



PIZZE

leggi in basso la guida agli allergeni
read the allergen guide below



MARGHERITA / 5,50€*
Doppia Mozz. / 7,50€*
Con Bufala / 8,00€*

pomodoro, pecorino, fiordi latte/mozz. di bufala DOP, olio, basilico / tomato, pecorino cheese, fiordi latte cheese/mozz. cheese with buffalo milk PDO cheese, oil, basil



MARINARA / 5,50€*

pomodoro, origano, aglio, olio
tomato, oregano, garlic, oil



DIAVOLA / 8,00€*

Fior di latte di Agerola, salame piccante, pomodoro, Pecorino Romano DOP, olio e basilico. / Fior di latte cheese from Agerola, spicy salami, tomato, Pecorino Romano PDO cheese, oil, basil



SALSICCIA E FRIARIELLI / 8,50€*

Provola di Agerola, salsiccia, friarielli, olio / Provola cheese from Agerola, sausage, broccoli rabe, oil



MONTANARA / 8,50€*

MONTANARA FRITTA E RIPASSATA AL FORNO
Pomodoro, Fior di latte cheese from Agerola, parmigiano e basilico / Tomato, fior di latte di Agerola cheese, parmigiano cheese and basil



IT Il servizio è gratuito ma se vuoi, puoi lasciare una mancia al personale.

EN The service is free but if you want, you can tip the staff.



MARITA / 5,50€*

metà Margherita e metà Marinara
half Margherita and half Marinara



SPECIAL DEL MESE

Chiedere al personale
Ask the staff



COSACCA / 5,50€*

pomodoro, Pecorino Romano DOP, olio, basilico
tomato, Pecorino Romano PDO cheese, oil, basil



PROVOLA E PEPE / 7,00€*

Provola di Agerola, pomodoro, Pecorino Romano DOP, olio, basilico e pepe / Provola di Agerola cheese, tomato, Pecorino Romano PDO cheese, oil, basil and pepper



PIZZA FRITTA / 9,00€*

pomodoro, provola di Agerola, ricotta di Agerola, ciccio di maiale, pepe / tomato, provola cheese from Agerola, ricotta cheese from Agerola, pork cracklings, pepper



SOFT DRINK

coca cola 33cl / 3,00€

coca cola zero 33cl / 3,00€

sprite 33cl / 3,00€

fanta 33cl / 3,00€

ferrarelle 0,50cl / 2,50€ > sparkling water

natia 0,50cl / 2,50€ > natural water

birra alla spina chiara 0,2cl/3,00€

birra alla spina rossa 0,2cl/3,00€

birra alla spina doppio malto 0,2cl/3,00€

Peroni Capri 33cl/3,00€

ALLERGENI / ALLERGENS

* IT: chiedi al personale se hai particolari allergie / EN: ask the staff if you have any particular allergies

arachidi e derivati / peanuts and derivatives latte e derivati / milk and derivatives sesamo / sesame soia / soy glutine / gluten



BEER AND WINE

nastro azzurro 33cl / 3,00€

nastro azzurro 33cl analcolica / 3,00€

birra artigianale bionda 33cl / 5,00€

birra artigianale rossa 33cl / 5,50€

bottiglia di vino rosso/bianco 75cl / 18,00€

calice di vino rosso/bianco / 5,00€

birra alla spina chiara 0,4cl/5,00€

birra alla spina rossa 0,4cl/5,00€

birra alla spina doppio malto 0,4cl/5,00€

Peroni Cruda 33cl/3,00€



*coperto 1,50 €



DOLCI / DESSERT



BABÁ SEMPLICE

Dolce da forno a pasta lievitata con lievito di birra, bagnato con il rum

Baked dessert made with leavened dough with brewer's yeast, soaked in rum

CASA INFANTE
artigiani del gelato



BUCCACCHIELLI (gusti vari)

Semifreddo servito in barattolo

Semifreddo served in a jar (various flavours)*

CASA INFANTE
artigiani del gelato



TIRAMISÙ

Soffice pan di spagna bagnato al caffè con crema al tiramisù

Soft sponge dessert soaked in coffee with tiramisù cream

BLANCO
PASTICCIERI dal 1891



DELIZIA AL LIMONE

Soffice pan di spagna con crema al limone al sapore di limoni di Sorrento

Soft sponge dessert with lemon cream flavored with Sorrento lemons

BLANCO
PASTICCIERI dal 1891



CASSATA INFORNATA

Fragrante pasta frolla, soffice ricotta con scorzette d'arancia e gocce di cioccolato

Fragrant shortcrust pastry, soft ricotta with orange peel and chocolate drops

BLANCO
PASTICCIERI dal 1891



DOLCE DEL MESE

Ogni mese un dolce diverso*

A different dessert every month*

* IT: chiedi al personale / EN: ask the staff