Gourmet

black angus beef

IL MONTANARO 17,50

BLACK ANGUS AMERICANO DA 180G
FUNGHI PORCINI TRIFOLATI
CREMA DI ZOLA E NOCI
FETTINE DI LARDO
FOGLIE DI RADICCHIO

DAMMI TREGUA 18,00

BLACK ANGUS AMERICANO DA 180G
FUNGHI PORCINI TRIFOLATI
GUANCIALE CROCCANTE
MAIONESE AL TARTUFO
FOGLIE DI SPINACI SALTATI
UOVO FRITTO

LO SNOB 18,00

BLACK ANGUS AMERICANO DA 180G
POMODORINI DEL PIENNOLO DEL VESUVIO
CULATELLO GRAN RISERVA
STRACCIATELLA DI BURRATA
RUCOLA SELVATICA

POLP FICTION 18,00

POLPO FRITTO COTTO A BASSA TEMPERATURA
FRIARIELLI NAPOLETANI
MOUSSE DI RICOTTA E PEPE
COLATURA DI ALICI

DONGIOVANNI 18,00

BLACK ANGUS AMERICANO DA 180G
GUANCIALE CROCCANTE
PROVOLA FRESCA
CROCCHÈ DI PATATE
PESTO DI PISTACCHI

IL MORTAZZA 18,00

BLACK ANGUS AMERICANO DA 180G
PESTO DI PISTACCHI DI BRONTE
POMODORINI DEL PIENNOLO DEL VESUVIO
MORTADELLA I.G.P.
MOZZARELLA DI BUFALA
GRANELLA DI PISTACCHI TOSTATI

ogni hamburger viene servito con patatine fritte

Gourmet
verace napoletana

'A PURPTIELLA 16,50

Mozzarella fior di latte
Stracciatella di burrata
Polpo scottato cotto a bassa temperatura
Pomodorini del piennolo del Vesuvio
Crema di patata
Olio EVO e basilico

'A SUBLIME 16,50

Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi
Pomodorini del piennolo del Vesuvio
Mozzarella di bufala in cottura
crudo di Parma 24 mesi DOP
Stracciatella di burrata
Crema di basilico
Olio EVO

'A STELLATA 16,90

Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi
Mozzarella fior di latte
Pesto di pistacchi di Bronte
Mortadella I.G.P.
Granella di pistacchi tostati
Punte ripiene di crema di Philadelphia
Olio EVO e basilico

'A PREGIATA 16,90

Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi
Mozzarella fior di latte
Stracciatella di burrata
Culatello Gran Riserva
Pomodorini del piennolo del Vesuvio
Olio EVO e basilico

'A COCCA E MAMMÀ 16,90

Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi
Mozzarella fior di latte
Provola di bufala campana
Pesto di pistacchi di Bronte
Salsiccia a punta di coltello
Crocchè di patate e provola
Olio EVO e basilico

'A NOBILE 16,50

Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi
Mozzarella di bufala campana
Pomodorini del piennolo del Vesuvio
Pomodorino datterino giallo
Acciughe del Mar Cantabrico
Origano di montagna
Olio EVO e basilico

BOWLS
d'autore

BASE

Insalata

1

CEREALE

Farro | Quinoa | Orzo | Riso venere

1

PROTEINA

Tartare di salmone | Tartar di tonno | Polpo

1

LEGUME

Ceci | Fagioli | Edamame | Piselli | Fagiolini

4

FRUTTA, VERDURA E ...

Zucchine | Peperoni | Broccoletti | Carote | Cavolfiori | Melanzane | Rapanelli Pomodorini | Pomodori secchi | Avocado | Cetrioli | Cavoli viola | Chips di patate Mais | Uovo sodo | Mandorle | Noci | Pistacchi | Sesamo | Semi di papavero Semi di chia | Sedano | Anacardi | Jalapenos | Olive verdi | Olive nere

1

SALSA

Caesar | Tartara | Vinagreitte | Tonnata

Scegli il numero di ingredienti indicato per ogni voce e crea la tua Bowl.

