
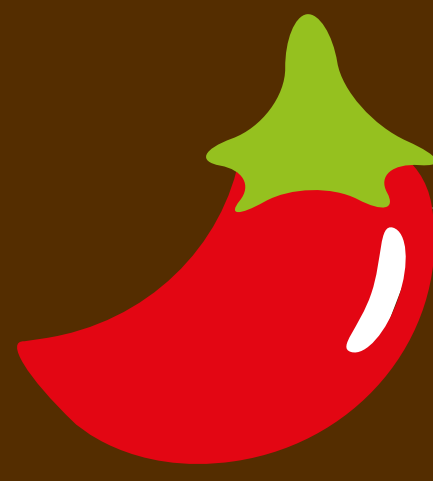




MENÙ

duje 



gli antipasti

TRIS DI MONTANARINE DELLO CHEF

Composizione a fantasia dello Chef ^[1-4-5-7-9]

6,5 €

MOZZARELLA IN CARROZZA*

Fior di latte **Il Casolare** e Filetti di Acciuga **Delfino Cetara** avvolte da una dorata e croccante "Carrozza" di Pan Carrè ^[1-3-4-5-7]

3 €

ARANCINO DI RISO* ALLO ZAFFERANO 2pz

Ripieno al Ragù di misto Manzo/Suino, Pomodoro Biologico di **Casa Marrazzo**, Piselli, Parmigiano Reggiano, Fior di Latte **Il Casolare** ^[1-3-5-7-9]

4 €

CROCCHÉ DI PATATE* 2pz

Crocchè di Patate arricchita con Parmigiano Reggiano, con un cuore filante di Fior di Latte **Il Casolare** ^[1-3-5-7]

4 €

FIAMMIFERI DI POLENTA

Serviti con il nostro Gazpacho ^[1-5-7]

4 €

VERDURE DI STAGIONE AL FORNO

Piatto di verdure miste di stagione cotte al forno a seconda della disponibilità del mercato

6 €

POLPETTE DELLA NONNA CON MELANZANE A FUNGHETTO

Polpette di carne mista bovino/suino con pinoli e uvetta accompagnate con melanzane a funghetto ^[1-3-5-7-8-9]

7,5 €

FRITTO MISTO*

(consigliato per due persone)

Mozzarella in Carrozza, Arancini di Riso allo Zafferano, Crocchette di Patate e Fiammiferi di Polenta serviti con il nostro Gazpacho ^[1-3-4-5-7-9]

10 €

BURRATA E PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP ^[7]

10 €



le nostre PIZZE

MARGHERITA

Pomodoro Biologico **Casa Marrazzo**, Fior di Latte **Il Casolare**, Basilico, Olio Evo ^[1-7]

8 €

MARINARA

Pomodoro Biologico **Casa Marrazzo**, Aglio, Origano, Olio Evo ^[1]

7 €

MARGHERITA DEL PIZZAIUOLO

Pomodoro Biologico **Casa Marrazzo**, Provola Affumicata **Il Casolare**, Pepe, Basilico, Olio Evo ^[1-7]

9 €

MARGHERITA GIALLA

Pomodoro Giallo a Pacchetelle, Provola Affumicata **Il Casolare**, Ricotta Salata di Pecora, Basilico, Olio Evo ^[1-7]

12 €

REGINA DEL VESUVIO

Pomodoro del Piennolo del Vesuvio Dop, Mozzarella di Bufala **Il Casolare**, Basilico, Olio Evo ^[1-7]

12 €

NAPOLI

Pomodoro Biologico **Casa Marrazzo**, Fior di Latte **Il Casolare**, Basilico, Capperi, Filetti di Acciughe di Cetara **Delfino**, Origano, Olio Evo ^[1-4 -7]

11 €

PARMIGIANA

Pomodoro Biologico **Casa Marrazzo**, Fior di latte **Il Casolare**, Melanzane fritte, Grana Padano, Basilico, Olio Evo ^[1-5 -7]

13 €

menù bambini

PIZZA MARGHERITA ^[1-7]

5 €

CALZONE PROSCIUTTO COTTO
E MOZZARELLA ^[1-7]

6 €

LA QUATTRO POMODORI

Pomodoro Biologico, Filetti di Pomodori Verdi BIO, Filetti di Pomodori Rossi BIO e Pomodorino Secco di **Casa Marrazzo**, Burrata Pugliese, Basilico, Olio Evo ^[1-7]

