



elenco allergeni



crostacei



sesamo



frutta
a guscio



glutine



uova



pesce



molluschi



senape



sedano



arachidi



latte



solfite



soia



lupini

Accogliamo con piacere le richieste da parte dei clienti che desiderano sapere se i piatti contengono ingredienti particolari.

Siete pregati di informare* il personale che acquisisce il Vostro ordine della presenza di eventuali allergie o intolleranze o di particolari esigenze alimentari di cui dovremmo essere a conoscenza durante la preparazione del menù da Voi richiesto.

*** IN CASO DI MANCATA INFORMAZIONE AL PERSONALE, LO STAFF DELLA PIZZERIA NON SI ASSUMERÀ NESSUNA RESPONSABILITÀ!**

* i Piatti contrassegnati con l'asterisco si riferisco a un prodotto surgelato



Marcello Ricci
l'arte del pizzaiuolo

Menù Pranzo prezzo fisso
dal Martedì al Venerdì
Anche asporto

PRIMI

Gnocchi alla sorrentina - Amatriciana
Pasta e legumi (fagioli, ceci, piselli e lenticchie
in base alla disponibilità del giorno)
Carbonara

SECONDI

Scaloppina di pollo al limone
Frittata d'uovo
Cotoletta di pollo
Polpette di manzo al sugo
Salsiccia arrostita

CONTORNI

Melanzane a funghetto o sott'olio - Insalata mista - Patate fritte
Funghi trifolati - Carciofi sott'olio - Friarielli - Patate a forno

PIZZE

Marinara - Margherita
Olio e pomodoro - Cosacca

INSALATONA DA COMPORRE A MODO TUO

Massimo 5 ingredienti
Insalata mista - pollo alla piastra - tonno - mais - pomodorini
pancetta croccante - carote - melanzane sott'olio
olive verdi e/o nere

BEVANDE, PANE e COPERTO INCLUSO

Acqua, calice di vino o bevanda analcolica + caffè, coperto e servizio.



Marcello Ricci
l'arte del pizzaiuolo

Menù Pranzo prezzo fisso
Dal Martedì al Venerdì
Info 0362546430

Menù completo

€ 16,00

Primo, secondo, contorno, acqua, calice vino o bevanda e caffè

Menù primo

€ 10,00

Primo, acqua, calice vino o bevanda e caffè

Menù secondo e contorno

€ 12,00

Secondo, contorno, acqua, calice di vino o bevanda e caffè

Menù pizza

€ 10,00

Pizza, Acqua, coca, fanta o sprite e caffè









Menù insalatona a modo tuo (max 5 ingredienti)

€ 10,00





























Acqua, calice di vino o bevanda analcolica e caffè

Coperto e servizio inclusi.

Antipasti

  Varietà di bruschette classica, burratina e pomodorini, siciliana	€ 9,00
 Bruschette classiche con pomodorini (3pz)	€ 6,00
 Tagliere della casa x 2 persone affettati, formaggi, contorni	€ 22,00
  Parmigiana di melanzane e pane	€ 8,00
 Burrata (125gr), sale, pepe ed olio evo, pane	€ 5,00
 Crudo e Bufala (125gr)	€ 10,00

a Frittur









  Würstel e patatine fritte*	€ 8,00
   Crocchè di patate con provola e pepe (110gr)* - farcito con pistacchio e mortadella - farcito con friarielli - farcito con cotto e bufala	al pz. €3,00 + € 3,00 + € 2,00 + € 3,00
  Crocchè classico con provola e pepe (110gr)* Crocchè salame con provola e pepe (110gr) *	€ 3,00 € 3,00
  Arancina di riso al ragù di carne (110gr)* Arancina di riso salsiccia e friarielli (110gr)*	€ 3,00 € 3,00
   Frittatina classica con besciamella, carne e piselli (110gr)* Frittatina alla genovese (110gr)*	€ 3,50 € 3,50
   Timballo di tagliatelle al ragù di carne *	€ 3,00
   Patapà (pasta, patate e provola)*	€ 3,00
   Montanarine al sugo 4pz	€ 7,00
   Mbustarelline fritte 2pz - ricotta e mortadella - crudo e bufala	€ 5,00 € 6,00
   Fritto napoletano* x 2 persone - crocchè con provola, crocchè salame e provola - arancina classica al ragù, arancina salsiccia e friarielli - frittatina classica, frittatina alla genovese - timballo di tagliatelle e patapà	€ 20,00
 Patatine fritte*	€ 4,00

