

ANTIPASTI E FRITTI

CUOPPO DI TERRA 10,00€

Zeppoline, croccchè, mozzarelline in carrozza, verdure in pastella

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA 12,00€

Prosciutto crudo e mozzarella di bufala campana

BRUSCHETTA CAPRESE (2 PZ) 6,00€

Pane artigianale con pomodoro, olio evo, basilico, mozzarella di bufala campana

BRUSCHETTA AL POMODORO (2PZ) 4,00€

Pane artigianale con pomodoro, olio evo, basilico

BRUSCHETTA CON PROVOLA E PROSCIUTTO COTTO (2 PZ) 5,00€

Pane artigianale con provola e prosciutto cotto

TRIS DI MONTANARINE 9,00€

Pomodoro, mozzarella, mortadella granella di pistacchio e stracciatella, fiori di zucca e alici

FRITTI ARTIGIANALI

SUPPLÌ AL TELEFONO 2,00€

SUPPLÌ ALL'AMATRICIANA 3,00€

FIORI DI ZUCCA CLASSICO, MOZZARELLA E ALICI (2 PZ) 5,00€

FILETTO DI BACCALÀ 4,00€

OLIVE ALL'ASCOLANA 6,00€

NUGGETS DI POLLO 6,00€

PIZZE CLASSICHE

FOCACCIA AL ROSMARINO 6,00€

MARGHERITA 9,00€

Pomodoro biologico, fior di latte, Grana Padano 12 mesi, olio EVO, basilico

MARGHERITA CON BUFALA 11,00€

Pomodoro biologico, mozzarella di latte di bufala, olio EVO, Grana Padano 12 mesi, basilico

MARGHERITA D.O.P 10,50€

Pomodoro San Marzano frantumato a mano, mozzarella di latte di bufala, olio EVO, basilico, Grana Padano 12 mesi

MARGHERITA PROVOLA E PEPE 9,00€

Pomodoro biologico, provola affumicata a paglia, Grana Padano 12 mesi, basilico, olio EVO, pepe nero

MARGHERITA SI FA IN 4 11,50€

1/4 pomodoro giallo con provola, 1/4 pomodoro piennolo a pacchette e provola, 1/4 pomodoro corbarino con latte di bufala, 1/4 pomodoro San Marzano con fiordilatte, olio EVO, basilico

MARGHERITA DIVENTA CALZONE 12,50€

1/3 calzone con ricotta di vaccino, salame Napoli, sale pepe, 3/4 Margherita pomodoro biologico, Grana Padano 12 mesi, fior di latte, olio EVO, basilico

SORRENTO 12,50€

Base bianca, fior di latte, piennolo giallo, olio EVO, basilico, sale e pepe.
Fuori cottura: noci e zeste di limoni

CALZONE NAPOLI 12,00€

Ricotta di vaccino, salame di Napoli, fior di latte, sale, pepe, Grana Padano 12 mesi, pomodoro biologico, basilico

CAPRICCIOSA 11,50€

Pomodoro biologico, carciofini sott'olio, salame Napoli, olive nere, olio EVO, grana padano 12 mesi, basilico



PASS: Lievitato61@lievitato

USER: optima-92cff0

SERVIZIO: 2€ PP

A' NESSERAT

(La Margherita che si faceva nei vicoli di Napoli molto tempo fa) Margherita è chiusa a Calzone, pomodoro biologico, grana padano 12 mesi, fior di latte, basilico, olio EVO

9,00€

SANTA CHIARA

Filetto di pomodoro datterino, provola affumicata a paglia, grana padano 12 mesi, olio EVO, basilico

10,00€

LA RUSTICA

Base bianca, provola affumicata a paglia, patate al forno con rosmarino, grana padano 12 mesi, salsiccia sbriciolata, olio EVO, basilico

12,50€

WÜRSTER E PATATINE

Base bianca, würstel di puro suino, patate stick fuori cottura, fior di latte, olio EVO, grana padano 12 mesi, basilico

12,00€

CARRETTIERA

Base bianca, provola affumicata paglia, friarielli, salsiccia sbriciolata, olio EVO, basilico

12,50€

DELLA CUOCA

Base bianca, provola affumicata a paglia, parmigian di melanzane, grana padano 12 mesi, basilico, olio EVO

