















M E N U

Gentile Ospite

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate e alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menu.

I nostri ospiti sono pregati di comunicare al personale di sala la necessità di consumare elementi privi di determinate sostanze allergeniche, quali:

Allergeni *Allergens*

		
1. Cereali/ <i>Cereals</i>	6. Soia/ <i>Soy</i>	11. Sesamo/ <i>Sesame</i>
		
2. Crostacei/ <i>Crustaceans</i>	7. Latte/ <i>Milk</i>	12. Solfiti/ <i>Sulphur</i>
		
3. Uova/ <i>Eggs</i>	8. Frutta a guscio/ <i>Nuts</i>	13. Lupini/ <i>Lupine</i>
		
4. Pesce/ <i>Fish</i>	9. Sedano/ <i>Celery</i>	14. Molluschi/ <i>Mollusks</i>
		
5. Arachidi/ <i>Peanuts</i>	10. Senape/ <i>Mustard</i>	

+ IMPASTO SENZA GLUTINE PER INTOLLERANTI

2 €

Coperto 2,00 €

PIZZA *DEL MESE*

Via Schito

(Carciofo arrostito, fior di latte, Provole del Monaco, salsa al prezzemolo, olio evo)

14 €



FRITTI & ANTIPASTI

I TRE BRUSCHETTIERI di pane cafone misto integrale	
ARAMIS con speck, brie, pera, noci e mosto d'uva	5 €
D'ARTAGNAN con songino e pomodorini demi dry	5 €
PORTHOS con burrata, mortadella e pistacchio	5 €

+ AGGIUNGI UNA PATATINA 2 €

Tagliere di salumi e formaggi	14 €
Selezione di salumi e formaggi con gnocco fritto (Prosciutto di Parma, Salame Napoli, Mortadella al pistacchio, Pancetta arrotolata, Capocollo, Caciocavallo affumicato, caciocavallo Moscione di Sorrento, provolone del Monaco, confettura di albicocche)	

+ AGGIUNGI UNA FOCACCINA 3 €

FRITTATINA Classica	3 €
(Bucatini con besciamella, ragù bianco, piselli, cotto alla brace e fior di latte)	
FRITTATINA Cacio e pepe	3 €
(Bucatini con besciamella, pecorino romano, Parmigiano Reggiano 18 mesi)	
FRITTATINA special	4 €
chiedi al personale	

ARANCINO Siciliano	3 €
(Il riso Giallo allo zafferano avvolge un ragù bianco)	
ARANCINO Romano	3 €
(il riso Rosso al ragù avvolge una filante provola d'Agerola)	
ARANCINO Napoletano	3 €
(Il riso Bianco al Parmigiano Reggiano 18 mesi senza panatura per un morso super crunchy)	
IL TRIS DI ARANCINI	7 €

CROCCHÈ Classico con la provola	2 €
(100% patate rosse con provola d'agerola)	
CROCCHÈ Farcito con mortadella, pistacchio e fonduta	3 €
(100% patate rosse con provola d'agerola farcito come la nostra Pantera Rosa)	
CROCCHÈ Mare - crocchetta di baccalà e limone	4 €
(100% patate rosse, baccalà e limone in panatura al pane panko)	
IL TRIS DI CROCCHÈ	7 €

CUOPPO MIGNON (x 2 persone)	6 €
2 Polenta, 2 crocchè e 2 frittelline (Polenta napoletana, crocchè senza panatura e frittelline di pasta cresciuta)	

+ AGGIUNGI UNA PATATINA 2 €

LE PIZZE FRITTE

LA MONTANARA

La rossa

(Pomodoro San Marzano DOP, conciato romano, basilico)