* Prodotto surgelato


e Pizz

La Cosacca pomodoro, basilico, pecorino, olio evo	€ 6,00
Margherita pomodoro, fiordilatte, basilico, olio evo	€ 7,50
Marinara pomodoro, aglio, pomodorini, origano, olio evo - acciughe (su richiesta)	€ 6,00 +€ 3,00
Vegetariana ombra di pomodoro, melanzane a funghetto, funghi, carciofi, basilico, fiordilatte, olio evo	€ 10,00
Diavola pomodoro, salame napoli, basilico, fiordilatte, peperoncino, olio evo	€ 9,00
Cotto e funghi pomodoro, prosciutto cotto, funghi, basilico, fiordilatte, olio evo	€ 9,00
Siciliana pomodoro, melanzane a funghetto, scaglie di parmigiano, basilico, provola, fiordilatte, olio evo	€ 10,00
Napoletana pomodoro, acciughe, capperi, olive nere, origano, olio evo - fiordilatte (su richiesta)	€ 9,00 + € 2,00
Calzone al forno pomodoro, ricotta, salame o prosciutto cotto, pepe nero, basilico, fiordilatte, olio evo	€ 10,00
Calzone fritto (a pizza fritta) ombra di pomodoro, prosciutto cotto o salame, ricotta, pepe nero, provola e fiordilatte	€ 10,00
Bufalina pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio evo	€ 10,00
Sfiziosa wurstèl, patate fritte, fiordilatte, olio evo - pomodoro (su richiesta)	€ 8,50 + € 0,50
Capricciosa pomodoro, carciofi, prosciutto cotto, funghi, olive nere, fiordilatte, basilico, olio evo	€ 10,50
Carrettiera salsiccia, friarielli, provola, olio evo	€ 10,00
Filetto pomodorini, fiordilatte, basilico, olio evo - bufala (su richiesta)	€ 9,00 + € 4,00
4 Formaggi fiordilatte, taleggio, fontina, gorgonzola e olio evo	€ 9,00

e Pizz Speciali

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|  Margherita 2.0
pomodorini gialli (pacchetelle), fiordilatte,
basilico, olio evo | € 11,00 |
|  Diavola 2.0
spianata piccante, pomodorini gialli, fiordilatte,
provola, basilico, olio evo | € 12,00 |
|  Parmigiana
ombra di pomodoro, parmigiana di melanzane,
provola, basilico, scaglie di parmigiano, olio evo | € 13,00 |
|  Maialino
salsiccia, patate al forno, provola,
scaglie di parmigiano, olio evo | € 11,00 |
|  Primavera 2.0
burrata, prosciutto crudo, rucola, pomodorini,
fiordilatte, scaglie di parmigiano, olio evo | € 15,00 |
|  Mortadella
crema di pistacchio, mortadella, provola, bufala,
granella di pistacchio, scaglie di parmigiano, olio evo | € 14,00 |
|  Delicata
fiordilatte, gorgonzola, fontina, taleggio, involtini
di prosciutto crudo con ricotta, limone, olio evo, sale e pepe | € 13,00 |
|  Pizza Crocchè
prosciutto cotto, crocchè di patate, pepe nero,
fiordilatte, provola, scaglie di parmigiano, basilico, olio evo | € 12,00 |

Focacce

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|  Focaccia liscia | € 4,00 |
|  - farcita con crudo | + € 2,00 |
|  - farcita con mortadella | + € 2,00 |

aggiunte

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|  Tonno e/o acciughe | € 3,00 |
|  Vegetali | € 2,00 |
|  Carne e Salumi | € 2,00 |
|  Formaggi | € 2,00 |
|  Bufala (125gr) | € 4,00 |
|  Burrata (125gr) | € 5,00 |
|  Pomodoro | € 0,50 |



Pizza Gourmet

||| La "Montanara frita"

Ragù con polpettine, melanzane a funghetto, bocconcini di bufala, scaglie di parmigiano, basilico e olio evo.

Ripassata al forno.

€ 16,00

|| Il canotto

Margherita con cornicione ripieno di ricotta, pomodorini gialli, burrata e olio evo.

€ 16,00

||| La racchetta

Metà ripiena con provola, salsiccia e friarielli;
Metà fiordilatte, rucola, pomodorini, crudo, bocconcini di bufala, olio evo.





€ 18,00

||| La pinna gialla





Pomodorini gialli, filetti di tonno, fiordilatte, olive nere, cipolla di Tropea, basilico, bocconcini di bufala, olio evo.

