

Menu

Per iniziare

Focaccia con lardo di colonnata e senape al miele (1-10) **6,5**

Focaccia con stracciatella e pomodorini secchi (1-7) **5,5**

Gli Antipasti

La nostra selezione di salumi e formaggi, con le nostre migliori confetture (7) **16**

La Caprese con bufala campana DOP, pomodoro, olio evo e origano (7) **10**

La parmigiana di melanzane (7-9) **6**

O' Cuoppo e' terra **8**

Il tris delle nostre bruschette miste **7**

Le insalate

La classica **10**
Con pomodori, insalata iceberg, olive verdi, mozzarella di bufala campana DOP e carote (7)

La Caesar Salad **12**
Con lattuga romana, filetto di pollo grigliato, cubetti di pane aromatizzato, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi e la nostra salsa Caesar (1-7)

La Hawaiiiana **12**
Con rucola, pomodori, salmone affumicato e avocado (4)

Gli hamburger

L'Italiano **15**
Con 200gr di carne di Chianina, stracciatella, prosciutto crudo, valeriana, pomodoro e salsa tartara (7)

L'Americano **12,5**
Con 200gr di carne di Scottona, pomodoro, insalata, cheddar e salsa BBQ (7)

L'Angus **15**
Con 200gr di carne di Angus, cipolla caramellata, lattuga, scamorza affumicata e la nostra salsa Pinker

Tartare Burger **16**
Con tartare di carne di Fassona, caciocavallo podolico, maionese al basilico e le nostre patate al forno (3-7)

I primi

La carbonara **13**
Con pasta trafilata al bronzo, guanciale croccante di Amatrice, uova, pecorino romano DOP e pepe nero (1-3)

Lo Spaghetto ai tre Pomodorini **12**
Con spaghetti trafilati al bronzo, pomodorino datterino, pomodoro San Marzano DOP, pomodoro ciliegine, olio evo e basilico fresco (1)

La Linguina Marinata **16**
Con linguina trafilata al bronzo, aglio, olio evo, peperoncino e tartare di gambero rosso (1-2)

I secondi

La Cotoletta alla Milanese **20**

La Tartare di gambero rosso **22**
Con burrata pugliese, pesto di rucola e olio evo

La Tagliata di Manzo **22**
Con scaglie di Grana Padano DOP, rucola, olio evo e servita con contorno di patate (7)

I contorni

Le nostre patate al forno **4**

La nostra selezione di verdure grigliate di stagione **5**

Spinaci saltati **4**



Pizze

Le classiche

Margherita

Con pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, olio evo e basilico (1-7)

8,5

Marinara

Con pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, olio evo e basilico (1)

7,5

Capricciosa

Con pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, carciofini arrostiti, funghi champignon, olive nere, olio evo e basilico (1-7)

11

Napoletana

Con pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, olive taggiasche, acciughe, olio evo e basilico (1-7)

10

Diavola

Con pomodoro San Marzano DOP, provola di Agerola, spianata calabra, olio evo e basilico (1-7)

9,5

La Ariccia

Con crema di burrata i.g.p., provola di Agerola, porchetta di Ariccia e le nostre patate al forno (1-7)

14

La Carrettiera 2.0

Con crema di friarielli, provola di Agerola, salsiccia sbriciolata e saltata in padella (1-7)

12

La Primavera

Con crema di burrata i.g.p., prosciutto crudo di Parma 24 mesi, crema di rucola e scaglie di Grana Padano DOP 12 mesi (1-7)

13,5

La Montamarina

Pizza frita e poi ripassata al forno con stracciatella di bufala campana DOP, tartare di gamberi e julienne di peperoni rossi (1-2-7)

15

La Controcorrente

Con crema di zucchine, fior di latte di Agerola, salmone affumicato, chips di zucchine e mousse di burrata i.g.p. (1-4-7)

14,5

La Domenica

Con pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, polpettine al ragù napoletano, ciuffi di ricotta e scaglie di Grana Padano DOP 12 mesi (1-7)

13,5

Le gourmet

La Pinkerì

Con impasto rosa alla barbabietola, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, burratina di Andria i.g.p., pomodorino datterino giallo e polvere di olive nere (1-7)

15

La Capuca

Con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, nduje calabrese, burrata pugliese in uscita (1-7)

12,5

La Genovese

Con pesto genovese, fior di latte di Agerola, pomodorino datterino giallo, petali di guanciale di Amatrice e mousse di burrata in uscita (1-7)

13,5

La Violetta

Con crema di patata viola, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, tarallo sbriciolato e glassa di aceto balsamico (1-7)

