
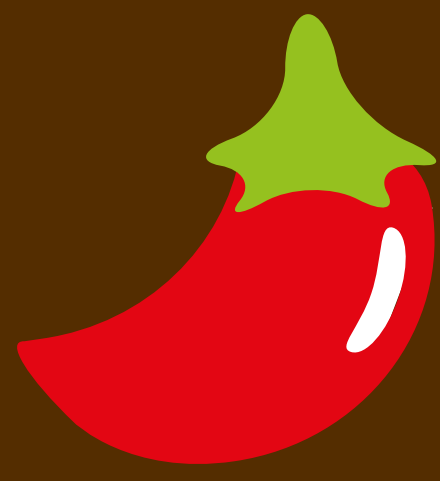




MENÙ

duje 



## from the kitchen

### TRIS DI MONTANARINE DELLO CHEF

Fantasy composition of the Chef <sup>[1-4-5-7-9]</sup>

6,5 €

### MOZZARELLA IN CARROZZA\*

A sublime fried bread sandwich\* with Fior di Latte from **Il Casolare** and **Delfino** Anchovy filets from Cetara <sup>[1-3-4-5-7]</sup>

3 €

### ARANCINO DI RISO\* ALLO ZAFFERANO 2pz

Fried Rice Ball Filled with Classic Mixed Meat /Pork Ragu, Organic Tomato from **Casa Marrazzo**, Peas, Parmesan Cheese, Fior di Latte from **Il Casolare** <sup>[1-3-5-7-9]</sup>

4 €

### CROCCHÈ DI PATATE\* 2pz

Potatoes croquette enrich with Parmesan Cheese and filled with warm and stringy Fior di Latte Mozzarella from **Il Casolare** <sup>[1-3-5-7]</sup>

4 €

### FIAMMIFERI DI POLENTA

Little fried sticks of Polenta served with our homemade Gazpacho <sup>[1-5-7]</sup>

4 €

### VERDURE DI STAGIONE AL FORNO

Baked vegetables depending on Sant'Ambrogio Market availability

6 €

### POLPETTE DELLA NONNA CON MELANZANE A FUNGHETTO

Meatball mixed meat beef and pork with pinuts and raisins served with a tomatoes sauce with egg-plant <sup>[1-3-5-7-8-9]</sup>

7,5 €

### FRITTO MISTO\*

(recommended for two people)

A selection of Mozzarella in Carrozza, Arancini di Riso allo Zafferano, Crochè di Patate and Fiammiferi di polenta served with our homemade Gazpacho <sup>[1-3-4-5-7-9]</sup>

10 €

### BURRATA E PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP <sup>[7]</sup>

10 €



# our PIZZAS

## MARGHERITA

Organic Tomato from **Casa Marrazzo**, Fior di Latte Mozzarella Cheese from **Il Casolare**, Fresh Basil, EVOO <sup>[1-7]</sup>

8 €

## MARINARA

Organic Tomato from **Casa Marrazzo**, Garlic, Oregano, EVOO <sup>[1]</sup>

7 €

## MARGHERITA DEL PIZZAIUOLO

Organic Tomato from **Casa Marrazzo**, **Il Casolare** Smoked Provola Cheese, Pepper, Basil, EVOO <sup>[1-7]</sup>

9 €

## MARGHERITA GIALLA

Yellow Tomatoes, **Il Casolare** Smoked Provola Cheese, Salted Sheep's Ricotta, Basil, EVOO <sup>[1-7]</sup>

12 €

## REGINA DEL VESUVIO

Piennolo del Vesuvio Dop Tomato, **Il Casolare** Buffalo Mozzarella, Basil, EVOO <sup>[1-7]</sup>

12 €

## NAPOLI

Organic Tomato from **Casa Marrazzo**, Fior di Latte Mozzarella from **Il Casolare**, Basil, Capers, **Delfino** Anchovies from Cetara, Oregano, EVOO <sup>[1-4 -7]</sup>

11 €

## PARMIGIANA

Organic Tomato from **Casa Marrazzo**, Fior di Latte Mozzarella from **Il Casolare**, Fried Eggplant, Grana Padano Cheese, Basil, EVOO <sup>[1-5 -7]</sup>

13 €

## kids menu

PIZZA MARGHERITA <sup>[1-7]</sup>

5 €

BAKED HAM &  
MOZZARELLA CALZONE <sup>[1-7]</sup>

6 €



## LA QUATTRO POMODORI

Organic Tomato, Filletts of BIO Green Tomato, Fillets of BIO Red Tomato and Dry Tomatoes from **Casa Marrazzo**, Burrata Cheese (a more liquid mozzarella) from Puglia, Basil, EVOO <sup>[1-7]</sup>

15 €



RECOMMENDED WITH A GLASS OF:  
**ROSSO DI MONTALCINO SASSELLO**

4 €

## FUNGHI E PROSCIUTTO DOK

Fior di Latte Mozzarella from **Il Casolare**, Fresh marinated Champignon Mushrooms, Cooked Ham by **Dok Dall'Ava**, Rocket pesto, EVOO <sup>[1-7]</sup>