€ 16,00






Panuzzo

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|  Panuzzo Carrettiera
salsiccia, friarielli e provola | € 11,00 |
|  Panuzzo Maiolino
salsiccia, patate al forno, provola e scaglie | € 11,00 |
|  Panuzzo Parmigiana
parmigiana di melanzane, provola e scaglie | € 12,00 |
|  Panuzzo Crudo e bufala | € 12,00 |

Primi di terra

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|  Gnocchi alla sorrentina
pomodoro, mozzarella e basilico | € 12,00 |
|  Mezzi Paccheri pomodoro, melanzane e provola | € 14,00 |
|  Mezzi Paccheri alla genovese con carne | € 16,00 |
|  Pasta e fagioli | € 12,00 |




Primi di pesce

 Mezzi Paccheri pomodorini, zucchine e gamberetti*	€ 16,00
 Scialatielli cozze, vongole veraci e pomodorini - solo vongole (su richiesta)	€ 16,00 + € 3,00
 Mezzi Paccheri alla Calamarata* sugo di pomodoro, olive nere e calamari	€ 18,00
 Mezzi Paccheri pomodoro, melanzane e pesce spada*	€ 16,00
 Pasta fagioli e cozze	€ 14,00

* Prodotto surgelato

Primi piatti di pesce - tempo minimo di preparazione - attesa 20 minuti

Secondi terra

 Scaloppina di pollo al limone	€ 14,00
Salsicce napoletane con friarielli	€ 14,00
 Polpette di manzo al sugo	€ 12,00
 Cotoletta di pollo	€ 12,00
Bresaola rucola e grana	€ 12,00
+ Aggiunta di contorno	+ € 4,00

Secondi di pesce

Alici fritte (prodotto di stagione)	€ 12,00
Fritto di pesce (gamberi e calamari)*	€ 18,00
Sauté di vongole veraci + cozze	€ 16,00 + 3,00
Impepata di cozze con pepe/o sauté	€ 12,00
Grigliata mista* calamari, pesce spada, gamberoni argentini e filetto di orata	€ 28,00
Pesce spada ai ferri*	€ 14,00
Calamaro grigliato *	€ 14,00

* Prodotto surgelato

Contorni

Melanzane a funghetto tocchetti di melanzane fritte	€ 5,00
Melanzane sott'olio	€ 5,00
Insalata mista	€ 4,00
Patate al forno	€ 5,00
Funghi trifolati	€ 5,00
Carciofi sott'olio	€ 5,00
Friarielli	€ 5,00

Insalatona mista

*da comporre a modo tuo
-max 5 ingredienti-*

Pollo alla piastra

Tonno

Mais

Pomodorini

Pancetta croccante

Carote

Melanzane sott'olio

Olive verdi o nere

€ 10,00




Birre

Fruh 1/2 l	€ 6,00
Beck's 0,33 cl	€ 4,00
Tennent's super 0,33 cl	€ 5,00
Heineken 0,33 cl	€ 4,00
Menabrea Chiara / Weiss / Rossa 0,33 cl	€ 4,00
Keiler Weissbier hell 1/2 l	€ 6,00
Peroni Gran Riserva Rossa 1/2 l	€ 6,00
Ichnusa non filtrata 0,50 cl	€ 5,00
Ichnusa 0,66 cl	€ 5,00
Menabrea 0,66 cl	€ 5,00

Birre Spillate

Stella Artois piccola 0,20 cl	€ 3,50
Stella Artois grande 0,40 cl	€ 5,50
Lefte rossa piccola 0,25 cl	€ 5,00
Lefte rossa grande 0,50 cl	€ 8,00

*Il segreto
della pizza è...*

-  l'acqua
-  il pomodoro
-  la farina
-  l'impasto
-  il forno
-  un segreto

Bibite

Acqua 1/2 l - frizzante o naturale (ultrafiltrata teco)	€ 2,00
Chinotto 0,33 cl - in lattina	€ 3,00
Coca-cola 0,33 cl - in vetro	€ 4,00
Coca-cola zero 0,33 cl - in vetro	€ 4,00
Pepsi/Pepsi Max 0,33 cl - in vetro	€ 4,00
Fanta 0,33 cl - in vetro	€ 4,00
Sprite 0,33 cl - in vetro	€ 4,00
Estathè pesca/limone 0,33 cl	€ 3,00
Lemon soda 0,33 cl - in lattina	€ 3,00
Red Bull 0,25 cl	€ 5,00

Dolci della casa

Sorbetto al limone	€ 5,00
Caprese cioccolato fondente e mandorle	€ 7,00
Caprese cioccolato bianco, limone e mandorle	€ 7,00
Babà classico con rum	€ 6,00
+ con panna	+ € 1,00
+ con panna e nutella	+ € 2,00
Tiramisù	€ 7,00
Pastiera napoletana	€ 7,00
Maritzo con panna	€ 6,00
+ con nutella	+ € 2,00
Crema al caffè	€ 5,00
+ nutella	+ € 1,00

Selezione Bindi

€ 6,00/7,00

Chiedere al personale in base alla disponibilità del giorno



Caffè

Caffè	€ 2,00
Caffè Dec	€ 2,50
- corretto	+ € 1,00

Liquori

Amari vari	€ 4,00
Sambuca	€ 4,00
Grappa	€ 4,00
Limoncello	€ 3,00
Liquirizia	€ 3,00
Whisky vari	€ 5,00
Liquori della casa	€ 3,00