7 €

La classica

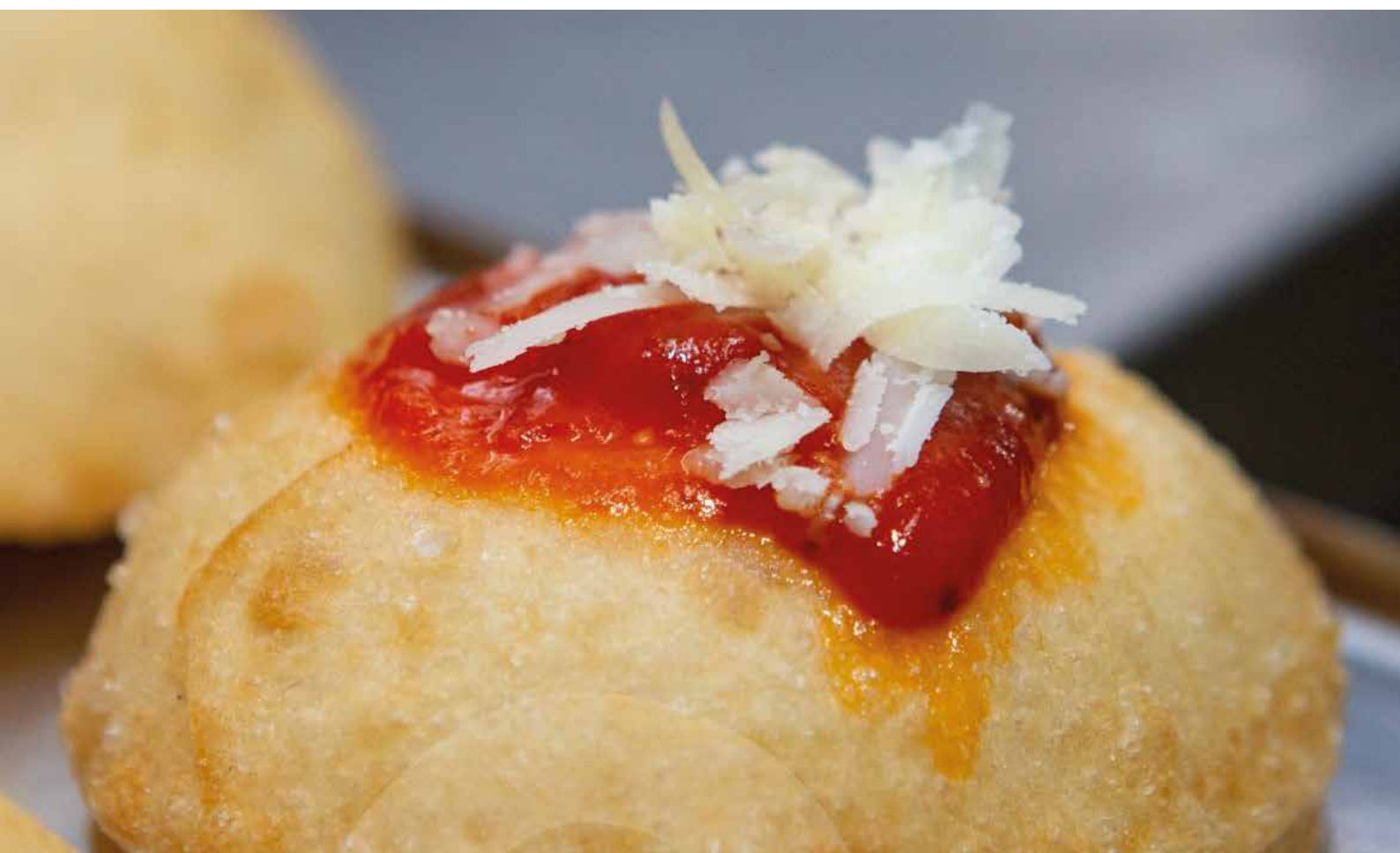
(Ricotta cicoli e pepe)

8 €

Scarola ripassata

(Uvetta, pinoli, noci, fior di latte, olive, acciughe e capperi)

10 €



IL CALZONE

Pizza fritta classica

(Ricotta cicoli e pepe)

8 €

Scarola ripassata

(Uvetta, pinoli, noci, fior di latte, olive, acciughe e capperi)

10 €

CUCINA POP *IN PIZZERIA*

Polpette di Pulled Pork con fonduta di cheddar (3pz) 6 €
(Stracotto di capocollo di maiale cotto CBT, aromatizzato con salsab BBQ e paprika, panatura al pane Panko e fonduta artigianale al cheddar)