12 €



RECOMMENDED WITH A GLASS OF:  
**CODA DI VOLPE DEL SANNIO DOP**

2 €

## DOPPIA ZETA

Fior di Latte Mozzarella from **Il Casolare**, Zucchini sauce, Pig Cheek, **Grotta del Fiorini** Pecorino Cheese, pesto with Basil and Ginger, EVOO <sup>[1-7]</sup>

13 €



RECOMMENDED WITH A GLASS OF:  
**ROSSO DI MONTALCINO SASSELLO**

4 €

## BURRATA E 'NDUJA

Burrata Cheese (a more liquid mozzarella) from Puglia, 'Nduja (Spicy spreadable salami), Organic Tomato from **Casa Marrazzo**, Fresh Tomato, Basil, EVOO <sup>[1-5-7]</sup>

13 €

## LA COSACCA

Organic Tomato from **Casa Marrazzo**, Pecorino Toscano **Grotta dei Fiorini**, Grated Grana Padano Cheese, Basil <sup>[1-7]</sup>

9 €

## TROPEA

Fior di Latte Mozzarella and Buffalo Ricotta from **Il Casolare**, Casentino Grey Pork Sausage, Fresh Tomato, marinated onion with fennel, Pecorino Cheese, Basil, EVOO <sup>[1-7]</sup>

14 €



RECOMMENDED WITH A GLASS OF:  
**MILLESIMATO SPUMANTE**

2 €

## FIORI DI ZUCCA

Fior di Latte Mozzarella and Buffalo Ricotta from **Il Casolare**, pumpkin flowers, **Delfino** Anchovies from Cetara, Basil, EVOO <sup>[1-4-7]</sup>

14 €



Gluten Free



Vegan



Lactose-free



A sprinkling of Grana Padano Cheese

## E QUATTE MANERE (4 STAGIONI)

Four sections with diverse ingredients:

1- Margherita, 2- Funghi e prosciutto **DOK**, 3- Marinara with **Delfino** Anchovies from Cetara, 4- Fior di Latte Mozzarella from **Il Casolare**, Fried Eggplant, Fresh Tomato, Basilico, Olio Evo <sup>[1-4-5-7]</sup>

11 €

## LA SCAROLA

Fior di Latte Mozzarella from **Il Casolare**, Piennolo Vesuvio Dop Tomatoes, stir-fried Curly Endive Salad, **Delfino** Anchovies from Cetara, Capers, Taggiasca Olives, Pecorino Toscano **Grotta dei Fiorini**, EVOO <sup>[1-4-7]</sup>

13 €

## BURRATA E CRUDO DI PARMA DOP

Organic Tomato from **Casa Marrazzo**, Burrata Cheese (a more liquid mozzarella) from Puglia, Fresh Tomato, Parma DOP Ham, Basil, EVOO <sup>[1-7]</sup>

15 €

## LA NOSTRA DIAVOLA

Fior di Latte Mozzarella from **Il Casolare**, Piennolo Vesuvio Dop Red & Yellow Tomatoes, Spianata Calabria (Calabrian Spicy Salami), Basil, EVOO <sup>[1-7]</sup>

13 €

## *fried* **PIZZA**

### MONTANARA

Organic Tomato from **Casa Marrazzo**, Seasoned Salted Sheep's Ricotta, Basil <sup>[1-5-7]</sup>

8,5 €

### CICOLI E RICOTTA

Buffalo Ricotta Cheese and Smoked Provola Cheese from **Il Casolare**, Pork rinds, Grated Grana Padano Cheese, a drop of Tomato Sauce, Pepper <sup>[1-5-7]</sup>

