

SCEGLI QUI LA TUA PIZZA D'ASPORTO

• FRIGGITORIA

Cuoppo Napoletano (x 2 persone) 7€

2 croccchè, 2 arancini,
2 mozzarelline impanate, frittelle.

Chips di patate - 4€

Crocchè di patate - 1,2€

Crocchè fantasia dello Chef - 1,8€

Frittatina classica - 1,5€

Con prosciutto cotto Fini, salsiccia, piselli extrafini,
provola dei Monti, grana DOP e besciamella.

Frittatina fantasia dello Chef - 2€

Montanarina classica - 1,5€

Tris di montanarine fantasia dello Chef - 6€

Fantasia dello chef.

Angioletti fritti - 5€

Con datterini, rucola, pecorino e grana DOP.

• 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 - 4,8€

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

Margherita gialla - 7€

Pomodoro pelato giallo Az. Solania,
provola dei Monti, pepe, grana DOP,
basilico e olio EVO.

Bufalina - 8€

Pomodoro pelato Az. Solania,
mozzarella di bufala DOP, pecorino DOP,
basilico e olio EVO.

Diavola rivisitata - 7€

Pomodoro pelato
La Fiammante 100% italiano **BIO**,
fior di latte dei Monti, basilico,
olio EVO e spianata calabrese.

Capricciosa - 8€

Pomodoro pelato
La Fiammante 100% italiano **BIO**,
fior di latte dei Monti, funghi, carciofini,
prosciutto cotto Fini, olive, olio EVO, basilico.

Piennolo - 8€

Pomodori del Piennolo del Vesuvio Terra Viva,
mozzarella di bufala Campana,
pecorino DOP, basilico e olio EVO.

Salsiccia e Friarielli - 8€

Salsiccia, friarielli, provola dei Monti,
pecorino e olio EVO.

Siciliana - 7€

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 Fini,
crocchè, grana DOP, basilico, olio EVO.

4 Formaggi e speck - 8€

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

Porchetta - 8€

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

Crudo - 8€

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

Ortolana - 8€

Provola dei Monti, verdure di stagione secondo
disponibilità, pecorino, olio EVO e 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 FRITTE DOPPIA COTTURA

Montanara classica - 8€

Pomodoro pelato Az. Solania,
fior 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 - 7€

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

• SALTIMBOCCA

Carrettiera - 8€

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

Napoletano - 8€

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

Ariccia - 8€

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

• LE PIZZE MENNELA

Marinara ai 4 pomodori - 7,5€

Pomodori 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 - 8,5€

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

Pistacchio - 8€

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

Speck e Piennolo - 9€

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

Caramellata - 9€

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

Nerano - 8,5€

Crema di zucchine, provola dei Monti,
grana DOP, basilico, olio EVO,
chips di zucchine.

Parmigiana - 8,5€

Melanzane alla parmigiana,
provola dei Monti,
basilico, olio EVO e grana DOP.

Ripieno Sorriso - 8,5€

Mozzarella di bufala, crudo San Daniele,
olio EVO, rucola e scaglie di grana DOP.

Ripieno Scarola - 9€

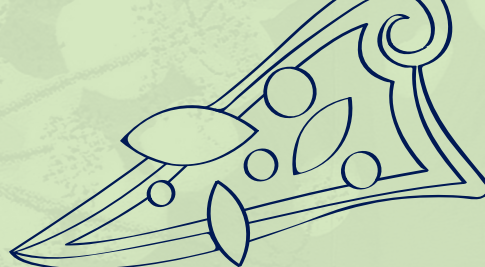
Scarola riccia cruda, provola dei Monti,
acciughe del Cilento, olive di Gaeta,
grana DOP, pecorino, olio EVO.

Pizza del mese - 9€



MENÙ

Takeaway



APPETIZERS

Cuoppo Napoletano (x 2 persone) 7€

2 Potato croquettes, 2 rice balls,
2 small fried mozzarella, 6 zeppoline.

Potato chips - 4€

Potato croquettes - 1,2€

Chef's fancy croquettes - 1,8€

Classic Frittatina - 1,5€

Bucatini pasta, béchamel, minced meat,
provola and parmesan PDO.

Fried Montanarina - 1,5€

Fried pizza dough with tomato
and parmesan cheese.

Chef's fancy trio of fried montanarine - 6€

Fried dough angels - 5€

With cherry tomatoes, arugula,
pecorino, and Grana cheese.

TRADIZIONAL PIZZAS

Marinara - 4,5€

100% Italian La Fiammante peeled tomato,
garlic, oregano, EVO oil, basil.

Margherita - 5€

100% Italian La Fiammante
peeled tomato, fior di latte cheese,
parmesan cheese, EVO oil, basil.