Le Patatine chips con paprika, pepe rosa e lime 5 €
(Chips di patata Avezzano, condite con sale aromatizzato)

Le Patate Twister 5 €

Fiore di zucca ripieno di ricotta (2pz) 6 €

Pizzetta di melanzane (2pz) 5 €
(Melanzane, provola, pane raffermo, Basilico)

Polenta stick 6 €
(Polenta napoletana, Parmigiano Reggiano, salsiccia a punta di coltello)



LE MARGHERITE

La Bufalina (Pomodoro San Marzano DOP, bufala, olio e basilico)	8 €
Piana del Sele (Pomodoro Pizzutello, fior di latte, olio e basilico)	6 €
Margherita del pizzaiolo (Pomodoro San Marzano DOP, provola e pepe)	6 €
Margherita a modo mio (Doppio fior di latte, polpa di pomodoro schiacciato a mano, olio e basilico)	7 €
Partenopea (Ragu napoletano, Parmigiano Reggiano, fior di latte, olio al basilico in uscita)	8 €
Battipaglia (Pomodoro datterino giallo, fior di latte, basilico rosso, salsa al basilico)	8 €
Vesuvio (Pomodoro del piennolo in conserva, basilico, fior di latte)	8 €
Margherita Quisisana (Pomodorini lampadina di Quisisana in conserva, basilico, fior di latte)	8 €
Regina di Napoli (Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, olio e basilico)	6 €



American Margherita
(Passata di pomodoro San Marzano, mozzarella cheese, olio, basilico)

8 €



I SAPORI
DEL TERRITORIO

LE CLASSICHE

Capricciosa (Fior di latte, carciofini sott'olio, cotto alla brace, olive ammaccate,olio evo)	9 €
Diavola classica (Basilico, provola di Agerola, Grana Padano grattugiato, olio evo pomodoro, salame piccante)	8 €
Diavola in Purgatorio (Fior di latte, nduja, salsa verde, salame Napoli, olio evo)	8 €
Ortolana Estiva (zucchine melanzane peperoni, fior di latte e basilico,olio evo) Invernale (broccoli, patate al forno, olive nere, fior di latte,olio evo)	8 €
Italia (Fior di latte di Agerola, olio evo, prosciutto crudo, rucola, scaglie di Grana Padano, pomodorini)	8 €
Tre quintali sui friarielli (Broccoli, fior di latte di Agerola, olio evo, salsiccia)	8 €
Marinara (Pomodoro San Marzano DOP, aglio, olio evo, origano)	5 €
Alain Delon (Marinara con alici, olive taggiasche, olio evo)	6 €
Cosacca (Pomodoro San Marzano DOP, pecorino grattugiato, olio evo)	8 €
Il calzone al forno (Ricotta, cicoli, salame, prosciutto cotto, fior di latte, pomodoro, olio evo)	8 €

LESPECIALI

e che Alice! (Fior di latte, alici Armatore, mayonese fatta in casa con colatura di alici, prezzemolo, limone, olio evo)	9 €
Pantera Rosa (Mortadella, olio evo, pesto di pistacchi fatto in casa, provola di Agerola, provolone del monaco)	9 €
Paiman (Funghi arrostiti, olio evo, pancetta, provola di Agerola, salsiccia)	9 €
Sirene in Südtirol (Grana Padano grattugiato, emulsione di fior di latte, provolone del Monaco, olio evo, gorgonzola, noci, speck, scaglie di Grana)	9 €
Mister Gi (Provola, pancetta, salsiccia, melanzane arrostate, olio evo)	9 €
Bianca provola e pepe timut (Provola di Agerola, pepe aromatizzato agli agrumi, zeste di arancia, concentrato di pomodoro datterino rosso, olio evo)	9 €

ISPIRAZIONI

21 Marzo (Fior di latte, piselli centogiorni del Vesuvio, fave di Varano, stracciatella pancetta arrotolata, olio evo)	12 €
Nerano (Fior di latte, fonduta di Provolone del Monaco, chips di zucchine, pesto di basilico fatto in casa, olio evo)	12 €
Via Schito (Carciofo arrostito, fior di latte, Provole del Monaco, salsa al prezzemolo, olio evo)	14 €
Bacalao (Uvetta, pinoli, noci, fior di latte, olive, acciughe, capperi, scarola saltata in padella. scarola a crudo, limone e baccala CBT)	12 €
Soleado (Fiori di zucca, zucchine gialle, provola, pancetta, olio evo)	13 €
Visione dolomiti (Fior di latte, Speck, brie, pera, noci e mosto d'uva)	10 €