€15.90

LA PIZZA
VERACE NAPOLETANA

MARINARA 2.0 € 8,90
Pomodoro San Marzano, origano, pomodorino datterino giallo, scaglie di pecorino, aglio, basilico fresco e olio EVO Gentili.

A 'SIGNORA MARGHERITA € 8,50
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico fresco e olio EVO Gentili.

O 'CANOTTO € 15,50
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, pomodoro San Marzano, cornicione ripieno di ricotta, bufala, crudo di Parma DOP, basilico e olio EVO.

DIAVOLA € 9,40
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salame piccante, basilico fresco e olio EVO.

A 'NENNELLA € 12,50
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, mozzarella fior di latte, crema di friarielli, ricotta fresca, speck Alto Adige, basilico fresco e olio Evo.

NAPOLI € 9,40
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, acciughe, origano, basilico fresco e olio EVO.

DELICATA € 11,90
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, rucola, fior di latte, pesto di basilico, pomodorini pachino, code di gambero, basilico e olio EVO.

CAPRICCIOSA € 10,40
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, pomodoro San Marzano, fior di latte, champignon, olive nere, carciofini, cotto, basilico e olio EVO.

D.O.C. € 10,90
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, pomodorini pachino, mozzarella di bufala campana, basilico fresco e olio EVO Gentili.

ATIPICA € 10,90
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, pomodoro San Marzano, fior di latte, speck Alto Adige, rucola, basilico fresco e olio EVO Gentili.

A'CHIATTARELLA € 13,90
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana, polpette al sugo della nonna, basilico e olio EVO.

BOSCAIOLA € 10,90
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, pomodoro San Marzano, fior di latte, salsiccia cotta a legna, champignon, basilico e olio EVO.

SFIZIOSA € 10,50
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, wurstel, patatine fritte*, basilico fresco.

A 'MULIGNAN € 9,90
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, pomodoro San Marzano, fior di latte, melanzane a funghetto, basilico fresco e olio EVO Gentili.

A 'FETENTE € 10,40
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, fior di latte, gorgonzola DOP, salame piccante, scaglie di grana, basilico fresco e olio EVO.

LA NUOVA PARMA € 10,90
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, pomodoro San Marzano, fior di latte, crudo di Parma, rucola, grana a scaglie, basilico e olio EVO.

UN MAIALINO A CETARA € 15,50
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, pomodorino datterino giallo, pomodorino del piennolo del Vesuvio, fior di latte, ricotta fresca, lardo di maialino, colatura di alici, basilico fresco e olio EVO Gentili.

O 'CIURILLO 2.0. € 12,90
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, mozzarella fior di latte, ricotta fresca, fiori di zucca, acciughe del Mar Cantabrico, basilico e olio EVO Gentili.

QUATTRO FORMAGGI € 10,90
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, brie, scaglie di grana padano DOP, basilico fresco e olio EVO Gentili.

A 'CROCCHE' € 13,90
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, provola di bufala campana, prosciutto cotto, crocchè di patate homemade, basilico fresco e olio EVO Gentili.

A 'SIGNORA REGINA € 11,90
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana, basilico fresco e olio EVO Gentili.

STELLA € 12,50
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, punte ripiene di ricotta, basilico fresco e olio EVO Gentili.

A 'RAFFINATA € 12,50
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, stracciatella di burrata, pomodorini pachino, coppa di Parma I.G.P., rucola fresca, olio EVO Gentili.

MAESTOSA 2.0 € 14,90
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, mozzarella fior di latte, ricotta fresca, fiori di zucca, prosciutto cotto, provola di bufala, funghi porcini, scaglie di grana padano DOP, basilico fresco e olio EVO Gentili.

PRESTIGIOSA € 16,50
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, pom. San Marzano, pomodorino datterino giallo, pomodorino del Vesuvio, burratina fresca, crudo di Parma e alici di Cetara.

CONTESSA € 13,50
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, pomodorino datterino giallo, pomodorini secchi, stracciatella di burrata, acciughe del Mar Cantabrico, origano, basilico fresco e olio EVO Gentili.