Prosecco e Champagne

	cl 75
Spumante Millesimato DOC	€ 15,00
Prosecco Sacchetto DOC	€ 20,00
Valdobbiadene Superiore Marca Oro DOCG	€ 20,00
Berlucchi Brut Cuvée Imperiale DOCG	€ 40,00
Bellavista Franciacorta Brut DOCG	€ 70,00
Moët & Chandon Imperial Brut	€ 90,00
Aperol Spritz	€ 7,00
Campari Spritz	€ 8,00



Vini Rossi



cl 75

Barbera Terre dei Passeri DOC	€ 16,00
Bonarda Colli Piacentini DOC	€ 16,00
Chianti DOC	€ 16,00
Nero d'Avola di Sicilia DOC	€ 16,00
Sangiovese superiore DOP	€ 16,00
Aglianico Beneventano IGT	€ 17,00
Primitivo del Salento IGT	€ 17,00
Morellino di Scanzano DOCG	€ 18,00
Pinot Nero Alto Adice DOC	€ 18,00
Sangiovese La Casada IGT	€ 20,00
Montepulciano d'Abruzzo	€ 22,00
Nebbiolo d'Alba DOC	€ 22,00
Chianti Riserva DOCG	€ 23,00
Aglianico del Sannio DOP	€ 26,00
Chianti Superiore DOCG	€ 36,00
Negramaro di Puglia IGP	€ 34,00
Primitivo di Puglia IGP	€ 34,00
Brunello di Montalcino Barbi DOCG	€ 75,00
Brunello di Montalcino Banfi DOCG	€ 110,00





Carta dei vini



Vino della casa Spillati

	1/4	1/2	1 litro
Vino Rosso - Merlot Veneto	€ 3,50	6,50	12,00
Vino Bianco - Pinot Bianco	€ 3,50	6,50	12,00

Vini Bianchi

	cl 75
Ortrugo dei colli Piacentini	€ 16,00
Verduzzo Veneto "Maschio"	€ 16,00
Falanghina Beneventana IGP	€ 17,00
Pecorino Tor nel Colle Terre di Chieti IGT	€ 18,00
Soave La Quercia DOP	€ 18,00
Pinot Nero DOC	€ 18,00
Pinot Grigio "Cadis" delle Venezie	€ 20,00
Falanghina dei campi Flegrei	€ 24,00
Greco di Tufo DOC	€ 25,00
Falanghina del Sannio DOP	€ 34,00





allergen list



crustaceans



sesame



nuts



gluten



eggs



fish



molluscs



mustard



celery



peanuts



milk



sulphites



soya



lupin



We welcome requests from customers who wish to know what ingredients are present in our dishes.

Please make sure that the member of staff who takes your order is made aware of any allergies, intolerances or specific dietary requirements when ordering your food.

***PLEASE NOTE THAT OUR STAFF WILL NOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DIETARY NEEDS THAT HAVE NOT BEEN SHARED BEFOREHAND**

*Dishes marked with a star refer to a frozen product



Marcello Ricci
l'arte del pizzaiuolo

Lunch Menù Fixed Prices
Available at lunch from Tuesday to Friday
Also delivery

PASTA MAINS

Gnocchi alla sorrentina (oven-baked gnocchi with tomato sauce, mozzarella, parmesan cheese and basil)

Amatriciana (pasta with pancetta, tomato sauce, oil and pecorino cheese)

Four choice for "Pasta e legumi": (choose one among: beans, chickpeas, peas and lentils based on availability on the day)

Carbonara (pasta with egg cream and crispy italian bacon)

MEAT MAINS

Sliced chicken breast with lemon and flour sauce - Egg frittata

Breaded chicken slice (chicken escalope)

Meatballs in tomato sauce - Roasted Italian sausage

SIDES

Melenzane a funghetto (fried aubergines with tomato sauce, basil and garlic)

Aubergines marinated in oil and garlic - Mixed salad - Fries

Pan-fried mushrooms - Artichokes marinated in oil and garlic

Friarielli (special Italian greens) - Oven-baked potatoes

PIZZE

Marinara (tomato sauce, garlic, cherry tomatoes, oregano, extra virgin olive oil)

Margherita (tomato sauce, mozzarella, basil, extra virgin olive oil)

Olio e pomodoro (tomato sauce, basil and extra virgin olive oil)

Cosacca (tomato sauce, basil, pecorino cheese, extra virgin olive oil)

Make your own Mixed Leaf Salad -5 ingredients max-

Grilled chicken - Tuna - Sweetcorn - Cherry tomatoes

Crispy Italian bacon - Carrots - Aubergines in oil - Green or black olives

DRINKS*, BREAD, ESPRESSO COFFEE and SERVICE CHARGE
included in the price of any of the Workers Deal menus.