GENERAZIONE Z

Pepperoni (Passata di pomodoro San Marzano DOP, mozzarella cheese, pepperoni salame)	9 €
Pulled Pork (Fior di latte, pulled pork CBT, salsa BBQ, cetriolini, cheddar e cipolle caramellate al balsamico fatte in casa)	9 €
Würstel e patatine (Emulsione di fior di latte, fior di latte, w ürstel artigianale, patate twister servite con mayonese fatta in casa)	9 €
Cinghialotto alla zuawa (Trito di porchetta, prosciutto cotto e patate fritte con fior di latte e mayonese artigianale fatta in casa)	9 €

PANUOZZI

Il classico (Provola, pancetta)	14 €
Il tradizionale (Provola, prosciutto crudo)	14 €
+ AGGIUNGI MELANZANE ARROSTITE	2 €
+ AGGIUNGI SCAGLIE DI PROVOLONE DEL MONACO	2 €
Miss Piggy (Provola, porchetta, patate al forno)	14 €
+ AGGIUNGI PROSCIUTO COTTO ARROSTITO	2 €
A scelta dalle pizze (Eccetto Ispirazioni)	14 €

PAIMANUOZZO

Burger twist (Paimanuozzo, hamburger, cheddar, bacon, insalata e pomodoro servito con patate twister e salse artigianali)	9 €
Bologna sausage (Paimanuozzo, hamburger, mortadella al pistacchio, burrata, pistacchio in granella e fior di latte servito con patate twister e salse artigianali)	9 €
Funky gallo (Paimanuozzo, coscia di pollo CBT panata ai cornflakes, iceberg, radicchio, mayonese artigianale e pomodori confit servito con patate twister e salse artigianali)	9 €

APERITIVO

Analcolico	3,5 €
Alcolico	7 €
Aperol Spritz	
Campari Spritz	
Americano	
Negroni	
Negroni sbagliato	
Mi-To	
Gin Tonic	
Gin Lemon	

+ GIN PREMIUM

+2 €

BIBITE

Acqua ferrarelle	3 €
Acqua natia	3 €
Coca cola 33cl	3,5 €
Coca zero 33cl	3,5 €
Fanta 33cl	3,5 €

BIRRE

RE FRAVORT, FRESH BEER

Al naso si percepiscono profumi abbastanza intensi di cereali e luppolo. In bocca emerge un corpo delicato, caratterizzato da un gusto morbido e fragrante, da aromi di cereali, di malto e luppolo.

(On the nose there are quite intense aromas of cereals and hops. A delicate body emerges in the mouth, characterized by a soft and fragrant taste, aromas of cereals, malt and hops.)

33CL 4€

Produttore (Producer):
Birrificio Fravort

Fermentazione
(Fermentation):
Alta (Hight)

Tipologia (Type):
Fresh beer 4,9%

OCRA, LA CANTINA

Ottenuta utilizzando l'acqua filtrata dalle rocce della catena dei Monti Lagorai e dalla selezione di malti d'orzo provenienti da materie artigianali. L'aggiunta di luppolo e del lievito le conferiscono un'eccezionale digeribilità.

(Extremely fragrant beer thanks to double dry hopping with the massive use of Australian and New Zealand hops. Tropical scents and taste are its main feature, together with great balance and cleanliness)

33CL 4€

Produttore (Producer):
Birrificio Fravort

Fermentazione
(Fermentation):
Bassa (Low)

Tipologia (Type):
Keller 4,8%

VENTO, FRAVORT IPA

Colore chiaro limpido con una schiuma bianca abbondante, morbida e persistente. Una IPA diversa, che soddisfa il piacere della bevuta secca, ma non astringente, che non inibisce alla seconda bevuta, ma che la richiedesse.