12,50€

INDECISA

Mezza Margherita classica, mezza Marinara, olio EVO e basilico

9,00€

BIANCARITA

Bianca con fior di latte, provola affumicata, sale e pepe, olio EVO, pecorino romano, basilico

10,00€

MARINARA CLASSICA

Pomodoro biologico, origano, aglio, basilico, olio EVO

7,00€

ANDANTE DI MARINARA

Piennolo fresco, capperi, olive nere, aglio e origano, olio EVO, grana padano 12 mesi

11,00€

DIAVOLA A MODO MIO

Pomodoro biologico, salame dolce campano, grana padano 12 mesi, nduja calabrese, olio EVO

12,00€

LA MIA 4 STAGIONI

Pomodoro pelato, grana padano 12 mesi, olio EVO, basilico, fior di latte, prosciutto cotto Villani, funghi freschi, salame Villani

11,50€

ORTOLANA

Pomodoro Datterino, verdure di stagione, olio EVO, basilico, fior di latte

12,50€

MIMOSA

Bianca con bresaola di punta d'anca, rucola, scaglie di Grana Padano 12 mesi, olio EVO

12,00€

RIONE

Crudo, base bianca, rucola, olio EVO, grana padana 12 mesi

12,00€

LE FRITTE

LA FRITTA CLASSICA

Ricotta di vaccino, provola affumicata a paglia, cicoli di maiale, sale e pepe

12,00€

LA FRITTA CON PROVOLA

Pomodoro biologico San Marzano, provola affumicata a paglia, sale, pepe, basilico

12,50€

LA FRITTA SALSICCIA E FRIARELLI

Provola affumicata a paglia, salsiccia sbriciolata, friarielli

14,00€

PIZZE SENZA GLUTINE

MARGHERITA SENZA GLUTINE

10,50€

MARINARA SENZA GLUTINE

10,00€

PROVOLA E PEPE SENZA GLUTINE

11,00€

RUSTICA

15,00€

* LE NOSTRE PIZZE SENZA GLUTINE SONO CONSERVATE IN ATM. PRODOTTO NON CONGELATO, FATTO IN COLLABORAZIONE CON "DE RINALDI LAB"

SERVIZIO: 2€ PP

DALLA CUCINA

LASAGNE FATTE IN CASA 12,00€

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 12,00€

**SPAGHETTI POMODORO FRESCO
OLIO E BASILICO** 10,00€

FETTUCINA AL RAGÙ DI MANZO NAPOLETANO 12,00€

**PARMIGIANA DI MELANZANE SERVITA CON
INSALATINA DI CAMPO** 10,00€

**ENTRECÔTE DI MANZO CON RUCOLA, SCAGLIE
DI GRANA E PACHINO** 20,00€

GALLETTO ALLA GRIGLIA CON PATATE FRITTE 18,00€

DAJE CHEESEBURGER 12,00€
Panino, hamburger di Chianina di nostra
selezione, bacon, formaggio, insalata, chips

CONTORNI

PATATINE FRITTE 5,00€

VERDURE GRIGLiate 7,00€
Zucchine e melanzane

MISTICANZA CON POMODORINI 6,00€

INSALATONE

CAESAR SALAD 12,00€
Insalata verde con pollo, scaglie di parmigiano,
crostini, salsa caesar

INSALATONA TONNARA 12,00€
Insalata romana con pomodorini, tonno in filetti,
olive verdi, noci, scaglie di parmigiano, olio EVO

INSALATONA SALLUSTIANA 12,00€
Misticanza, rucola, pomodorini, prosciutto crudo,
scaglie di grana padano 12 mesi e olive nere

INSALATONA LIEVITATO 13,00€
Lattughino, bufala, olive taggiasche, pomodorino
del Piennolo, basilico e mandorle a scaglie

INSALATONA VERDE NATURA 10,00€
Misticanza con carote, cetrioli, finocchi e mais

MENÙ KIDS

PIZZA OLIO E POMODORO BABY 6,00€
Disco di pasta, con pomodoro biologico, olio EVO,
basilico

PIZZA CHIPS E WURSTER BABY 8,00€
Pizza bianca con fior di latte, wurstel, chips stick

PENNETTA AL POMODORO FRESCO 7,00€
Pennetta, con pomodorino fresco, basilico,
olio EVO

COTOLETTA DI POLLO CON PATATE STICK 8,00€
Cotoletta di pollo impanata con uova e pan
grattato servita con patate stick