*(Drinks to choose from are: water, one glass of wine or one soft drink)



Marcello Ricci
l'arte del pizzaiuolo

Lunch Menù Fixed Prices
Available from Tuesday to Friday
For info 0362546430

Menù completo € 16,00

Includes: one pasta main, one meat main, one side dish,
one drink (water, glass of wine OR soft drink) and espresso

Menù primo € 10,00

Includes: one pasta main, one drink (water, glass of wine
OR soft drink) and espresso

Menù secondo e contorno € 12,00

Includes: one meat main, one side dish, one drink
(water, glass of wine OR soft drink) and espresso

Menù pizza € 10,00

Includes: one pizza, one drink (water, coke, fanta
or sprite) and espresso

Menù insalatona a modo tuo (max 5 ingredienti) € 10,00

Includes a mixed salad with max 5 ingredients of your
choice, one drink (water, glass of wine OR soft drink) and
espresso

SERVICE CHARGE IS INCLUDED IN ALL WORKERS DEAL MENUS

Starters

- || Selection of Bruschettas € 9,00
1 classic bruschetta with garlic, tomatoes, oil and basil; 1 bruschetta with garlic, burrata, tomatoes, oil and basil; 1 bruschetta with garlic, aubergines, parmesan cheese, oil and basil
- | Classic bruschetta with tomatoes | 3 pieces € 6,00
- || Selection of cured meat, cheese and sides | for 2 people € 22,00
- || Aubergine parmigiana and bread € 8,00
- || Burrata (125gr), salt, pepper, extra virgin olive oil and bread € 5,00
- | Cured raw ham and buffalo mozzarella (125gr) € 10,00

Fried dishes









- || Frankfurter sausages and chips* € 8,00
- ||| Potato croquette with smoked cheese and pepper (110gr)* each piece € 3,00
- filled with pistachio and mortadella + add. for fillings € 3,00
- filled with friarielli (special Italian leafy green) + add. for fillings € 2,00
- filled with cooked ham and buffalo mozzarella + add. for fillings € 3,00
- ||| Classic potato croquette with smoked cheese and pepper (110gr)* € 3,00
||| Potato croquette with salami, smoked cheese and pepper (110gr) * € 3,00
- ||| Meat Arancina 110gr (rice ball)* € 3,00
||| Arancina 110gr with sausage and friarielli (special Italian leafy green)* € 3,00
- ||| Classic pasta frittata with besciamella cheese, meat and peas (110gr)* € 3,50
||| Pasta frittata genovese (110gr)* € 3,50
- ||| Frittata of meaty pasta* € 3,00
- ||| Patapà (pasta, potato and smoked cheese)* € 3,00
- ||| Fried dough with slow-cooked tomato sauce | 4 pieces € 7,00
- ||| Filled fried dough | 2 pieces
- filled with ricotta cheese and mortadella € 5,00
- filled with cured raw ham and buffalo mozzarella € 6,00
- ||| Selection of fried dishes | for 2 people € 20,00
- potato croquette with smoked cheese, potato croquette with salami and smoked cheese
- meat arancina (rice ball), arancina with sausage and friarielli
- pasta frittata
- Frittata of meaty pasta and patapà (pasta, potato and smoked cheese)
- | Chips* € 4,00

* Frozen product

Pizzas

- | | | |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| La Cosacca | tomato sauce, basil, pecorino cheese, extra virgin olive oil | € 6,00 |
| Margherita | tomato sauce, mozzarella, basil, extra virgin olive oil | € 7,50 |
| Marinara | tomato sauce, garlic, cherry tomatoes, oregano, extra virgin olive oil | € 6,00 |
| - anchovies (on request) | | +€ 3,00 |
| Vegetariana | a little amount of tomato sauce, aubergines, mushrooms, artichokes, basil, mozzarella, extra virgin olive oil | € 10,00 |
| Diavola | tomato sauce, Napoli salami, basil, mozzarella, chilli flakes, extra virgin olive oil | € 9,00 |
| Cotto e funghi | tomato sauce, cooked ham, mushrooms, basil, mozzarella, extra virgin olive oil | € 9,00 |
| Siciliana | tomato sauce, aubergines, parmesan flakes, basil, smoked mozzarella, mozzarella, extra virgin olive oil | € 10,00 |
| Napoletana | tomato sauce, anchovies, capers, black olives, oregano, extra virgin olive oil | € 9,00 |
| - mozzarella (on request) | | + € 2,00 |
| Ripieno al forno | Oven-baked pizza dough filled with tomato sauce, ricotta cheese, salami OR cooked ham, black pepper, basil, mozzarella, extra virgin olive oil | € 10,00 |
| Ripieno fritto | fried pizza dough filled with a little amount of tomato sauce, cooked ham or salami, ricotta cheese, black pepper, smoked mozzarella and mozzarella | € 10,00 |
| Bufalina | tomato sauce, buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil | € 10,00 |
| Sfiziosa | frankfurter sausages, chips, mozzarella, extra virgin olive oil | € 8,50 |
| - tomato sauce (on request) | | + € 0,50 |
| Capricciosa | tomato sauce, artichokes, cooked ham, mushrooms, black olives, mozzarella, basil, extra virgin olive oil | € 10,50 |
| Carrettiera | sausage, friarielli (special Italian leafy green), smoked mozzarella, extra virgin olive oil | € 10,00 |
| Filetto | cherry tomatoes, mozzarella, basil, extra virgin olive oil | € 9,00 |
| - buffalo mozzarella (on request) | | + € 4,00 |
| 4 Formaggi | mozzarella, taleggio cheese, fontina cheese, blue cheese, extra virgin olive oil | € 9,00 |