(Clear light color with an abundant, soft and persistent white foam. A different IPA, which satisfied the pleasure of dry drinking, but not astringent, which did not inhibit the second drink, but who requested it.)

33CL 5,5€

Produttore (Producer):
Birrificio Fravort

Fermentazione
(Fermentation):
Alta (High)

Tipologia (Type):
IPA 5,6%

APA GLUTEN FREE

Una pale ale americana in versione gluten free, bionda intensa con profumi di arancia e pompelmo, al palato esplosiva la frutta tropicale con i luppoli americani che le donano una nota amara intensa ma non eccessiva.

(An American pale ale in a gluten free version, intense blonde with aromas of orange and grapefruit, tropical fruit explodes on the palate with American hops which give it an intense but not excessive bitter note.)

33CL 5,5€

Produttore (Producer):
Birrificio Doge

Fermentazione
(Fermentation):
Alta (High)

Tipologia (Type):
APA 4,8%

PILS

Birra lager dal colore giallo fieno, con una cremosa schiuma bianca, fine e duratura. Mediamente corposa con delicate note di malto che ricordano il sapore di pane e miele d'acacia.

(Lager beer with a hay yellow color, with a creamy, fine and long-lasting white foam. Medium-bodied with delicate malt notes reminiscent of the flavor of bread and acacia honey.)

33CL 4,5€

Produttore (Producer):
Birrificio Doge

Fermentazione
(Fermentation):
Bassa (Low)

Tipologia (Type):
Pils 5%

SLALOM

Birra lager dal colore giallo fieno, con una cremosa schiuma bianca, fine e duratura. Mediamente corposa con delicate note di malto che ricordano il sapore di pane e miele d'acacia.

(Lager beer with a hay yellow color, with a creamy, fine and long-lasting white foam. Medium-bodied with delicate malt notes reminiscent of the flavor of bread and acacia honey.)

33CL 4,5€

Produttore (Producer):
Birrifficio Heineken

Fermentazione
(Fermentation):
Alta (High)

Tipologia (Type):
Strong Lager 9%

KLOSTER WEISSE

Bionda, giallo dorata, velata, con schiuma bianca, fine e molto persistente, con un aroma di lieviti, pane fresco, fruttata e leggeri sentori speziati. Gusto dolce, leggermente acidula, con note fruttate di banana, ciliegia e speziate di chiodi di garofano.

(Blonde, golden yellow, veiled, with white, fine and very persistent foam, with an aroma of yeasts, fresh bread, fruity and light spicy hints. Sweet, slightly acidic taste, with fruity notes of banana, cherry and spicy notes of nails carnation.)

50CL 5,5€

Produttore (Producer):
Birrifficio Rederberger

Fermentazione
(Fermentation):
Alta (High)

Tipologia (Type):
Hefeweiss 5,2%

KLOSTER DOPPELBOCK DUNKEL

Ambrata scura a bassa fermentazione, dal gusto ricco e intenso. Degli oltre 300 monasteri tedeschi che producevano birra nel Medioevo, è la terza più antica birreria ancora attiva..

(Low fermentation dark amber, with a rich and intense flavour. Of the more than 300 German monasteries that produced beer in the Middle Ages, is the third oldest still active brewery.)

50CL 6€

Produttore (Producer):
Birrifficio Fravort

Fermentazione
(Fermentation):
Alta (High)

Tipologia (Type):
Doppelbock Dunkel 7,4%

BIRRA HACKER HEFE WEISSE

L'Hacker Weissbier è una birra di frumento tipica bavarese dal colore leggermente ambrato. Gusto leggermente acidulo e dissetante. Il carattere spumeggiante si rivela nell'aroma fruttato e nella fine schiuma.

(Hacker-Pschorr Hefe Weisse is a wheat beer characterized by a high-temperature fermentation process with specific yeasts for wheat beers. Its color is opalescent gold.)

50CL 5€

Produttore (Producer):
Hacker-Pschorr

Fermentazione
(Fermentation):
Alta (High)

Tipologia (Type):
Hefeweizen 5,5%

VINI ROSSI

CAMPANIA

Lacryma Cristi del Vesuvio D.O.C. "Lavarubra" - Bosco Medici

21€

Il sorso è elegante ed avvolgente in perfetto equilibrio tra morbidezza, freschezza e sapidità.

