

MENU' LIGHT LUNCH



Caesar Salad (A. 1.4.7.8.9.)

Insalata croccante, pollo alla griglia, crostini di pane tostato, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 32 mesi, cetriolo, salsa Caesar, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane"
Crunchy salad, grilled chicken, toasted croutons, shavings of D.O.P. Parmigiano Reggiano cheese
matured for 32 months, cucumber, Caesar sauce, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. Olive oil
Euro 14,00

Caponata Amalfitana (A. 1.4.7.)

Pane tostato di Agerola, mozzarella di bufala D.O.P., tonno rosso del Mediterraneo sott'olio, pomodorini datterini rossi e gialli, basilico, olive, rucola.
Toasted bread from Agerola, D.O.P. Buffalo mozzarella cheese, Mediterranean bluefin tuna in olive oil, red and yellow cherry tomatoes, basil, olives, rocket.
Euro 14,00

Trilogia Caprese (A. 7.8.)

- Pomodori Sorrentini, fior di latte di Tramonti, basilico fresco, origano, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane"
 - Ricottina di bufala, salsa di Pomodoro fresco, gocce di pesto di basilico, olio e.v.o.
 - Bocconcini affumicati di Tramonti, pomodorini Datterini gialli e rossi, basilico fresco, origano, olio e.v.o., servito con *pane caldo
- Euro 14,00**
-

Per qualsiasi informazione su allergeni contrassegnati con "A" e prodotti trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura, si prega di consultare l'ultima pagina del menù.

For more information about allergens marked with "A" and products processed with the technique of temperature reduction, please consult the last page of this menu.



**Lasagna* (A. 4.5.7.8.10.)

*Classica lasagna al ragù napoletano con carne di vitello, fior di latte di Tramonti e
Parmigiano Reggiano D.O.P. 32 mesi*

*Classic lasagna with neapolitan ragout made with veal beef, fior di latte cheese from Tramonti and
D.O.P. Parmigiano Reggiano cheese matured for 32 months*
Euro 14,00

**Parmigiana di melanzane* (A. 4.7.8.10.)

*Melanzane, pomodori pelati San Marzano D.O.P., fior di latte e provola affumicata di Tramonti,
Parmigiano Reggiano D.O.P. 32 mesi, basilico fresco, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane"*

*Eggplant, D.O.P San Marzano peeled tomatoes, fior di latte cheese and smoked provola cheese from
Tramonti, D.O.P. Parmigiano Reggiano cheese matured for 32 months, fresh basil, DOP Colline
Salernitane e.v. Olive oil*
Euro 14,00

**Gateau di patate alla napoletana* (A. 4.5.7.)

*Patate, salame, prosciutto cotto, fior di latte di Tramonti, prezzemolo, Parmigiano Reggiano D.O.P.
32 mesi, servito con scaglie di provolone del Monaco D.O.P.*

*Potatoes, salami, ham, fior di latte cheese from Tramonti, parsley, D.O.P. Parmigiano Reggiano cheese
matured for 32 months, served with shavings of D.O.P. Provolone del Monaco*
Euro 14,00

Patate fritte "come una volta" (A. 8.9.13.)

French fries ... in traditional style

Euro 6,00

Per qualsiasi informazione su allergeni contrassegnati con "A" e prodotti trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura, si
prega di consultare l'ultima pagina del menù.

*For more information about allergens marked with "A" and products processed with the technique of temperature reduction,
please consult the last page of this menu.*

LE NOSTRE PIZZE GOURMET OUR PIZZAS GOURMET



4.7. Regina

La classica Margherita con pomodori San Marzano D.O.P., fior di latte di Tramonti, olio e.v.o. D.O.P. "Colline salernitane", basilico.

Classic Margherita with D.O.P. San Marzano tomatoes, fior di latte cheese from Tramonti, D.O.P. "Colline salernitane" e.v. olive oil, basil.

8,00

4.7. Italia

Pomodori San Marzano D.O.P., pomodori Datterini gialli e rossi, bocconcini di Bufala, Parmigiano Reggiano D.O.P. 30 mesi, pesto di basilico, olio e.v.o. D.O.P. "Colline salernitane", basilico, origano. D.O.P. San Marzano tomatoes, red and yellow Datterini tomatoes, nibble of buffalo mozzarella cheese, D.O.P. Parmigiano Reggiano matured for 30 months, basil pesto, D.O.P. "Colline salernitane" e.v. olive oil, basil, oregano.

10,00

4.7. Amalfi

Fior di latte e provola affumicata di Tramonti, Prosciutto crudo di Parma Sant'Illario 24 mesi D.O.P., limone Costa d'Amalfi I.G.P., burrata, zenzero fresco, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane".

Fior di latte and smoked provola cheese from Tramonti, D.O.P. Sant'Illario Parma ham matured for 24 months, P.G.I Amalfi Coast lemon, burrata cheese, fresh ginger, D.O.P. "Colline salernitane" e.v. olive oil.