Special Pizzas

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|  Margherita 2.0
yellow cherry tomatoes (wedges), mozzarella, basil,
extra virgin olive oil | € 11,00 |
|  Diavola 2.0
spicy salami, yellow cherry tomatoes, mozzarella,
smoked mozzarella, basil, extra virgin olive oil | € 12,00 |
|  Parmigiana
a little amount of tomato sauce, aubergine parmigiana,
smoked mozzarella, basil, parmesan flakes, extra virgin olive oil | € 13,00 |
|  Maialino
sausages, oven-baked potatoes, smoked mozzarella,
parmesan flakes, extra virgin olive oil | € 11,00 |
|  Primavera 2.0
burrata, cured raw ham, rocket, cherry tomatoes, mozzarella,
parmesan flakes, extra virgin olive oil | € 15,00 |
|  Mortadella
pistachio cream, mortadella, smoked mozzarella, buffalo mozzarella,
chopped pistachios, parmesan flakes, extra virgin olive oil | € 14,00 |
|  Delicata
mozzarella, blue cheese, fontina cheese, taleggio cheese, cured raw ham
rolls with ricotta cheese, extra virgin olive oil, lemon, salt, pepper, extra virgin olive oil | € 13,00 |
|  Pizza Crocchè
cooked ham, potato croquette, black pepper, mozzarella,
smoked mozzarella, parmesan flakes, basil, extra virgin olive oil | € 12,00 |

Focacce

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|  Plain focaccia | € 4,00 |
|  - filled with cured raw ham | + € 2,00 |
|  - filled with mortadella | + € 2,00 |

Extra toppings

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|  Tuna, anchovies | € 3,00 |
|  Vegetables | € 2,00 |
|  Meat and cured meat | € 2,00 |
|  Cheese | € 2,00 |
|  Buffalo mozzarella (125gr) | € 4,00 |
|  Burrata cheese(125gr) | € 5,00 |
|  Tomato sauce | € 0,50 |

Gourmet Pizzas

La "Montanara fritta"

Slow-cooked tomato sauce with meatballs, aubergines, buffalo mozzarella bites, parmesan flakes, basil and extra virgin olive oil. Fried first, then oven-baked.

€ 16,00

Il canotto

Margherita pizza with ricotta-filled crust, yellow cherry tomatoes, burrata, extra virgin olive oil.

€ 16,00

La racchetta

Half pizza filled with smoked mozzarella, sausages and friarielli; (special Italian leafy green);
The other half with mozzarella, rocket, cherry tomatoes, cured raw ham, buffalo mozzarella bites and extra virgin olive oil

€ 18,00

La pinna gialla

Yellow cherry tomatoes, tuna fillets, mozzarella, black olives, Tropea red onion, basil, extra virgin olive oil and buffalo mozzarella bites

€ 16,00






Panuzzo *(pizza dough as a sandwich)*

- Panuzzo Carrettiera** € 11,00
sausages, friarielli (special Italian leafy green) and smoked mozzarella
- Panuzzo Maiolino** € 11,00
sausages, oven-baked potatoes, smoked mozzarella and parmesan flakes
- Panuzzo Parmigiana** € 12,00
aubergine parmigiana, smoked mozzarella and parmesan flakes
- Panuzzo Crudo e bufala** € 12,00
cured raw ham and buffalo mozzarella

Pasta dishes *(no fish)*

- Gnocchi alla sorrentina** € 12,00
potato gnocchi with tomato sauce, mozzarella and basil
- Mezzi Paccheri pomodoro, melanzane e provola** € 14,00
pasta with tomato sauce, aubergine and smoked cheese
- Mezzi Paccheri alla genovese con carne** € 16,00
pasta with genovese sauce (slow-cooked sauce with meat, onion, extra virgin olive oil)
- Pasta e fagioli** € 12,00
pasta with cannellini beans, extra virgin olive oil




