

# 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, burattina 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

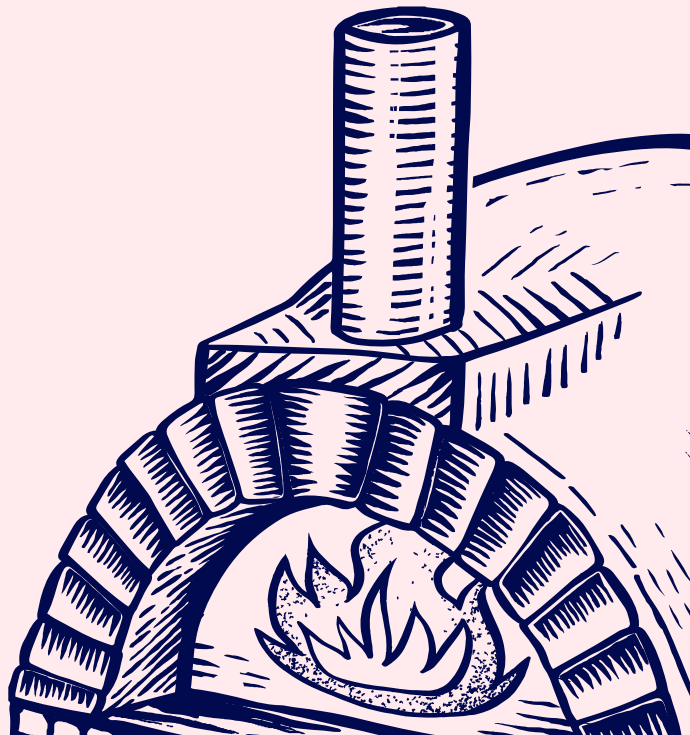
Con crema di zucca, provola di Agerola, guanciale croccante di Amatrice e chips di cipolla (1-7)

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

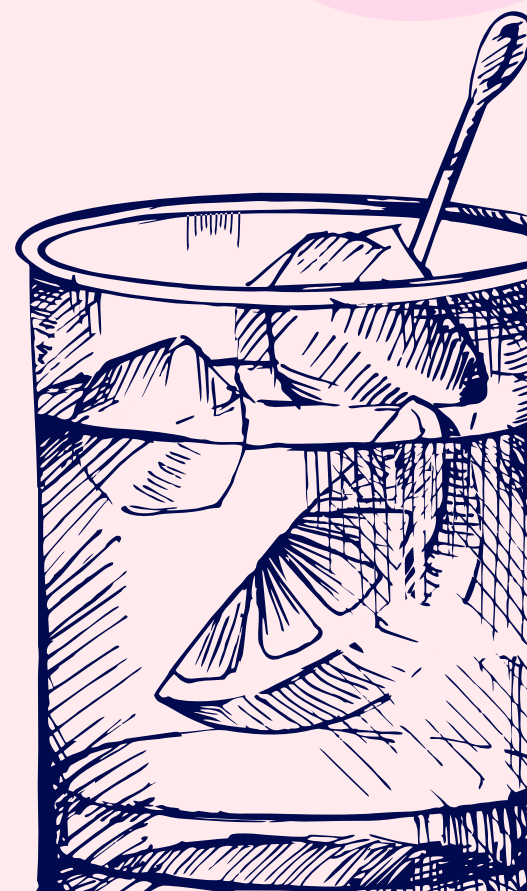
Rum Island Barbados	10
Rum Don Papa Baroko	10

### 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

*Crema 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

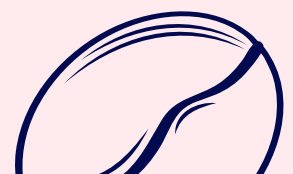
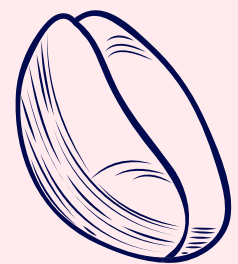
2

Decaffeinato















2,5

Cappuccino

3,5



## ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

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

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