

# FRIGGITORIA



**Cuoppo Napoletano (x 2 persone) 7€**  
2 croccchè, 2 arancini, 2 mozzarelline, 6 zeppoline.

**Chips di patate - 4€**

**Crocchè di patate - 1€**

**Crocchè fantasia dello Chef - 1,8€**

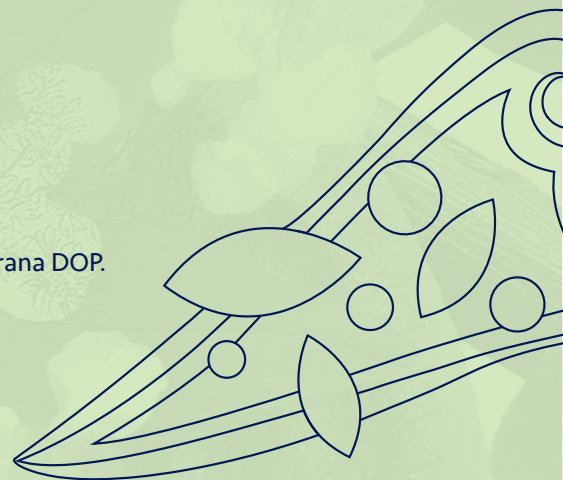
**Frittatina classica - 1,5€**  
Bucatini, besciamella, prosciutto cotto, provola e grana DOP.

**Frittatina fantasia dello Chef - 2€**

**Montanarina classica - 1,5€**

**Tris di montanarine - 6€**  
Fantasia dello chef.

**Straccetti di pizza - 5€**  
Pomodorini, rucola, scaglie di grana DOP e basilico.



## LE PIZZE TRADIZIONALI

**Marinara - 4,5€**  
Pomodoro pelato La Fiammante 100% italiano **BIO**, aglio, origano, olio EVO e basilico.

**Margherita - 5€**  
Pomodoro pelato La Fiammante 100% italiano **BIO**, fior di latte dei Monti, grana DOP, olio EVO e basilico.

**Cosacca - 4,5€**  
Pomodoro pelato La Fiammante 100% italiano **BIO**, grana DOP, scaglie di pecorino, olio EVO e basilico.

**Margherita gialla - 6€**  
Pomodoro pelato giallo Az Solania, provola dei Monti, pepe, grana DOP, basilico e olio EVO.

**Bufalina - 7€**  
Pomodoro pelato Az Solania, mozzarella di bufala DOP, pecorino DOP, basilico e olio EVO.

**Diavola rivisitata - 6,5€**  
Pomodoro pelato La Fiammante 100% italiano **BIO**, fior di latte dei Monti, basilico, olio EVO e spianata calabrese.

**Capricciosa - 6,5€**  
Pomodoro pelato La Fiammante 100% italiano **BIO**, fior di latte dei Monti, funghi, carciofini, cotto, olive, olio EVO, basilico.

**Piennolo - 7,5€**  
Pomodori del Piennolo del Vesuvio Terra Viva, mozzarella di bufala Campana DOP, pecorino DOP, basilico e olio EVO.

**Salsiccia e Friarielli - 6€**  
Salsiccia, friarielli, provola dei Monti, pecorino, olio EVO.



# LE PIZZE TRADIZIONALI

## **Siciliana - 6,5€**

Pomodoro pelato La Fiammante 100% italiano **BIO**, provola dei Monti, melanzane a funghetto, grana DOP, basilico.

## **Rustica - 7€**

Salsiccia, patate al forno, provola dei Monti, grana DOP, olio EVO, basilico.

## **Croccopizza - 7€**

Fior di latte dei Monti, prosciutto cotto, croccchè, grana DOP, basilico, olio EVO.

## **4 Formaggi e speck - 7€**

Fior di latte dei Monti, gorgonzola, grana padano, stracciata di bufala, speck, basilico, olio EVO.

## **Porchetta - 7€**

Provola dei Monti, porchetta, patate al forno, basilico fritto e scaglie di grana DOP.

## **Crudo - 7€**

Pomodorini datterini, fior di latte dei Monti, crudo e scaglie di grana DOP, olio EVO, basilico, rucola.

## **Ortolana - 6,5€**

Provola dei Monti, verdure di stagione secondo di disponibilità, pecorino, olio EVO, basilico.

## **Ripieno al forno - 8€**

Fior di latte dei Monti, ricotta, pomodoro pelato La Fiammante 100% italiano **BIO**, salame Napoli, grana DOP, basilico, olio EVO.

# LE PIZZE MENNELA

## **Marinara ai 4 pomodori - 6€**

Pomodoro San Marzano DOP, piennolo del Vesuvio rosso e giallo Terra Viva, datterino, acciughe, capperi, olive nere, aglio, origano, basilico e olio EVO.

## **Bufala ai 2 pomodori - 8€**

Mozzarella di bufala campana DOP, pomodori gialli e rossi la Fiammante, all'uscita acciughe, stracciata di bufala, basilico fritto, olio EVO.

## **Porcini - 8€**

Fior di latte dei Monti, funghi porcini, pancetta, grana DOP, tarallo sbriciolato, olio EVO, basilico.

## **Pistacchio - 8€**

Provola dei Monti, mortadella, pistacchio, ciuffi di ricotta, limone, grana DOP, olio EVO.

## **Pizza e Patana - 8€**

Patata doppia consistenza, pancetta, Provola dei Monti, pepe, grana, basilico, olio EVO.

## **La Gorgonzola - 9€**

Fior di latte dei Monti, gorgonzola, speck, rucola, grana e noci, olio EVO e basilico.

## **Caramellata - 9€**

Cipolla caramellata, salsiccia, provola dei monti, pancetta, scaglie di grana, pomodorino semi-dry, olio EVO e basilico.

## **Ripieno Scarola - 9€**

Scarola riccia cruda, olive nere, acciuga, Provola dei Monti, pecorino DOP, olio EVO.

## **Speck e Piennolo - 9€**

Piennolo del Vesuvio Terra Viva, speck, melanzane a funghetto, mozzarella di bufala, olio EVO, grana DOP, basilico.

## **A' Ventresca - 8€**

Ventresca, Bufala DOP, ricotta, pepe macinato, grana DOP, olio EVO e basilico.

## **Pizza del mese - 8,5€**



# LE FRITTE DOPPIA COTTURA

## **Montanara classica - 8€**

Pomodoro pelato Az. Solania,  
fiore di latte dei Monti, pecorino e basilico.

## **Montanara fritta - 8€**

Piennolo rosso del Vesuvio Terra Viva,  
provola dei Monti, pecorino, basilico.

## RIPIENI FRITTI

### **Calzone Salame - 8€**

Provola dei Monti, ricotta,  
salame Napoli, grana DOP, basilico.

### **Calzone Cicoli - 8€**

Provola dei Monti, ricotta,  
cicoli, pepe, pecorino.

### **Calzone Rosso - 8,5€**

Provola dei Monti,  
pomodoro pelato Az Solania,  
grana e pepe.

## SALTIMBOCCA

### **Carrettiere - 8€**

Provola dei Monti, salsiccia,  
firiarielli, pecorino, peperoncino.

### **Napoletano - 8€**

Provola dei Monti, pancetta,  
melanzane a funghetto,  
grana DOP, basilico.

### **Ariccia - 8€**

Provola dei Monti, porchetta,  
patate al forno, basilico.



\*In base alla disponibilità