Seafood pasta

 Mezzi Paccheri pomodorini, zucchine e gamberetti*	€ 16,00
pasta with cherry tomato, zucchini and prawns	
 Scialatielli cozze, vongole veraci e pomodorini	€ 16,00
pasta with mussels, clams, cherry tomato, extra virgin olive oil, parsley and garlic	
- only clams(on request)	+ € 3,00
 Mezzi Paccheri alla Calamarata*	€ 18,00
cherry tomatoes, black olives, squids, white wine and parsley	
 Mezzi Paccheri melanzane e pesce spada*	€ 16,00
pasta with aubergines, swordfish, garlic, white wine, extra virgin olive oil, cherry tomatoes and parsley	
 Pasta fagioli e cozze	€ 14,00
pasta with cannellini beans, mussels, extra virgin olive oil	








*Frozen product

Seafood pasta - minimum preparation time - wait 20 minutes






Meat

 Chicken breast slices in lemon sauce	€ 14,00
Neapolitan sausages with friarielli (special Italian leafy green)	
 Beef meatballs in tomato sauce (contains gluten)	€ 14,00
 Chicken escalope	€ 12,00
Bresaola, rocket and parmesan	
	€ 12,00
+ Side dishes	+ € 4,00/5,00

Fish

 Fried prawns*	€ 12,00
 Fried fish (prawns and squid)*	€ 18,00
 Sautéed clams* + mussels	€ 16,00 + € 3,00
 Sautéed mussels and clams*	€ 12,00
 Grilled selection* squid, swordfish, Argentinian king prawns and sea bream fillet	€ 28,00
 Grilled swordfish*	€ 14,00
 Grilled squid *	€ 14,00
<hr/>	
* Frozen product	

Side Dishes

 Melanzane (aubergines) a funghetto chopped fried aubergines	€ 5,00
 Aubergines in oil	€ 5,00
 Mixed Leaf Salad	€ 4,00
 Oven-baked potatoes	€ 5,00
 Sautéed champignons mushrooms	€ 5,00
 Artichokes in oil	€ 5,00
 Friarielli (special Italian leafy green)	€ 5,00

Mixed leaf salad

*make your own mixed leaf salad
-5 ingredients max-*

Grilled chicken

Tuna

Sweetcorn

Cherry tomatoes

Crispy Italian bacon

Carrots

Aubergines in oil

Green or black olives

€ 10,00









Beers

Fruh 1/2 l	€ 6,00
Beck's 0,33 cl	€ 4,00
Tennent's super 0,33 cl	€ 5,00
Heineken 0,33 cl	€ 4,00
Menabrea Chiara / Weiss / Rossa 0,33 cl	€ 4,00
Keiler Weissbier hell 1/2 l	€ 6,00
Peroni Gran Riserva Rossa 1/2 l	€ 6,00
Ichnusa non filtrata 0,50 cl	€ 5,00
Ichnusa 0,66 cl	€ 5,00
Menabrea 0,66 cl	€ 5,00

Draft beers

Stella Artois piccola 0,20 cl	€ 3,50
Stella Artois grande 0,40 cl	€ 5,50
Lefte rossa piccola 0,25 cl	€ 5,00
Lefte rossa grande 0,50 cl	€ 8,00

*The secret
of pizza is...*

-  the water
-  the tomato sauce
-  the flour
-  the dough
-  the oven
-  a secret

Soft drinks

1/2 l Sparkling or still water	€ 2,00
Chinotto 0,33 cl - in a can	€ 3,00
Coke 0,33 cl - in glass bottle	€ 4,00
Coke 0,33 cl - in glass bottle	€ 4,00
Pepsi/Pepsi Max 0,33 cl - in glass bottle	€ 4,00
Fanta 0,33 cl - in glass bottle	€ 4,00
Sprite 0,33 cl - in glass bottle	€ 4,00
Peach or lemon iced tea 0,33cl	€ 3,00
Lemonade 0,33cl - in a can	€ 3,00
Red Bull 0,25 cl	€ 5,00

Desserts

Lemon sorbet € 5,00

Caprese cake (with dark chocolate and almonds) € 7,00
 White Caprese cake (with white chocolate, lemon and almonds) € 7,00

Classic Rum Babà (sweet soft cake covered in syrup flavoured with rum) € 6,00
 + with whip cream + € 1,00
 + with whip cream and Nutella + € 2,00

Tiramisù (sweet, cold desserts, consisting of soft cheese, cake and coffee) € 7,00