ZIZZA DI BUFALA € 13,90
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, pomodorino datterino giallo, pomodorino del piennolo del Vesuvio, zizza di bufala al centro, basilico fresco e olio EVO Gentili.

VALTELLINA € 11,30
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, bresaola punta d'anca valtellinese, rucola fresca, scaglie di grana padano DOP, basilico fresco e olio EVO Gentili.

SALSICCIA E FRIARIELLI € 11,30
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, provola di bufala campana, salsiccia cotta a legna, friarielli campani, olio EVO Gentili.

MARCHESA € 12,50
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, pomodoro San Marzano, provola di bufala, crema di melanzane, salsiccia luganega, basilico e olio EVO Gentili.

PUPILLA € 13,50
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, salsiccia cotta a legna, funghi porcini, lardo di maialino, tarallo sbriciolato, basilico fresco e olio Evo Gentili.

LA GUSTOSA € 11,90
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, provola di bufala, radicchio, speck Alto Adige, gorgonzola DOP, noci, basilico fresco e olio EVO.

SONTUOSA € 13,90
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, pomodoro San Marzano, bufala dopo cottura, friarielli, acciughe del Mar Cantabrico, origano, basilico fresco e olio EVO Gentili.

LO DIVIDIAMO ?
OK VA BENE — NON CREDO PROPRIO

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI € 21,90
Crudo di Parma 24 mesi DOP, coppa, salame nostrano, formaggi, confetture e focaccina calda homemade.

LE TRE ZEPPOLE € 8,90
- Lardo e gorgonzola
- Pomodorino giallo, acciughe del Mar Cantabrico e origano
- Pomodoro san Marzano e scaglie di grana padano DOP

TRIS DI TARTARE DELLO CHEF € 19,90
- Stracciatella di burrata e pesto di basilico homemade
- Crema di Philadelphia, granella e pesto di pistacchi di Bronte
- Scaglie di grana padano DOP e olio EVO Gentili

O FRITT E' FRITT € 14,90
2 crocchè; 2 chiattoncelli; 2 o 'bocconcino; 2 zeppole, 2 fiori di zucca:

O 'BOCCONCINO € 5,90
Bocconcini di bufala campana avvolti da una panatura dorata.

CHICKEN WINGS € 5,90
Alette di pollo.

NUGGETS DI POLLO € 5,90
Bocconcini di pollo panati.

NACHOS € 6,90
Nachos, fonduta di formaggio homemade, jalapenos e salsa dip.

ONION RINGS € 5,90
Anelli di cipolla dorati.

TACOS TARTARE (1 pz) € 9,50
• Cipolla caramellata, mousse di ricotta, crunch di guanciale croccante
• Pesto di pistacchio, mousse di Philadelphia, granella di pistacchi

POLPETTE AL SUGO € 8,90
Crostone di pane caldo e le polpette della nonna al sugo in un pentolino.

CULATTA E BURRATINA € 15,90
Burratina fresca, culatta, rucola, crostini di pane homemade.

LO GNOCCO FRITTO E I SALUMI € 17,90
Crudo di Parma 24 mesi DOP, mortadella, speck Alto Adige I.G.P., accompagnati da gnocco fritto e asiago DOP.

LE TRE PIZZE FRITTE € 9,90
- Prosciutto cotto e provola di bufala
- Pomodoro San Marzano e fior di latte
- Salsiccia, friarielli e provola di bufala

CROSTONE DI PANE
PANE "00" | HOME MADE | COTTO A LEGNA

GAMBERO ROSSO DI MAZARA', stracciata di burrata, gocce di basilico. € 6,50
UOVO ALLA LACRIMA, porcini, maionese senapata. € 5,00
CRUDO DI PARMA, brie, rucola, datterini, olio al tartufo. € 6,00
GORGONZOLA, lardo, noci. € 5,50
BUFALA CAMPANA, dadolata di pomodorini ramati, olio EVO, origano. € 4,50
GUANCIALE CROCCANTE, ricotta fresca, cipolla caramellata. € 4,50
MORTADELLA, stracciata di burrata, granella e pesto di pistacchi. € 6,50
SALSICCIA LUGANEGA, scaglie di grana padano DOP e olio EVO. € 5,00
ALICE DI CETARA, burratina, pomodorino datterino giallo, origano, olio. € 6,50
CULATELLO GRAN RISERVA, mozzarella di bufala, pomodorino del piennolo del Vesuvio, olio EVO. € 6,00