15,00

4.7.9. Ravello

Fior di latte di Tramonti, zucchine a fiammifero fritte, scaglie di provolone del Monaco D.O.P., pancetta, granella di mandorle tostate, olio e.v.o. D.O.P. "Colline salernitane", basilico.

Fior di latte cheese from Tramonti, matches fried zucchinis, shavings of D.O.P. Provolone del Monaco cheese, bacon, toasted almond grains, D.O.P. "Colline salernitane" e.v. olive oil, basil.

12,00

4.7.9. Tramonti nel cuore

Fior di latte e provola affumicata di Tramonti, melanzane a funghetto, pomodorini datterini rossi e gialli, salsiccia nostrana, scaglie di provolone del Monaco D.O.P., olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane", basilico.

Fior di latte and smoked provola cheese from Tramonti, aubergines, red and yellow tomatoes confit, local sausage, shavings of D.O.P. Provolone Del Monaco, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. Olive oil, basil.

15,00

Per qualsiasi informazione su allergeni contrassegnati con "A" e prodotti trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura, si prega di consultare l'ultima pagina del menù.

For more information about allergens marked with "A" and products processed with the technique of temperature reduction, please consult the last page of this menu.



4.7.9.

Annarè

Salsa di datterini gialli, fior di latte di Tramonti, pancetta croccante nostrana, scaglie di provolone del Monaco D.O.P, mandorle tostate, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane", basilico.

Yellow datterini tomatoes sauce, fior di latte cheese from Tramonti, local crispy bacon, shavings of D.O.P. Provolone del Monaco cheese, toasted almonds, D.O.P. "Colline salernitane" e.v. olive oil. basil.

14,00

1.4

Pizza del Marinaio

Pomodori San Marzano D.O.P., pomodorini datterini, alici sottosale preparate secondo la tradizione di Cetara, olive taggiasche, capperi di Salina, olio e.v.o. D.O.P. "Colline salernitane", aglio, origano, basilico.

D.O.P. San Marzano tomatoes, datterini tomatoes, anchovies prepared according to Cetara's tradition, taggiasche olives, capers from Salina, D.O.P. "Colline salernitane" e.v. olive oil, garlic, oregano, basil.

9,00

4.7.8.

Crocchettona

Provola e fior di latte di Tramonti, salame napoletano, crocchette di patate, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane", basilico.

Fior di latte and smoked provola cheese from Tramonti, Neapolitan salami, potato croquettes, olive oil e.v. D.O.P. Colline Salernitane", basil.

14,00

4.7.8.

Capriccio

Pomodori San Marzano D.O.P., fior di latte di Tramonti, carciofi arrostiti, olive taggiasche, funghi Champignon trifolati, prosciutto cotto arrostito, basilico.

D.O.P. San Marzano tomatoes, fior di latte cheese from Tramonti, grilled artichokes, taggiasca olives, sautéed Champignon mushrooms, grilled ham, basil.

12,00

4.7.

Scugnizzo

Fior di latte di Tramonti, *wurstel artigianali del Trentino, patate fritte, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane", basilico.

*Fior di latte cheese from Tramonti, hand made *wurstel from Trentino, French fries, D.O.P. Colline Salernitane" e.v. olive oil, basil.*

10,00

Per qualsiasi informazione su allergeni contrassegnati con "A" e prodotti trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura, si prega di consultare l'ultima pagina del menù.

For more information about allergens marked with "A" and products processed with the technique of temperature reduction, please consult the last page of this menu.



4.7.9. Pizza e fichi

Con farina intera ricca di fibre, germe di grano e cereali, fior di latte di Tramonti, mostarda di fichi neri, prosciutto crudo di Parma Sant'Ilario 24 mesi D.O.P., noci tostate, basilico.

With whole flour rich in fibers, wheat germ and cereals, fior di latte cheese from Tramonti, black figs mostarda, D.O.P. Sant'Ilario Parma ham matured for 24 months, toasted walnuts, basil.

13,00

4.7.8. Indiuolata

Pomodori San Marzano D.O.P., crema di peperoncini verdi di fiume, fior di latte di Tramonti, spianata calabrese piccante, 'Nduja di Spilinga, scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P. 30 mesi, olio e.v.o. D.O.P. "Colline salernitane", basilico.

D.O.P. San Marzano tomatoes, green peppers cream, fior di latte cheese from Tramonti, spicy Calabrian spianata, 'Nduja from Spilinga, D.O.P. Parmigiano Reggiano cheese matured for 30 months, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. olive oil, basil.

13,00

4.7.9. Favola

Fior di latte di Tramonti, fiocchi di ricotta di Bufala, Mortadella Favola Gran Riserva al Pistacchio, crema di Pistacchio di Bronte D.O.P., burrata, julienne di pomodori secchi, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane". Fior di latte cheese from Tramonti, flakes of buffalo ricotta cheese, Favola Gran Riserva pistachios Mortadella, D.O.P. pistachios cream from Bronte, burrata cheese, julienne of dried tomatoes, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. olive oil.