15 €



CONSIGLIATO CON CALICE DI:

ROSSO DI MONTALCINO SASSELLO

4 €

FUNGHI E PROSCIUTTO DOK

Fior di Latte **Il Casolare**, Funghi Champignon Freschi Marinati, Prosciutto Cotto **Dok Dall'Ava**, Pesto di Rucola, Olio Evo ^[1-7]

12 €



CONSIGLIATO CON CALICE DI:

CODA DI VOLPE DEL SANNIO DOP

2 €

DOPPIA ZETA

Fior di Latte **Il Casolare**, Crema di Zucchine, Guanciale, Pecorino Toscano **Grotta del Fiorini**, Pesto di Basilico e Zenzero, Olio Evo ^[1-7]

13 €



CONSIGLIATO CON CALICE DI:

ROSSO DI MONTALCINO SASSELLO

4 €

BURRATA E 'NDUJA

Burrata Pugliese, 'Nduja, Pomodoro Biologico **Casa Marrazzo**, Pomodorino Fresco, Olio Evo, Basilico ^[1-5-7]

13 €

LA COSACCA

Pomodoro Biologico Casa Marrazzo, Pecorino Toscano **Grotta dei Fiorini**, Grana Padano Grattugiato, Basilico ^[1-7]

9 €

TROPEA

Ricotta di Bufala e Fior di Latte **Il Casolare**, Salsiccia di Maiale Grigio del Casentino, Pomodorino Fresco, Petali di Cipolla di Tropea Marinata al Finocchietto, Pecorino Toscano **Grotta del Fiorini**, Basilico, Olio Evo ^[1-7]

14 €



CONSIGLIATO CON CALICE DI:

MILLESIMATO SPUMANTE

2 €

FIORI DI ZUCCA

Ricotta di Bufala e Fior di Latte **Il Casolare**, Fiori di Zucca, Filetti di Acciuga di Cetara **Delfino**, Basilico, Olio Evo ^[1-4-7]

14 €



Gluten Free



Vegano



Senza Lattosio



Spolverata di Grana Padano

E QUATTE MANERE (4 STAGIONI)

La pizza si compone di 4 gusti:

1 - Margherita; 2 - Funghi e prosciutto DOK; 3 - Marinara con alicie fresca in base alla disponibilità del mercato Sant'Ambrogio o in alternativa Filetto di Acciuga di Cetara **Delfino**; 4 - Fior di latte **Il Casolare**; Melanzana Fritta, Pomodorino fresco, Basilico, Olio Evo
[1-4-5-7]

11 €

LA SCAROLA

Fior di Latte **Il Casolare**, Pomodorino del Piennolo Vesuvio Dop, Scarola Riccia ripassata in padella, Filetti di Acciughe di Cetara **Delfino**, Capperi, Olive Taggiasche, Pecorino Toscano **Grotta dei Fiorini**, Olio Evo [1-4-7]

13 €

BURRATA E CRUDO DI PARMA DOP

Pomodoro Biologico **Casa Marrazzo**, Burrata Pugliese, Pomodorino Fresco, Prosciutto Crudo di Parma Dop, Olio Evo, Basilico [1-7]

15 €

LA NOSTRA DIAVOLA

Fior di Latte **Il Casolare**, Pomodorino del Piennolo Vesuvio Dop rossi e gialli, Spianata Calabria, Basilico, Olio Evo [1-7]

13 €

la pizza **FRITTA**

MONTANARA

Pomodoro Biologico **Casa Marrazzo**, Ricotta di Pecora Salata Stagionata, Basilico [1-5-7]

8,5 €

CICOLI E RICOTTA

Ricotta di Bufala e Provola Affumicata **Il Casolare**, Cicoli di Maiale, Grana Padano grattugiato, una goccia di Pomodoro, Pepe [1-5-7]

9 €

CONO FRITTO AL LAMPREDOTTO

Lampredotto servito con la Nostra Salsa Verde [1-5-9]

7,5 €



CONSIGLIATO CON CALICE DI:

CHIANTI DOCG PIEVE DI CAMPOLI

2,50 €



Gluten Free



Vegano



Senza Lattosio



Spolverata di Grana Padano

AiC



Associazione
Italiana
Celiachia

impasto
SENZA GLUTINE

SU PRENOTAZIONE

3 €

mozzarella
NO LATTOSIO

SU PRENOTAZIONE

1,5€



aggiunta
INGREDIENTE
ALLE PIZZE DESCRITTE

2€

aggiunta
ACCIUGHE
DELFINO

4€

Il pane è fatto da
MICHELE
con farine italiane
SENZA ADDITIVI
e cotto nel nostro
FORNO A LEGNA

SERVIZIO E COPERTO 2,5€

(*) Piatti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Ci teniamo a informare i nostri clienti che tutti i nostri prodotti somministrati sono freschi all'origine. Gli ingredienti contrassegnati vengono congelati o surgelati per la loro conservazione dopo essere stati lavorati.