CROCCHE' 'MBUTTUNATA
HOME MADE* | FRITTA | FARCITA AL MOMENTO

SALSICCIA, FRIARIELLI E PROVOLA € 5,00
MORTADELLA E PESTO DI PISTACCHI € 6,00
PROSCIUTTO COTTO E PROVOLA € 5,00
LARDO, ZOLA E CRUMBLE DI NOCI € 5,00
CREMA DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA, PROVOLA E SALSICCIA € 5,50
SALAME NAPOLI, RICOTTA E PEPE € 5,00

BEVI RESPONSABILMENTE

BIBITA IN LATTINA € 3,70
Fanta, sprite, coca cola, coca zero, estathè pesca, estathè limone

BIBITA MEDIA € 4,70
Sprite, coca cola, tonica, lemon soda

ACQUA IN VETRO da 0,75cl € 2,90
BIRRA ARTIGIANALE da 0,33cl € 6,50

BIRRA ALLA SPINA

Bionda	piccola 25 cl € 4,00	media 40 cl € 5,90
Rossa	piccola 25 cl € 4,50	media 40 cl € 6,90
Weisse	piccola 25 cl € 4,50	media 40 cl € 6,90

COCKTAIL € 7,50
Americano | Negroni | Sbagliato | Spritz | Hugo spritz
Cuba libre | Vodka lemon | Gin lemon | Gin tonic

GIN PREMIUM SELECTION € 10,00
Malfy rosa | Hendrick's | Mare | Portofino | Tanqueray Ten

CAFFE' ILLY €2,00

SERVIZIO E COPERTO € 2,50

L' HAMBURGER*

101 BURGER DI BLACK ANGUS AMERICANO 180g € 14,90
stracciatella di burrata, dadolata di pomodori, pesto genovese, basilico.

102 BURGER DI BLACK ANGUS AMERICANO 180g € 14,50
bacon croccante, formaggio cheddar, salsa bbq.

103 BURGER DI BLACK ANGUS AMERICANO 180g € 14,90
provola, salsiccia punta di coltello, patate al forno, friarielli, atipica.

104 BURGER DI BLACK ANGUS AMERICANO 180g € 14,90
mousse mascarpone e zola, miele, granella di nocciole, speck croccante.

105 POLLO GRIGLIATO € 13,50
scamorza, bacon croccante, cipolla caramellata, insalata, maionese.

106 BURGER DI BLACK ANGUS AMERICANO 180g € 14,50
cheddar, insalata, pomodoro ramato, cipolla saltata, maionese.

107 BURGER DI BLACK ANGUS AMERICANO 180g € 14,90
provola, p. cotto, chips di patate, crema di zucchine, fonduta di asiago.

108 BURGER DI BLACK ANGUS AMERICANO 180g € 14,90
rostì di patate e provola, speck scottato, songino, maionese.

109 BURGER DI BLACK ANGUS AMERICANO 180g € 14,50
formaggio cheddar, bacon croccante, salsa messicana, jalapenos.

110 BURGER DI BLACK ANGUS AMERICANO 180g € 14,90
mozzarella di bufala, chips di melanzane, fonduta di P. Reggiano, salsa di pomodoro homemade.

