

## *Antipasti, fritti e sfizi*

<b>Fritto dello Chef x 2 persone</b> Produzione propria con prodotti di 1° scelta (Zeppoline, crochè, arancini, frittatine, montanarina o fiore di zucca ripieno o scagnuzziello)*	<b>€ 8,00</b>
<b>Bruschette al pomodorino fresco (4 pezzi)</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Montanara al ragù</b> (Pomodoro San Marzano, macinato bovino, formaggio, basilico e olio extra vergine d'oliva)	<b>€ 2,00</b>
<b>Montanara alla Genovese o al Pistacchio</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Tagliere di Salumi&amp;Formaggi</b> (consigliato x 2 persone)	<b>€ 14,00</b>
<b>Pezzi grandi singoli (produzione propria)</b> (Crocchè, arancino, frittatina) <b>€ 2,00 - 3,00 - 3,00</b>	
<b>Frittatina del mese (a scelta dello Chef)</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Crocchè del mese (a scelta dello Chef)</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Patatine fresche stick</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Zingara</b> ( Patatine fritte fresche, fior di latte o provola, wurstel o salsiccia di maiale )	<b>€ 7,00</b>
<b>*disponibile solo di stagione</b>	<b>COPERTO € 1,50</b>

*n.b.: "Classiche" o "nel Ruoto" ...a te la scelta!*

## SCUGNIZIELLO

( Straccetti fritti di impasto con bufala, rucola, pomodorini, scaglie all'uscita )

€ 10,00

## BUFALINA

( Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico, grattugiato e olio extra vergine d'oliva )

€ 8,00

## CARRETTIERA 2.0 (solo stagione invernale)\*

( Fior di latte, friarielli dell'orto, salsiccia di maiale, ciuffetti di ricotta e noci )

€ 10,00

## GENOVESE

(Classica genovese napoletana con cipolla ramata, fior di latte, scaglie di grana)

€ 9,00

## PORCELLINA

(Crema di funghi porcini, salsiccia di maiale, fior di latte, grattugiato)

€ 9,00

## SCAROLA RIPIENA (Mezza luna)

(Scarole dell'orto con noci, olive nere, fior di latte, capperi, grattugiato)

€ 8,00

## FIOCCO

(Panna, prosciutto cotto, fior di latte, granellatura di patata, grattugiato e pepe)

€ 9,00

## TRONCHETTO

(RIPIENO: Emmental e fior di latte

ESTERNO: Prosciutto crudo, rucola, scaglie, ciuffetti di ricotta e pomodorini)

€ 10,00

## IMPASTO MULTICEREALI

(Sesamo, lino, orzo, avena, miglio e segale)

+ € 1,00

(su richiesta)

## IMPASTO GLUTEN FREE ( Il Forno dei Celiaci - Ottaviano )

+ € 2,50



*n.b.: "Classiche" o "nel Ruoto" ...a te la scelta!*

**PATANELLA** € 8,00  
(Patate al forno, salsiccia di maiale, fior di latte, grattugiato e pepe)

**CAMPAGNOLA** € 9,00  
(Panna, funghi champignon, prosciutto cotto, mozzarella di bufala, grattugiato)

**FIORE (solo stagione estiva)\*** € 10,00  
(Fiori di zucca, fior di latte, ricotta di roma, pancetta tesa, grattugiato)

**CARCIOFI (solo stagione invernale)\*** € 10,00  
(Cuore di carciofo fresco, fior di latte, pancetta tesa, grattugiato)

**PESTO (solo stagione estiva)\*** € 9,00  
(Pesto di basilico artigianale, salsiccia di maiale, fior di latte, pomodorino del piennolo, grattugiato)

**PORCHETTA** € 9,00  
(Panna, melanzane bianche fritte, fior di latte, porchetta di Ariccia, grattugiato)

**RAGU'** € 8,00  
(Ragù alla napoletana con polpettine, fior di latte, grattugiato, basilico)

**PIZZA FRITTA** € 8,00  
(Fior di latte, ricotta, cicoli, pepe e sugo)

**IMPASTO MULTICEREALI** + € 1,00  
(Sesamo, lino, orzo, avena, miglio e segale) *(su richiesta)*

**IMPASTO GLUTEN FREE ( Il Forno dei Celiaci - Ottaviano )** + € 2,50

*n.b.: "Classiche" o "nel Ruoto" ...a te la scelta!*

**RIPIENO AL FORNO**

(Fior di latte, ricotta, sugo, salame, prosciutto cotto)

€ 9,00

**ZUCCA**

(Crema di zucca dell'orto, salsiccia di maiale, provola affumicata, grattugiato e pepe)

€ 8,00

**NOCE**

(Fior di latte, noci, pancetta arrotolata, rucola e scaglie di grana)

€ 8,00

**PARMIGIANA**

(Pomodoro San Marzano, melanzana dell'orto frita, prosciutto cotto, fior di latte, grattugiato)

€ 8,00

**NERANO**

(Crema di zucchine fritte, fior di latte, chips di zucchine, prosciutto crudo e scaglie)

€ 8,00

**PISTACCHIELLA**

(Fior di latte, mortadella, ricotta di roma, pesto di pistacchio, granello di pistacchio, grattugiato)

€ 10,00

**CAPRICCIOSA**

(Fior di latte, pomodoro San Marzano, salame napoli, Prosciutto cotto, funghi champignon, grattugiato)

€ 9,00

**LIMITED EDITION**

(Novità del mese a scelta del Pizzaiolo)

€ \_\_\_\_\_

**IMPASTO MULTICEREALI**

(Sesamo, lino, orzo, avena, miglio e segale)