Cosacca - 4,8€

100% Italian La Fiammant
peeled tomato, parmesan cheese,
pecorino flakes, EVO oil, basil.

Yellow Margherita - 7€

100% Italian La Fiammante
peeled yellow tomato, provola cheese,
pepper, parmesan cheese, EVO oil, basil.

Bufalina - 8€

100% Italian La Fiammante peeled tomato,
buffalo mozzarella from Campania,
pecorino cheese, EVO oil, basil.

Diavola revisited - 7€

100% Italian La Fiammante peeled tomato,
fior di latte cheese, Calabrian spicy esplanade,
parmesan cheese, EVO oil, basil.

Capricciosa - 8€

100% Italian La Fiammante
peeled tomato, fior di latte cheese,
mushrooms, artichokes, ham,
parmesan cheese, EVO oil, basil.

Sausage and Friarielli - 8€

Sausage, friarielli, provola cheese,
pecorino cheese, EVO oil.

Piennolo - 8€

Tomatoes from Piennolo
del Vesuvio Terra viva,
buffalo mozzarella from Campania,
pecorino cheese, EVO oil, basil

Siciliana - 7€

100% Italian La Fiammante
peeled tomato, provola cheese,
aubergines, parmesan.

Rustica - 7€

Sausage, baked potatoes, provola
cheese, parmesan, EVO oil, basil.

Croccopizza - 7€

Fior di latte cheese, ham,
potato croquettes,
parmesan cheese, basil, EVO oil.

Chees's and speck - 8€

Fior di latte cheese, gorgonzola
cheese, grana padano PDO, buffalo
stracciata, speck, basil, EVO oil.

Porchetta - 8€

Smoked pork, baked potatoes, provola
cheese, fried basil, parmesan flakes.

Crudo - 8€

Fior di latte cheese, cherry tomatoes,
rocket, ham, parmesan flakes,
EVO oil, basil.

Ortolana - 7€

Provola cheese, seasonal vegetables,
pecorino cheese, EVO oil, basil.

Baked Calzone - 8€

Fior di latte cheese, ricotta cheese,
tomato, Napoli salami,
parmesan cheese, basil, EVO oil.

BAKED AND FRIED PIZZA

Classic Montanara - 8€

Az. Solania peeled tomato, fior di latte
cheese, pecorino cheese, basil.

Fried Montanara - 8€

Piennolo Tomato Vesuvio Terra Viva,
provola cheese, pecorino cheese, basil.

FRIED CALZONI

Calzone with Salami - 8€

Provola cheese, ricotta cheese,
salami, parmesan cheese, basil.

Calzone with Cicoli - 8€

Agerola provola, ricotta cheese,
cicoli, pepper, pecorino cheese.

Red Calzone - 7€

Provola cheese, Az. Solania peeled
tomato, grana cheese, pepper.

SALTIMBOCCA

Carrettiere - 8€

Provola cheese, sausage, friarielli,
DOP pecorino cheese, chilli pepper.

Napoletano - 8€

Provola cheese, aubergines, parmesan, basil.

Ariccia - 8€

Provola cheese, smoked pork,
baked potatoes, BBQ sauce, basil.

MENEILAS PIZZAS

Marinara with 4 tomatoes - 7,5€

PDO san marzano tomatoes,
piennolo of Vesuvius, red and yellow Terra Viva,
date, anchovies, capers, black olives,
garlic, oregano, basil and extra virgin olive oil.

Bufala with 2 tomatoes - 8,5€

Buffalo mozzarella, red Piennolo
del Vesuvio tomatoes,
anchovies at the exit from the oven,
buffalo stracciata, fried basil, EVO oil.

Pistacchio - 8€

Provola cheese, mortadella, pistachios,
tufts of ricotta, lemon, parmesan PDO, EVO oil.

Caramellata - 9€

Caramelised onion, sausage, cheese, bacon,
parmesan flakes, semi-dry cherry tomatoes,
EVO oil and basil.

Speck and Piennolo - 9€

Piennolo del Vesuvio Terra Viva, speck,
mushroom eggplant, buffalo mozzarella,
EVO oil, parmesan PDO, basil.

Nerano - 8,5€

Cream of zucchini, provola dei Monti,
grana padano PDO, basil,
EVO oil, zucchini chips
and parmesan flakes.

Parmigiana - 8,5€

Melanzane alla parmigiana, provola cheese,
grana padano PDO, extra virgin olive oil and basil.

Ripieno Scarola - 9€

Buffalo mozzarella, raw San Daniele ham,
EVO oil, marugula and PDO parmesan flakes.

Pizza of the month - 9€