111 BURGER DI BLACK ANGUS AMERICANO 180g € 15,50
burratina, crudo di Parma DOP 24 mesi, pomodoro ramato, rucola.

112 BURGER DI BLACK ANGUS AMERICANO 180g € 14,90
fonduta cacio e pepe, uova strapazzate, guanciale croccante, grana.

113 POLLO PANATO € 13,50
insalata, pomodoro ramato, scamorza affumicata, maionese.

114 BURGER DI BLACK ANGUS AMERICANO 180g € 14,90
uovo alla piastra, bacon, scamorza, insalata, salsa tartara.

115 BURGER VEGETARIANO € 12,90
scamorza affumicata, rucola, pomodoro ramato, salsa atipica.

116 BURGER DI BLACK ANGUS AMERICANO 180g € 14,50
asiago DOP, bacon, cipolla caramellata, insalata, salsa bbq.

117 THE GIANT BURGER € 25,50
4 strati di black angus americano (800g), pomodoro ramato, bacon croccante, formaggio cheddar, cipolla saltata, insalata, salsa bbq.

118 BURGER DI BLACK ANGUS AMERICANO 180g € 14,90
stracciatella di burrata, guanciale, pomodorini secchi, songino.

119 TARTARE DI MANZO BATTUTA A COLTELLO 200g € 17,90
olio sale e pepe, misticanza all'aceto balsamico, scaglie di grana padano DOP, maionese senapata.

120 TARTARE DI MANZO BATTUTA A COLTELLO 200g € 20,90
olio sale e pepe, stracciatella di burrata, pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP e songino fresco.

121 BURGER DI BLACK ANGUS AMERICANO 180g € 15,90
tomino, speck croccante, porcini, rucola, salsa boscaiola.

- ogni hamburger viene servito con patatine fritte*
- hamburger aggiuntivo + € 4,50
- salsa extra € 0,50

LA MACELLERIA

JOSPER | GRIGLIA A CARBONE | contorno escluso

TOMAHAWK BAVARESE RISERVA DRY AGE € 6,90 all'etto
su prenotazione
Manza matura | Provenienza: Germania
frollatura: min. 40 giorni | taglio: 1,1kg ca.

COSTATA BAVARESE RISERVA DRY AGE € 5,90 all'etto
Manza matura | Provenienza: Germania
frollatura: min. 40 giorni | taglio: 0,500g ca.

COSTATA DI BLACK ANGUS AMERICANA € 7,90 all'etto
Manzo natural black angus | Provenienza: America
frollatura: min. 60 giorni | taglio: 0,500g ca.

FIORENTINA "T-BONE" BAVARESE RISERVA DRY AGE € 6,90 all'etto
su prenotazione
Manza matura | Provenienza: Germania
frollatura: min. 40 giorni | taglio: 1,1kg ca.

FIORENTINA "T-BONE" DI BLACK ANGUS AMERICANA € 8,90 all'etto
su prenotazione
Manzo natural black angus | Provenienza: America
frollatura: min. 60 giorni | taglio: 1,0kg ca.

FILETTO DI BLACK ANGUS ARGENTINO € 24,90
Manza natural black angus | Provenienza: Argentina | taglio: da 250g
servito con guanciale croccante e petali di grana padano DOP.

ENTRECOTE DI BLACK ANGUS ARGENTINO € 23,90
Manza natural black angus | Provenienza: Argentina | taglio: da 250g

FILETTO DI MAIALINO € 17,90
Maialino padano | provenienza: Italia | taglio: 250g
cotto a bassa temperatura, bardato al lardo con fonduta di zola

ORECCHIA D'ELEFANTE OLANDESE € 25,90
Vitello da latte 8/9 mesi | provenienza: Olanda | taglio: 500g
cotta nel burro chiarificato, servita su letto di rucola e pomodorini

TAGLIATA DI POLLO € 13,90
Pollo | provenienza: Italia
- su letto di rucola fresca, mais e pomodorini pachino
- bacon croccante e scaglie di grana padano DOP

GALLETTO € 13,90
Pollo | provenienza: Italia | peso: 600g ca.

I CONTORNI

PUREA DI LEGUMI*	PURÈ DI PATATE	PATATE AL FORNO	SPINACI SALTATI*	VERDURE GRIGLIATE	PATATINE FRITTE*
€ 5,50	€ 5,50	€ 5,90	€ 5,50	€ 5,50	€ 5,90

SPAZIO AL PESCE

contorno escluso

FRITTURA € 17,90
Frittura di gamberi* e calamari*.