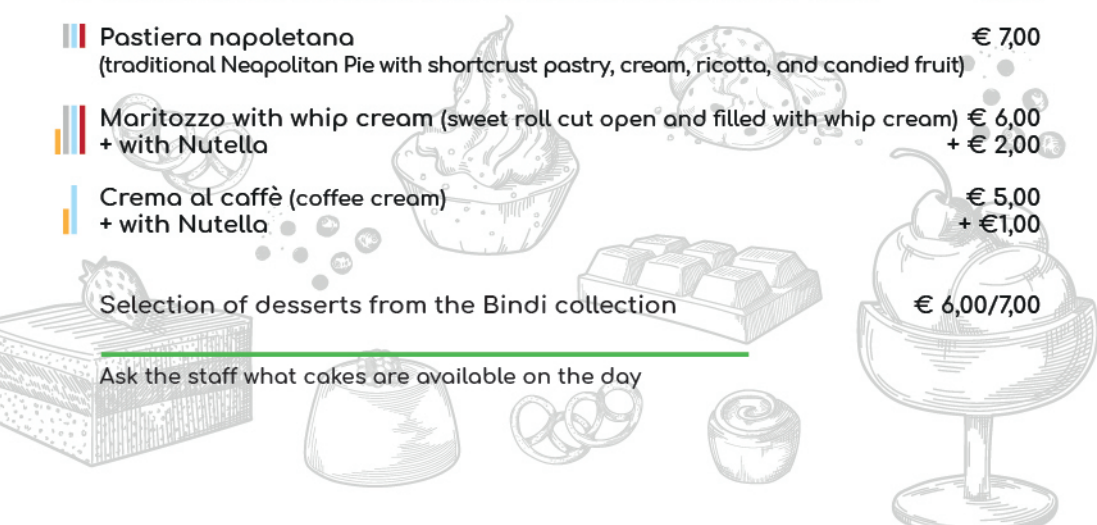
Pastiera napoletana € 7,00
 (traditional Neapolitan Pie with shortcrust pastry, cream, ricotta, and candied fruit)

Maritzo with whip cream (sweet roll cut open and filled with whip cream) € 6,00
 + with Nutella + € 2,00

Crema al caffè (coffee cream) € 5,00
 + with Nutella + € 1,00

Selection of desserts from the Bindi collection € 6,00/7,00

Ask the staff what cakes are available on the day



Coffee

Espresso	€ 2,00
Decaf Espresso	€ 2,50
- add Sambuca or grappa (alcohol)	+ € 1,00

Spirits

Selection of bitters	€ 4,00
Sambuca	€ 4,00
Grappa	€ 4,00
Limoncello	€ 3,00
Licorice	€ 3,00
Whisky (different brands available)	€ 5,00
Homemade spirits	€ 3,00

Prosecco and Champagne

	cl 75
Spumante Millesimato DOC	€ 15,00
Prosecco Sacchetto DOC	€ 20,00
Valdobbiadene Superiore Marca Oro DOCG	€ 20,00
Berlucchi Brut Cuvée Imperiale DOCG	€ 40,00
Bellavista Franciacorta Brut DOCG	€ 70,00
Moet & Chandon Imperial Brut	€ 90,00
Aperol Spritz	€ 7,00
Campari Spritz	€ 8,00





Wine menu

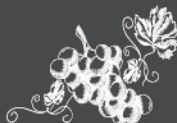


Draft Wines

	1/4	1/2	1 litro
Red Wine - Binelli fermo	€ 3,50	6,50	12,00
White Wine - Binelli fermo	€ 3,50	6,50	12,00

White Wines

	cl 75
Ortrugo dei colli Piacentini	€ 16,00
Verduzzo Veneto "Maschio"	€ 16,00
Falanghina Beneventana IGP	€ 17,00
Pecorino Tor nel Colle Terre di Chieti IGT	€ 18,00
Soave La Quercia DOP	€ 18,00
Pinot Nero DOC	€ 18,00
Pinot Grigio "Cadis" delle Venezie	€ 20,00
Falanghina dei campi Flegrei	€ 24,00
Greco di Tufo DOC	€ 25,00
Falanghina del Sannio DOP	€ 34,00



Red Wines



cl 75

Barbera Terre dei Passeri DOC	€ 16,00
Bonarda Colli Piacentini DOC	€ 16,00
Chianti DOC	€ 16,00
Nero d'Avola di Sicilia DOC	€ 16,00
Sangiovese superiore DOP	€ 16,00
Aglianico Beneventano IGT	€ 17,00
Primitivo del Salento IGT	€ 17,00
Morellino di Scanzano DOCG	€ 18,00
Pinot Nero Alto Adice DOC	€ 18,00
Sangiovese La Casada IGT	€ 20,00
Montepulciano d'Abruzzo	€ 22,00
Nebbiolo d'Alba DOC	€ 22,00
Chianti Riserva DOCG	€ 23,00
Aglianico del Sannio DOP	€ 26,00
Chianti Superiore DOCG	€ 36,00
Negramaro di Puglia IGP	€ 34,00
Primitivo di Puglia IGP	€ 34,00
Brunello di Montalcino Barbi DOCG	€ 75,00
Brunello di Montalcino Banfi DOCG	€ 110,00