13

La Pistacchiosa

Con crema di pistacchio siciliano, fior di latte di Agerola, mortadella Bologna, mousse e granella di pistacchio siciliano (1-7-8)

13

La Quattro Formaggi 2.0

Con crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi, fior di latte di Agerola, Emmental svizzero DOP, bocconcini di gorgonzola DOP, scaglie di Grana Padano DOP e petali di mandorle (1-7-8)

11,5

La Autunno

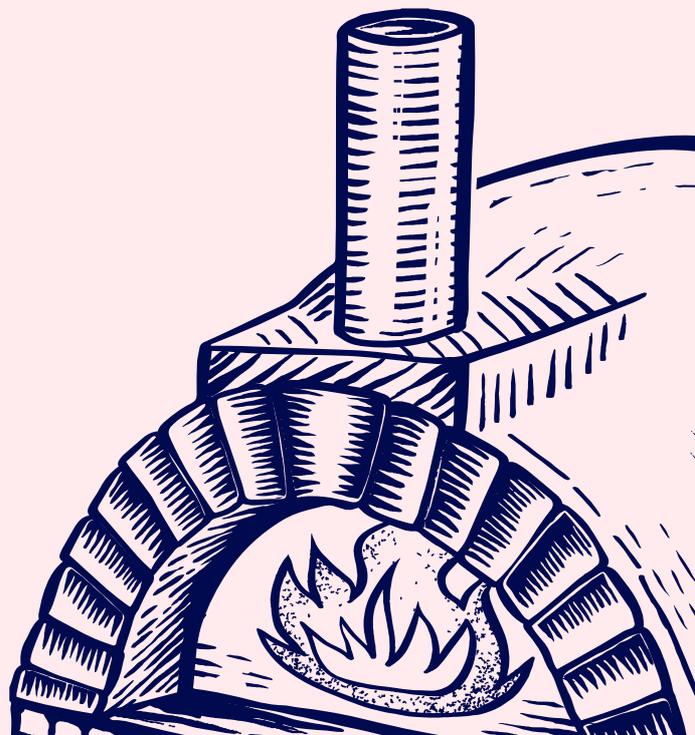
Con crema di zucca, provola di Agerola, guanciale croccante di Amatrice e chips di cipolla (1-7)

12

La Mascalzona

Con crema di radicchio, fior di latte di Agerola, mascarpone, speck Alto Adige e noci (1-7)

13



beverage

Beverage

Soft drinks

Acqua Laurisia Naturale/Frizzante	3
Coca Cola/Coca Cola Zero	3,5
Aranciata Laurisia	3,5
Lemon Laurisia	3,5
Gazzosa Laurisia	3,5
Ginger Laurisia	3,5
Tonica	3,5

Birre

Moretti bionda (alla spina)	20cl	4	40cl	6
Moretti bianca (alla spina)	20cl	4	40cl	7
Moretti rossa (alla spina)	20cl	4,5	40cl	7
Lagunitas ipa			35cl	3,5
Messina cristalli di sale			50cl	3,5

Amari

Amaro del capo	5
Amaro del ciclista	5
Braulio	5
Montenegro	5
Amaro Ottanta	6
Jefferson	6

Grappe

Poli sarpa bianca	6
Poli sarpa Barrique	6
Grappa castagner barrique	7

Rum

Rum Island Barbados	10
Rum Don Papa Baroko	10

Whiskey

Jemeson Irish Whiskey	7
Talisker Skye single Malt	10

Spritz

Spritz rosé	8
-------------	---



dolci

Dolci

Babà al rum

Pasta di babà bagnata con punch al rum invecchiato, agrumi e vaniglia Bourbon

6

Babàmisù

Pasta di babà imbevuta al caffè e farcita con crema di cacao e nocciole

7

Dolcesinfonia alla nocciola

Cre moso al cioccolato al latte ricoperto con granella di nocciola e cioccolato al latte, adagiato su un pan di spagna morbido alla nocciola e cacao

7

Cheesecake ai frutti di bosco

7

Costiera

Biscotto alle mandorle imbevuto di limoncello e farcito con crema di limoni

7

Torta pistacia vera

Biscotto alle mandorle farcito con crema di cioccolato bianco e pistacchio di Sicilia

7



caffetteria

Caffetteria

Caffè

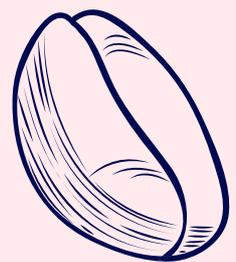
2

Decaffeinato

2,5

Cappuccino

3,5



ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI