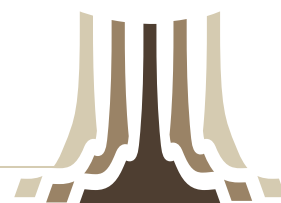


ANTIPASTI

CROCCHÈ DI PATATE	2,00 Euro
<i>Bomba di felicità con un cuore filante di provola</i>	
MORTACCHÈ	3,50 Euro
<i>Crocchè farcito con mortadella e pistacchio Morbido come una goduriosa carezza</i>	
FRITTATINA CLASSICA	3,00 Euro
<i>Besciamella, piselli, macinato, grana padano Scrigno dorato di pura golosità</i>	
FRITTATINA ALLA NERANO	4,00 Euro
<i>Oro croccante al cuore cremoso di zucchine, fiori di zucca e grana padano</i>	
ARANCINO PARTENOPEO	3,00 Euro
<i>Pomodoro, piselli, macinato e grana padano Gemma della tradizione: passionale e generoso come noi partenopei</i>	
ARANCINO CACIO, PEPE E LIMONE	3,50 Euro
<i>Guscio croccante ricco di intensità, vivacità e freschezza</i>	
PANE BAO NAPOLETANO	8,00 Euro
<i>Cotto al vapore con melanzane a funghetto, ragù e salsa al basilico (2 pz) Sapore napoletano in una soffice nuvola asiatica</i>	
PATATINE STICK *	5,00 Euro
- con würstel	7,00 Euro
- con provola	7,00 Euro
PATATE AL FORNO	6,00 Euro
<i>cottura a legna</i>	



LE PIZZE

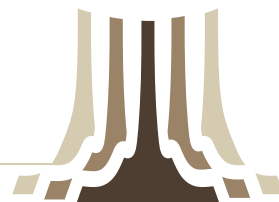
MARINARA	5,00 Euro
Pomodoro San Marzano, aglio, origano di collina dell'agro nocerino - sarnese	
MARGHERITA	6,00 Euro
Pomodoro San Marzano e fior di latte	
COSACCA	7,50 Euro
Salsa di pomodorino San Marzano, olio ravece e grana padano	
LUCIFERO	8,50 Euro
Pomodoro San Marzano, salame piccante e fior di latte	
MIMOSA	8,50 Euro
Panna, prosciutto cotto, fior di latte e mais	
WÜRSTEL E PATATINE	8,50 Euro
Fior di latte, würstel e patatine	
CROCCHÈ	8,50 Euro
Prosciutto cotto, panna, fior di latte e crocchè di nostra produzione	
MARGHERITA DOC	9,00 Euro
Pomodoro San Marzano e mozzarella di bufala campana	
RIPIENO AL FORNO	9,00 Euro
Ricotta, salame piccante, fior di latte, pepe e ombra di pomodoro	
CAPRICCIOSA	10,00 Euro
Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, salame piccante, carciofini sott'olio, olive nere perenzane e funghi chiodini	
ORTOLANA	10,00 Euro
Pomodoro San Marzano, funghi chiodini, pomodorini gialli, zucchine in tempura e pesto di basilico in uscita	

Prova la nostra Pizza nel Rutiello! Solo il Mercoledì e il Giovedì.
Tutte le pizze in menù potranno essere gustate nella loro variante nel Rutiello™

Tutti gli impasti e le pizze sono conditi con Sale Vero integrale di Trapani

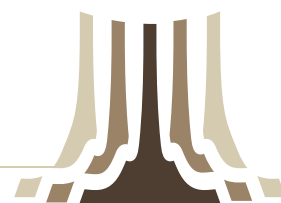
Pomodoro Gustarosso, olio evo Fam e basilico

Le pizze, per preservare la loro originalità, non possono essere modificate nei loro ingredienti.