**+ € 1,00**  
*(su richiesta)*

**IMPASTO GLUTEN FREE ( Il Forno dei Celiaci - Ottaviano )**

**+ € 2,50**

**\*Alcune specialità potrebbero non essere disponibili, in quanto realizzate solo con prodotti di stagione**

## *Bibite*

<b>Acqua naturale/minerale 0,50 lt.</b>	<b>€ 1,50</b>
<b>Coca Cola 33 cl</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Coca Cola Zero 33 cl</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Fanta 33 cl</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Vino Rosso</b> Aglianico " Cantine Tuccillo " 0,75 cl	<b>€ 7,00</b>
<b>Vino Bianco</b> Falanghina " Cantine Tuccillo " 0,75 cl	<b>€ 7,00</b>

## *Birre*

<b>N'Artigiana 33 cl</b> (Rossa, Ambrata, Doppio Malto, Oro)	<b>€ 4,00</b>
<b>N'Artigiana 66 cl</b> (Oro)	<b>€ 7,00</b>
<b>Peroni Gran Riserva 50 cl</b> (Rossa, Doppio Malto, Bianca, Puro Malto)	<b>€ 5,00</b>
<b>Ficher 65 cl</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Birra N'Artigiana "NO GLUTINE" 33 cl</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Poretti 0,20 cl</b> (Spina)	<b>€ 2,50</b>
<b>Poretti 0,40 cl</b> (Spina)	<b>€ 5,00</b>
<b>Heineken 0,33 cl</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Heineken 0,66 cl</b>	<b>€ 5,00</b>



*N'artigiana*  
Veracemente Napoletana

**la Prima Birra prodotta con il Sole di Napoli!**

N'Artigiana è un omaggio all'artigianalità, all'arte del saper fare con il cuore e la passione. Si ispira alla precisione e al lavoro degli artigiani napoletani ancora oggi capaci di incantare il mondo con i loro piccoli e grandi capolavori.

**Una dichiarazione d'amore per la propria terra e per quei valori che rendono Napoli, una città universale.**



## SENZA GLUTINE

**4,8% vol.**

- 👁 **Colore oro brillante**  
*Bright gold color*
- 👃 **Delicato aroma floreale**  
*Delicate floral aroma*
- 🍷 **Equilibrato, leggera amarezza**  
*Balanced taste, slight bitterness*

**LAGER bassa fermentazione**  
*LAGER low fermentation*

33cl € 5,00



## ORO

**4,8% vol.**

- 👁 **Colore oro brillante**  
*Bright gold color*
- 👃 **Delicato aroma floreale**  
*Delicate floral aroma*
- 🍷 **Equilibrato, leggera amarezza**  
*Balanced taste, slight bitterness*

**LAGER bassa fermentazione**  
*LAGER low fermentation*

33cl € 4,00 66cl € 7,00



## ROSSA

**5,0% vol.**

- 👁 **Colore bruno con riflessi rubino**  
*Brown color with ruby reflections*
- 👃 **Caldo aroma di malto e caramello**  
*Warm aroma of malt and caramel*
- 🍷 **Sapore intenso, finale coinvolgente**  
*Intense flavor, captivating finish*

**LAGER bassa fermentazione**  
*LAGER low fermentation*

33cl € 4,00



## AMBRATA

**5,8% vol.**

- 👁 **Colore ambrato e luminoso**  
*Bright amber color*
- 👃 **Vaniglia e chiodi di garofano**  
*Aromas of vanilla and cloves*
- 🍷 **Finale dissetante e speziato**  
*Thirst-quenching and spicy finish*

**PALE ALE alta fermentazione**  
*PALE ALE high fermentation*

33cl € 4,00



## DOPPIO MALTO

**7,0% vol.**

- 👁 **Color oro antico**  
*Antique gold color*
- 👃 **Esplosione di aromi, note fruttate**  
*Explosion of aromas, fruity notes*
- 🍷 **Corposa, retrogusto equilibrato**  
*Full-bodied, balanced aftertaste*

**STRONG ALE alta fermentazione**  
*STRONG ALE high fermentation*

33cl € 4,00

## *Amaro, Liquore, Caffè*

<b>Caffè</b>	€ 1,00
<b>Limoncello</b>	€ 3,00
<b>Meloncello</b>	€ 3,00
<b>Nucillo</b>	€ 3,00
<b>Amaro Jagermeister</b>	€ 3,00
<b>Amaro Lucano</b>	€ 3,00
<b>Amaro del Capo</b>	€ 3,00
<b>Liquore alla liquirizia</b>	€ 3,00
<b>Grappa Barricata</b>	€ 3,50
<b>Grappa morbida</b>	€ 3,50

## *Vini*



### **GRAGNANO GRAUNE' DOC PENISOLA SORRENTINA**

€ 16,00

- 🍇 Uve nere campane
- 📍 Napoli, Italia
- 🍷 Rubino
- 🍷 Frizzante, sapido, di medio corpo
- 🍷 Vinoso, delicato
- Vol. 10,5%**



### **DI SIPIO BIANCO DELLE COLLINE TEATINE IGT**

€ 14,00

- 🍇 Blend di uve bianche
- 📍 Chieti, Italia
- 🍷 Giallo paglierino
- 🍷 Fresco e delicato
- 🍷 Fruttato, floreale
- Vol. 13%**



## *Dolci artigianali*

**Angioletti con Nutella**

€ 5,00

**Dolci Casa Infante**

(Chiedi i gusti disponibili)

€ 5,00

**CASA INFANTE**