9 €

### CONO FRITTO AL LAMPREDOTTO

Lampredotto (a kind of Tripe) served with our Greep Sauce <sup>[1-5-9]</sup>

7,5 €



**RECOMMENDED WITH A GLASS OF:**

**CHIANTI DOCG PIEVE DI CAMPOLI**

2,50 €



Gluten Free



Vegan



Lactose-free



A sprinkling of Grana Padano Cheese



**AiC**



Associazione  
Italiana  
Celiachia

*gluten free*  
**DOUGH**

**ONLY UPON REQUEST**

**3 €**

*lactos-free*  
**MOZZARELLA**

**ONLY UPON REQUEST**

**1,5€**



*extra*  
**TOPPING**

**ON TOP OF LISTED  
INGREDIENTS**

**2€**

*extra*  
**ANCHOVIES**  
**DELFINO FROM CETARA**

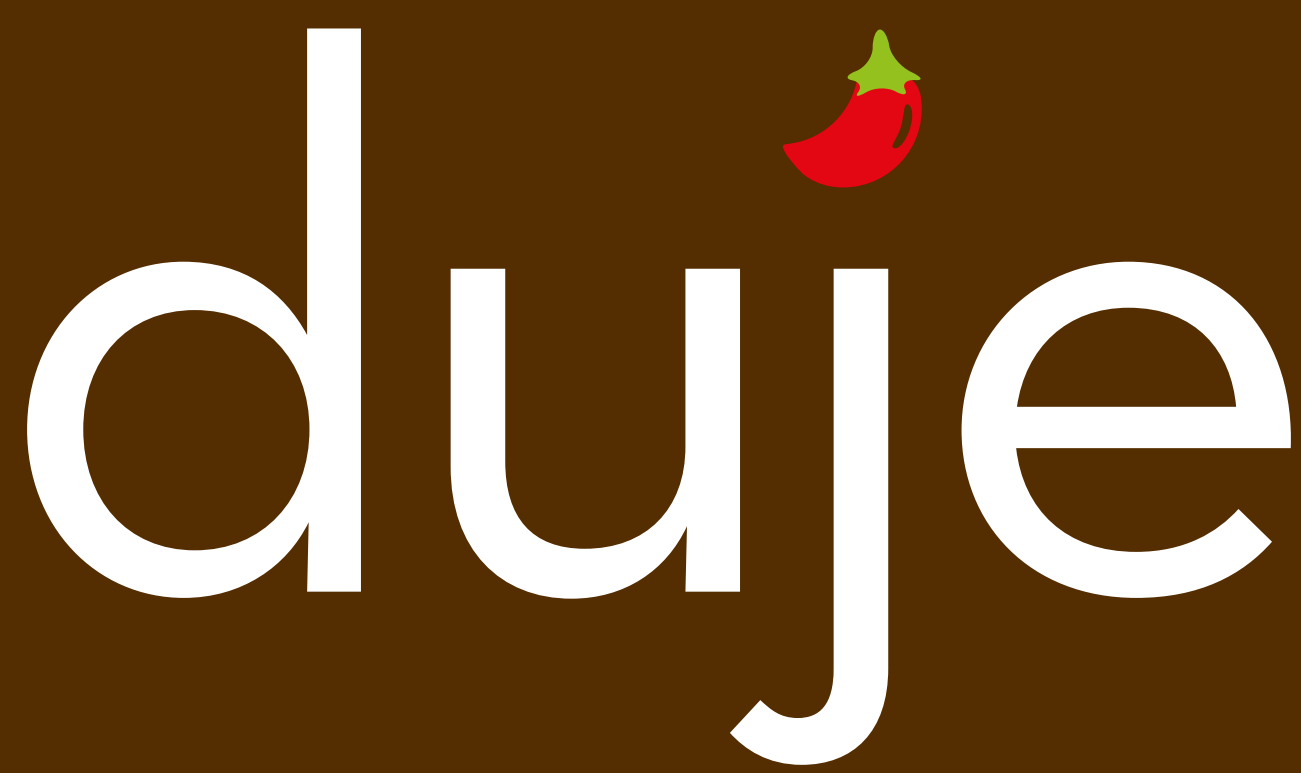
**4€**

The bread is made by  
**MICHELE**  
using Italian  
**ADDITIVE-FREE FLOURS**  
and it is cooked in our  
**WOOD-FIRED OVENS**

**COVER CHARGE 2,5€**

(\*) Dishes prepared with frozen or frozen raw matierl at source  
We would like to inform our Costumers that all our products are  
fresh at the origin. The marked ingredients are frozen or frozen from  
storage after they have been processed





## TABELLA ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergeni utilizzati in questo esercizio e presente nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2001 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

<b>1. GLUTINE</b>	Cereali contenenti glutine (cioè GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT o i loro CEPPI IBRIDATI) e prodotti derivati, tranne: a) Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) Maltodestrine a base di grano; c) Sciroppi di glucosio a base di orzo; d) Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
<b>2. CROSTACEI</b>	Crostacei e prodotti a base di crostacei.
<b>3. UOVA</b>	Uova e prodotti a base di uova ( <i>sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari</i> ).
<b>4. PESCE</b>	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
<b>5. ARACHIDI</b>	Arachidi e prodotti a base di arachidi.
<b>6. SOIA</b>	Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli do olio vegetale a base di soia.
<b>7. LATTE</b>	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolo ( <i>sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato</i> ).
<b>8. FRUTTA A GUSCIO</b>	Frutta a guscio vale a dire: MANDORLE ( <i>Amigdalus communis L.</i> ), NOCCIOLE ( <i>Corylus avellana</i> ), NOCI ( <i>Juglans regia</i> ), NOCI DI ACAGIÙ ( <i>Anacardium occidentale</i> ), NOCI DI PECAN [ <i>Carya illinoiensis (Wangenh) K. Koch</i> ], NOCI DEL BRASILE ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), PISTACCHI ( <i>Pistacia vera</i> ), NOCI MACADAMIA o NOCI DEL QUEENSLAND ( <i>Macadamia ternifoliae</i> ) i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
<b>9. SEDANO</b>	Sedano e prodotti a base di sedano.
<b>10. SENAPE</b>	Senape e prodotti a base di senape.
<b>11. SESAMO</b>	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
<b>12. SOLFITI</b>	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .
<b>13. LUPINI</b>	Lupini e prodotti a base di lupini.
<b>14. MOLLUSCHI</b>	Molluschi e prodotti a base di molluschi.

**INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI.**