cream and red fruits

€ 6

Delizia al limone*

Pan di spagna tipico della costiera sorrentina
avvolto da una soffice crema al limone

Sponge cake with lemon cream

€ 6

Flan al cioccolato fondente con gelato alla crema*

Tortino con cuore caldo al cioccolato

Dark chocolate flan with cream ice cream | Patty with hot chocolate heart

€ 6

LA NOSTRA PRODUZIONE

"Grandi Classici"

Profitterol

Bigné ripieno di panna artigianale alla nocciola ricoperto di ganache al cioccolato fondente e granelle di nocciola tostata

Cream puffs filled with homemade cream covered with dark chocolate ganache and toasted hazelnut grains

€ 6

Millefoglie scomposta

Rivisitazione culinaria di pasta sfoglia con diplomatica alla vaniglia, salsa di lamponi freschi e scaglie di cioccolato bianco

Mille-feuille | *Culinary review of puff pastry with vanilla diplomat, fresh raspberry sauce and white chocolate chips*

€ 7

Torta ricotta e pere

Semifreddo con base croccante di biscotto al cacao e mandorle, crema di ricotta e pere caramellate, vaporizzate alla sambuca

Shortcrust pastry minced, ricotta and caramelized pears cream with chocolate ganache

€ 6

Zuppa inglese

Savoiardo all'archemes con duetto di creme

Sweet made with custard and sponge cake soaked in liqueurs such as alchermes and rosolio

€ 6

LA NOSTRA PRODUZIONE

“Grandi Classici”

Tiramisù pistacchio e fragole

Rivisitazione culinaria con mascarpone, salsa al pistacchio di Bronte, savoiardo al latte e fragole fresche

Culinary reinterpretation with mascarpone, Bronte pistachio sauce, milk sponge cake and fresh strawberries

€ 6

Crema al mascarpone con frutti di bosco

Mascarpone cream with mixed berries

€ 6

Crema al mascarpone con cioccolato

Mascarpone cream with chocolate

€ 6

Crema catalana

Catalan cream

€ 5

LA NOSTRA PRODUZIONE

“Grandi Classici”

Cheesecake classica

A scelta tra:

Nutella / Frutti di bosco

Classic cheesecake

Choose between: Nutella / Berries

€ 6

Cheesecake fredda allo yogurt

A scelta tra:

Salsa al melone retato e basilico / Frutti di bosco

Classic cheesecake

Choose between: Netted melon and basil sauce / Berries

€ 6

‘A Sfogliatella

Sfogliatelle ricche con crema di ricotta e arancia candita, colatura di cioccolato e amarene sciroppate

Puff pastry with ricotta cream and candied orange, poured chocolate and black cherry syrups

€ 5

Mattonella

Degustazione di dolci

Selection of desserts

€ 12

LA NOSTRA PRODUZIONE

“Grandi Classici”

Fragole con crema chantilly e panna artigianale

Strawberries with chantilly crème and whipped cream

€ 7

Fragole al naturale

Strawberries au naturel

€ 7

Composta di frutta

Frutta fresca distagione tagliata al momento

Composition of cutted fresh fruits

€ 7

Ananas

Pineapple

€ 5

Sorbetto al limone

Lemon sorbetto

€ 3

Sorbetto al limone con frutti di bosco

Lemon and mixed berries sorbetto

€ 4



Sorbetto al caffè

Coffee sorbetto

€ 3,5

Selezione Vini da Dessert

Selection of sweet wines for our desserts

Moscato D'Asti DOCG "Dogliotti"		€ 15
Moscato Reale Dolce "Foss Marai"		€ 4 € 25
Albana Romagna Dolce "Zavalloni"		€ 4 € 18

Passiti

Hekate Passito Siciliano "Feudo Arancio"		€ 4 € 30
Dabèn Moscato Rosa "Castel Firmian" Trentino DOC		€ 4 € 30
Sauternes "Chateau Graves"		€ 5 € 35
Tokaji Pallas "Late Harvest" Reserve		€ 4 € 30
Recioto della Valpolicella DOCG "Villa Spinosa"		€ 5 € 35
Passito di Pantelleria Ben Ryé "Donna Fugata"		€ 5 € 35
Picolit Friuli Colli Orientali DOCG "Grillo"		€ 6 € 40
Muffo Grechetto (Passito IGT) "Sergio Mottura"		€ 6 € 40
Barolo Chinato "Terre del Barolo"		€ 7 € 50
Ice Wine Chaudelune "Cace Mont Blanc"		€ 7 € 50

Liquori

Serviti freddi

Cold spirits

Limoncello | *Lemon liquor*

Meloncello | *Melon liquor*

Crema di limone | *Lemon cream liquor*

Fragolino | *Strawberry liquor*

Distillato di mela Annurca | *Spirit of Annurca apple*

€ 2,5

Liquore alla liquirizia | *Licorice liquor*

Nocino

Mirto Zedda Piras

€ 3,5

Cognac / Armagnac

Grand Marnier
Vecchia Romagna
Courvoisier
€ 6

Brandy

Cardenal Mendoza
Carlos I
Lepanto
€ 5

Grappe

Secca "Poli"	€ 3,5
Morbida "Poli"	€ 3,5
Barrique "Poli"	€ 5
Barrique "908"	€ 5
Barrique "18 Lune"	€ 5
Trentina "Marzadro"	€ 3,5
Fiorduva "Costa d'Amalfi"	€ 8

Rhum

Accompagnato da cantucci e cioccolata fondente

Abuelo	12 anni (Panama)	€ 6
Abuelo	25 anni (Panama)	€ 8
Cubaney	21 anni (Rep. Dominicana)	€ 7
Zacapa	23 anni (Guatemala)	€ 8
Dictador	12 anni (Colombia)	€ 7
Rum agricolo "La Mauny" (Martinica)		€ 5

Selezione Whisky Nikka (*Japan*)

From the Barrel	€ 6
Coffey Malt	€ 7
Pure Malt	€ 7
Single Malt Miyagikyo	€ 7

Whisky

Talisker
Glen Grant
Maccallan
Chivas
Lagavulin
Bushmills
Caol Ila
€ 5

Amari

Liquors

Sambuca

Montenegro

Jegermeister

Fernet Branca

Branca Menta

Disaronno

Unicum

Averna

€ 3,50

Caffè

Caffè € 1,5 | *Espresso Coffee*

Caffè corretto € 2 | *Coffee with liquor*

Caffè decaffeinato € 1,5 | *Coffee decaffeinated*

Caffè orzo € 1,5 | *Barley coffee*

Cappuccino € 2

Grazie
PER AVERCI SCELTO

L'Angolo di Napoli 

FREE WI-FI



L'ANGOLO DI NAPOLI
RISTORANTE PIZZERIA