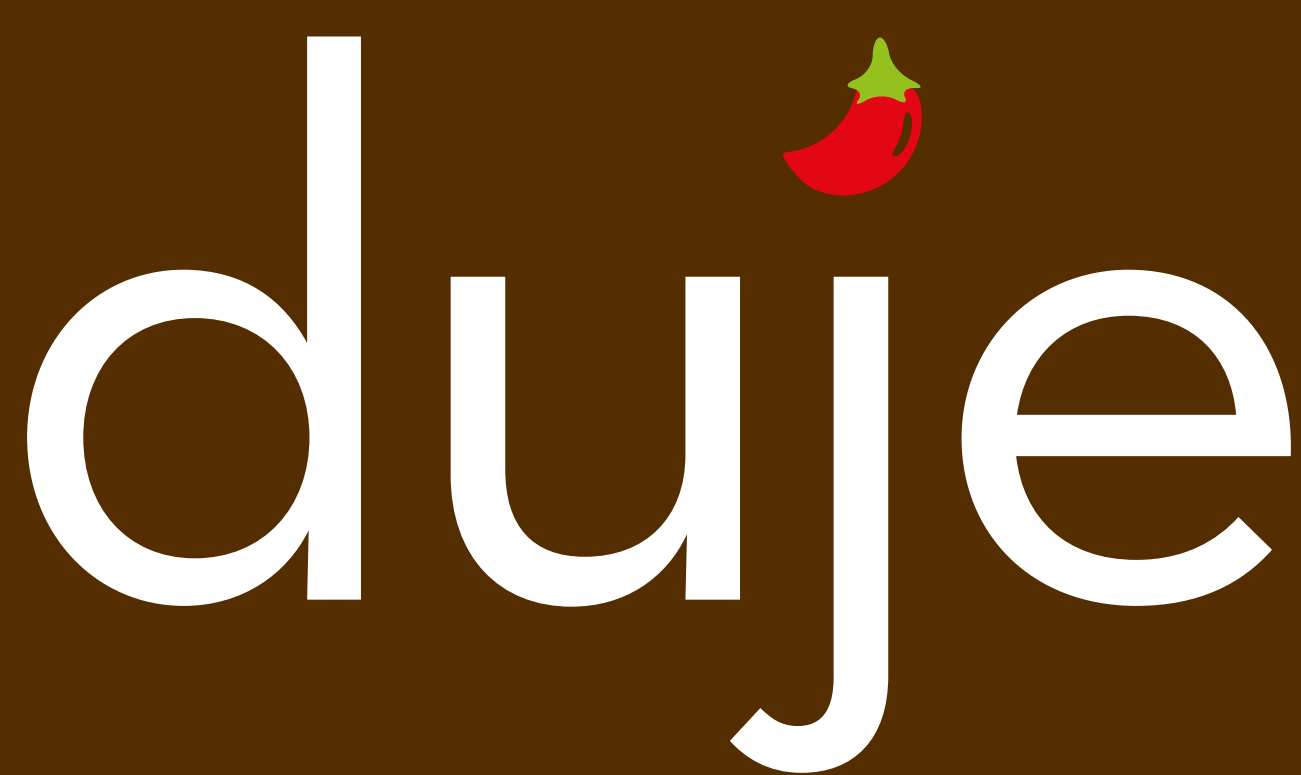


TABELLA ALLERGENI

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".

1. GLUTINE	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.
2. CROSTACEI	Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. UOVA	Uova e prodotti a base di uova (<i>sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari</i>).
4. PESCE	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.
5. ARACHIDI	Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. SOIA	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.
7. LATTE	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>).
8. FRUTTA A GUSCIO	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.
9. SEDANO	Sedano e prodotti a base di sedano.
10. SENAPE	Senape e prodotti a base di senape.
11. SESAMO	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. SOLFITI	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13. LUPINI	Lupini e prodotti a base di lupini.
14. MOLLUSCHI	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.