Uvaggio: Primitivo di Manduria - Vol. 15,00%

CAMPANIA

Aglianico Cilento D.O.C. "Petralena" - Cantine Barone

25€

Un classico dal carattere forte, sostiene il suo bouquet essenziale e persistente con giusta robustezza.

Uvaggio: Aglianico - Vol. 13,50%

CAMPANIA

Campi Flegrei D.O.C. "Per e Palumm" - Agnanum

35€

Il sorso è elegante ed avvolgente in perfetto equilibrio tra morbidezza, freschezza e sapidità.

Uvaggio: Fiano - Vol. 13,50%

PUGLIA

Primitivo di Manduria D.O.P. "San Gaetano" - Due Palme

21€

Profumo floreale con sfumature di banana. Gusto fresco, delicato, leggermente sapido, di giusto corpo.

Uvaggio: Primitivo di Manduria - Vol. 15,00%

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Emilia I.G.P. "Senza Fondo" - Lusvardi

25€

Rosso rubino, presenta note fruttate di ciliegia e di sottobosco, ben accompagnate dalle note floreali della violetta.

Uvaggio: Lambrusco - Vol. 11,50%

PIEMONTE

Langhe D.O.C. "777" - Deltetto

33€

Al palato è intenso, persistente e fresco caratterizzato da un tannino non aggressivo che rendono il vino dotato di grande bevibilità.

Uvaggio: Pinot Nero - Vol. 13,50%

CAMPANIA

"Ottouve" Gragnano Penisola Sorrentina - Martusciello

25€

Al palato è fresco, disimpegnato e dalla grande acidità

Uvaggio: Piediroso 40%, Aglianico 60%

CAMPANIA

Tenuta San Francesco - Tramonti

25€

Al naso esprime sentori di frutti di bosco, viole, note speziate e di tabacco.

Al gusto risulta equilibrato, di facile beva, fresco e di buona persistenza

Uvaggio: Aglianico, Piediroso, Tintore - Vol. 12.5%

CAMPANIA

Costa d'Amalfi Rosato- Tenuta San Francesco

27€

Si caratterizza per l'elegante freschezza e la scia sapida che rilascia nel finale. E' delicato, equilibrato e di media persistenza

Uvaggio: Aglianico e Piediroso - Vol. 13,50%

CAMPANIA

Cantine Barone PIETRALENA CIL. AGLIANICO DOC 2021

24€

Giusta tannicità. Lungo e persistente

Uvaggio: Aglianico - Vol. 14,00%

TOSCANA

Rocca di Castagnoli Chianti DOCG

16€

intenso e ricco di profumi fruttati e vinosi.

Piacevole e bilanciata è la nota legnosa.

Uvaggio: Ciliegio 10%, Sangiovese 90% - vOL. 13%

CAMPANIA

"Per'e Palumm" Campi Flegrei DOC 2020 Agnanum

35€

Regala note di erbe aromatiche, di fiori e di amarena e per il suo gusto goloso, succoso, coinvolgente.

Uvaggio: 100% Piediroso - Vol. 13%

PUGLIA

Primitivo di Manduria DOC "Sangaetano" – Cantine Due Palme

19€

Al palato risulta di forte impatto, pieno e possente, con adeguato apporto di freschezza e sapidità.

Uvaggio: 100% Primitivo - Vol. 14,5%

DESSERT

Monoporzione del giorno

6 €

FINE PASTO

Amari

4 €

Digestivo

(Limoncello, meloncello, finocchietto, liquirizia)

3 €

Caffé

2 €

Grappe

4 €

Rum

4 €

Whisky

4 €

Cognac

4 €

Ogni nostra creazione è un tributo alle eccellenze del territorio campano.

Pomodoro San Marzano DOP dal sapore inconfondibile,

Olio EVO prezioso della Piana del Sele, bufala campana,

latticini di Agerola e dei Monti Lattari.

La qualità autentica è la nostra firma!

VISITA IL NOSTRO SITO