14,00

4.6. Primitiva

Con farina integrale ricca di fibre, germe di grano e cereali, pomodoro "Re Fiascone", aglio, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane", basilico, origano.

With whole wheat flour rich in fibers, wheat germ and cereals, "Re Fiascone" tomatoes, garlic D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. olive oil, basil, oregano.

8,00

4.7. La Montanara

La pizza fritta con pomodori San Marzano D.O.P., Parmigiano Reggiano 30 mesi D.O.P., olio e.v.o. D.O.P. "Colline salernitane", basilico.

Fried pizza with D.O.P. San Marzano tomatoes, D.O.P. Parmigiano Reggiano cheese matured for 30 months, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v. olive oil, basil.

8,00

Per qualsiasi informazione su allergeni contrassegnati con "A" e prodotti trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura, si prega di consultare l'ultima pagina del menù.

For more information about allergens marked with "A" and products processed with the technique of temperature reduction, please consult the last page of this menu.



4.7.

Calzone Fritto Napoletano

Pomodori San Marzano D.O.P., ricotta di Tramonti, pepe nero, ciccioli napoletani, basilico.

D.O.P. San Marzano tomatoes, ricotta cheese from Tramonti, black pepper, Neapolitan ciccioli, basil.

10,00

1.4.7.9.

Calzone di Nonna Carmela

Scarola riccia fresca, alici sottosale prodotte secondo la tradizione di Cetara, olive taggiasche, pecorino sardo D.O.P., capperi di Salina, uvetta passita Australiana, pinoli, olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane", aglio, peperoncino fresco.

Fresh curly endive, anchovies prepared according to Cetara's Tradition, taggiasca olives, D.O.P. Sardinian pecorino cheese, capers from Salina, Australian raisins, pine nuts, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v olive oil, garlic, fresh chili peppers.

11,00

4.7.8.

Calzone alla parmigiana

Fior di latte e provola affumicata di Tramonti, *parmigiana di melanzane, prosciutto crudo di Parma Sant'Alario 24 mesi D.O.P., scaglie di provolone del Monaco D.O.P., olio e.v.o. D.O.P. "Colline Salernitane".

*Fior di latte and smoked provola cheese from Tramonti, eggplant *Parmigiana, D.O.P. Sant'Alario Parma ham matured for 24 months, shavings of D.O.P. provolone del Monaco cheese, D.O.P. "Colline Salernitane" e.v olive oil.*

18,00

Per qualsiasi informazione su allergeni contrassegnati con "A" e prodotti trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura, si prega di consultare l'ultima pagina del menù.

For more information about allergens marked with "A" and products processed with the technique of temperature reduction, please consult the last page of this menu.



Gentile Cliente,

Per qualsiasi informazione su ingredienti ed allergeni è possibile consultare il personale di sala.

Si prega di comunicare ai nostri collaboratori eventuali intolleranze e/o allergie.

Per garantire la freschezza di alcuni prodotti, contrassegnati con * di colore blu, per motivi tecnici e di conservazione, sono trattati a una temperatura di $-20^{\circ}\text{C}/+4^{\circ}\text{C}$ nei nostri laboratori o all'origine dal produttore, utilizzando la tecnica dell'abbattimento di temperatura in conformità alle regole di buona prassi igienica e alla normativa vigente.

Kind Customer,

For more information about ingredients and allergens it is possible consult our wait staff.

Please inform our staff of any food intolerances and/or allergies. To ensure the freshness of some products, marked with a blue *, for technical and preservation reasons, they are treated at a temperature of $-20^{\circ}\text{C}/+4^{\circ}\text{C}$ in our laboratories or at the origin by the manufacturer, using the technique of the temperature reduction in compliance with the rules of good hygiene practice and current legislation.

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergiche:

Our dishes may contain the following allergic substances:

1. Pesce
2. Molluschi
3. Crostacei
4. Cereali contenenti glutine
5. Uova
6. Soia
7. Latte
8. Anidride solforosa e solfiti
9. Frutta a guscio
10. Sedano
11. Lupini
12. Senape
13. Arachidi
14. Semi di sesamo

1. Fish
2. Clams
3. Shellfish
4. Cereals containing
5. Egg
6. Soy
7. Milk
8. Sulfur dioxide and sulfites
9. Nuts
10. Celery
11. Lupins
12. Mustard
13. Peanuts
14. Sesame seeds

Coperto per persona / Cover for person
Euro 2,50 a persona / Eur 2,50 for person

Per qualsiasi informazione su allergeni contrassegnati con "A" e prodotti trattati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura, si prega di consultare l'ultima pagina del menù.

For more information about allergens marked with "A" and products processed with the technique of temperature reduction, please consult the last page of this menu.