SERVIZIO: 2€ PP

DOLCI

FATTI IN CASA

DELIZIA AL LIMONE	6,00€
CHEESCAKE ALLA FRAGOLA	6,00€
FOCACCIA DOLCE ALLA NUTELLA	6,00€
TIRAMISÙ ARTIGIANALE	6,00€
TIRAMISÙ AL PISTACCHIO	7,00€
PANNA COTTA	6,00€
Cioccolato / Caramello / Frutti di Bosco	

DOLCI PER BAMBINI

TWITTY	6,00€
Gelato fiordilatte	
PIRAT	6,00€
Gelato al cioccolato	

ALLERGENI

AI SENSI DELL'ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011, SI INFORMA LA GENTILE CLIENTELA CHE ALCUNI PRODOTTI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE, TRA CUI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI, SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO, FRUTTA A GUSCIO, PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE, SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI. PER INFORMAZIONI CIRCA GLI INGREDIENTI ALLERGENICI PRESENTI NELLE PREPARAZIONI, SI PREGA DI RIVOLGERSI AI NOSTRI COLLABORATORI. IN ALCUNI PERIODI DELL'ANNO, QUALORA IL PRODOTTO FRESCO NON FOSSE DISPONIBILE, POTRÀ ESSERE SOSTITUITO CON PRODOTTI CONGELATI.

Per informazioni sugli allergeni presenti nelle preparazioni, chiedere allo staff.

APERITIVI

APEROL SPRITZ	10,00€
CAMPARI SPRITZ	10,00€
LIMONCELLO SPRITZ	10,00€
CALICE DI PROSECCO	5,00€

SOFT DRINKS

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE	3,00€
ACQUA DI NEPI	3,00€
COCA COLA / ZERO 33CL	4,00€
SPRITE 33CL	4,00€
FANTA 33CL	4,00€
LEMONSODA	4,00€
FEVER TREE TONIC	4,00€
CEDRATA TASSONI	5,00€
CHINOTTO NERI	4,00€
TÈ AL LIMONE	4,00€
TÈ ALLA PESCA	4,00€
SUCCO D'ANANAS	4,00€
SUCCO ALLA PESCA	4,00€

SERVIZIO: 2€ PP

DIGESTIVI

AMARO JEFFERSON	5,00€
AMARO DEL CAPO	4,00€
AMARO AVERNA	4,00€
AMARO JAGERMEISTER	4,00€
FERNET BRANCA	4,00€
BRAULIO	4,00€
GRAPPA BIANCA LA DELICATA	5,00€
GRAPPA BARICCATA GOLD RISERVA	6,00€
LIMONCELLO ARTIGIANALE	5,00€

BIRRE IN BOTTIGLIA

ICHNUSA NON FILTRATA 33CL	5,00€
MENABREA BIONDA 33CL	5,00€

ARTIGIANALI N'ARTIGIANA

N'ARTIGIANA ROSSA 33CL	7,00€
N'ARTIGIANA AMBRATA 33CL	7,00€
N'ARTIGIANA BIANCA 33CL	7,00€
N'ARTIGIANA ORO 33CL	7,00€
N'ARTIGIANA GLUTEN FREE 33CL	7,00€
N'ARTIGIANA ANALCOLICA 33CL	7,00€

BIRRA ALLA SPINA

NASTRO AZZURRO 0,2L	4,00€
NASTRO AZZURRO 0,4L	6,00€

VINI

BOLLICINE

PROSECCO RIVA LUCE EXTRA DRY	5,00€	20,00€
PROSECCO RIVA LUCE ROSÉ	22,00€	
FRANCIACORTA BRUT RICCI CURBASTRO	35,00€	

BIANCHI

CHARDONNAY DIVINA PROV. IGT (LAZIO)	6,00€	21,00€
BOMBINO TERRE DEL VEIO (LAZIO)	5,00€	20,00€
GRECO TORREVANO (CAMPANIA)	5,00€	18,00€
FALANGHINA RIVIERA IGT (CAMPANIA)	6,00€	21,00€

ROSSI

SYRAH TERRE DEL VEIO (LAZIO)	5,00€	20,00€
CHIANTI BARBANERA DOCG (TOSCANA)	7,00€	28,00€
MERLOT DIVINA (LAZIO)	5,00€	20,00€
AGLIANICO ROSSO VELLUTO (CAMPANIA)	6,00€	24,00€