POLPO € 18,90
Polpo* alla puttanesca, cotto a bassa temperatura, su crostone di pane.

L'INSALATONA

SAPORITA € 10,90
Insalata verde gentile, pomodorini pachino, tonno, uova sode,cipolle rosse di Tropea, straccetti di mozzarella fior di latte e olive nere.

CAESAR SALAD € 12,90
Insalata verde gentile, pollo grigliato, scaglie di grana padano DOP, uova sode, mais, crostini homemade e dressing di salsa caesar.

CAPRESE € 11,90
Insalata verde, mozzarella di bufala, pomodori ramati, origano e olive verdi.

SQUISITA € 12,90
Insalata verde, pollo grigliato, pancetta croccante, pomodorini e olive verdi.

UN POLPO IN INSALATA € 14,90
Insalata verde gentile, rucola, olive verdi, sedano, pomodorini, polpo* cotto a bassa temperatura, ceci e salsa tonnata.

SUCCULENTA € 12,90
Insalata verde gentile, carote, pomodorini, pollo croccante, scaglie di grana padano DOP, bacon croccante e maionese.

LA TARTARE

TAGLIATA A COLTELLO | 200g | contorno escluso

SUPREMA € 21,50
Battuta di manzo su crema di Philadelphia, letto di songino e pomodorini del piennolo del Vesuvio, pesto di pistacchi, granella di pistacchi tostati e olio EVO.

CLASSICA € 16,90
Battuta di manzo, scaglie di grana padano DOP, limone e olio EVO.

RICERCATA € 19,90
Battuta di manzo con stracciata di burrata, pesto di basilico fresco homemade, ciuffetti di senape e olio EVO.

PRELIBATA € 20,50
Battuta di manzo su letto di rucola, fonduta di taleggio, porcini trifolati, crumble di crostini e olio EVO.

WORCESTER € 18,90
Battuta di manzo con tuorlo d'uovo, ciuffetti di senape, salsa worcester, capperi sotto sale, pepe macinato e olio EVO.

ECCELLENTE € 21,90
Battuta di manzo condita con olio, sale, pepe e senape, su midollo di vitello e tuorlo d'uovo.

A 'PIZZA FRITTA

DON VITTORIO € 11,90
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, salsiccia cotta a legna, provola di bufala e friarielli.

DON SEBA € 11,90
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, ricotta fresca, salame napoli, provola di bufala, basilico fresco.

O 'CAZON € 10,90
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico fresco e olio EVO Gentili.

LA PIZZA "A DUE COTTURE"

PRIMA FRITTA A 180° | DOPO IN FORNO A 350°

A 'PUPATELLA € 14,90
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, pomodoro San Marzano, bufala in cottura, basilico fresco.

A 'FRESCA E TOSTA € 17,50
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, bufala in cottura, mortadella, burratina fresca, granella e pesto di pistacchi.

DONNA IMMA € 16,90
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, pomodorino giallo, stracciatella di burrata, acciughe del Mar Cantabrico e origano.

SPACCANAPOLI € 16,90
P. Reggiano DOP 30 mesi, pomodoro San Marzano, pomodorino del piennolo, pomodorino giallo, grana, zizza di bufala e crudo DOP.

IL CALZONE AL FORNO

CLASSICO € 9,90
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico fresco e olio EVO.

PARTENOPEO € 11,40
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, pomodoro San Marzano, fior di latte, ricotta fresca, salame napoli, pepe macinato, basilico e olio EVO.

DON PEPPINO € 11,40
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, pomodoro San Marzano, provola campana, prosciutto cotto, basilico fresco e olio EVO.

PRODOTTO CONGELATO *
in assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da surgelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco*.

ELENCO ALLERGENI
disponibile, su richiesta del cliente, l'elenco degli ALLERGENI presenti nei prodotti proposti.