LE PIZZE

CACIO & PEPE	10,00 Euro
Fonduta di grana padano, provola, pecorino romano e pepe	
MAN VS FOOD	10,00 Euro
Patate al forno, provola, bacon croccante e fonduta di grana padano	
CULATELLO	10,00 Euro
Fior di latte, rucola, culatello del salumificio Giò Prosciutti, pomodorini e grana padano	
TRONCHETTO	10,00 Euro
Emmenthal, provola, rucola, pomodorini, culatello irpino del salumificio Giò Prosciutti e grana padano	
VIVERE A COLORI	10,00 Euro
Pomodorino rosso e giallo, fior di latte, alici di Cetara, origano di collina dell'agro nocerino - sarnese, olive nere perenzane e zeste di limone	
VIOLETTA	10,00 Euro
Crema di patate viola, provola, salsiccia irpina e pecorino romano	
BELLA BOLOGNA	12,00 Euro
Provola, pesto di pistacchio, rose di mortadella Bologna, granella di pistacchio e zeste di limone	
OMAGGIO A NICOLA	10,00 Euro
Ripieno al forno con scarola croccante alla napoletana condita con olive itrane, noci e uvetta passa, pecorino e grana padano, provola, in crosta di grana	
- aggiunta di alici	3,00 Euro



PIZZE STAGIONALI

PROVOLA E PEPE ATOMICA _____ 10,00 Euro

Un classico intramontabile ma...di un'intensità esplosiva

Salsa di pomodoro cotto, provola fresca a fette, pepe fresco macinato, fricó di pecorino e zeste di limone

SWEET HARMONY _____ 11,00 Euro

Quando dolcezza e sapore si incontrano

Crema di zucca vanigliata, provola, gorgonzola, crumble di amaretti, rucola cristallizzata e cornicione croccante con semi misti

NERA-NO _____ 12,00 Euro

No alla tradizione del provolone del monaco...ma con stile!

Il grana padano una scelta audace ma che conquista

Crema di zucchine, provola, zucchine in pastella e grana padano

FUNGHETTO & Co. _____ 12,00 Euro

Idea di club di bontà di ingredienti uniti in allegria

Provola, melanzane a funghetti saltate con pomodorini, prosciutto cotto in uscita e grana al basilico

COSTIERA _____ 12,00 Euro

Un incontro raffinato tra terra e mare dai profumi mediterranei

Fiori di zucca in doppia consistenza, provola, ciuffi di ricotta, alici, pane panko alle erbe e zeste di limone

PORTOFINO _____ 14,00 Euro

Cartolina della Liguria... per un morso davvero evocativo!

Pesto di basilico, filetti di tonno, olive nere, pomodorini gialli, rossi e cipolle crispy



CARAMEL SMOKE _____ 15,00 Euro

Descrive benissimo il contrasto tra dolce e affumicato

Provola, patate dolci, porchetta, cipolla crispy e cheddar

MARENNA DETOX _____ 15,00 Euro

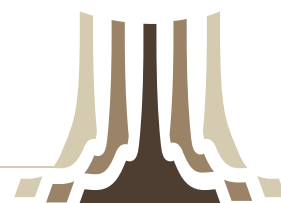
Abbinamento perfetto tra freschezza e gusto

Prosciutto cotto, emmental, valeriana, zeste di limone e carote, olio alle erbe, in crosta di semi misti



tutti i giorni tranne il sabato

Pizza consigliata da condivisione



DESSERT

GIANDUIA ROCHER _____	6,00 Euro
Pasta frolla al cacao, chantilly alla gianduja, brownie cremoso alla nocciola, copertura alla gianduja, latte e granella di nocciole	
CHEESE CAKE AI FRUTTI DI BOSCO _____	6,00 Euro
Frolla alle mandorle, crema cheesecake, gelèe ai frutti di bosco e frutti di bosco freschi	
BABÀ CLASSICO NAPOLETANO _____	6,00 Euro
TRONCHETTO AL CARMELLO _____	6,00 Euro
Bavarese agli arachidi salati, brownies al cioccolato, doppio strato di caramello mou, base frolla alle mandorle, ricoperto di cioccolato al caramello e nocciole	
DELIZIA AL LIMONE _____	6,00 Euro
DOLCE SECONDO DISPONIBILITÀ _____	6,00 Euro
SERVIZIO TORTA 1 Euro per persona	

BEVANDE

ACQUA LETE / PRATA 75 cl _____	2,50 Euro
ACQUA SAN PELLEGRINO 75 cl _____	3,00 Euro
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / FANTA / CHINOTTO NERI _____	3,00 Euro
CALICE VINO / PROSECCO _____	5,00 Euro
APEROL / CAMPARI SPRITZ _____	7,00 Euro
GIN TANQUERAY TONIC _____	8,00 Euro
GIN MARE TONIC _____	9,00 Euro
CAFFÈ / DECAFFEINATO _____	1,50 / 2,00 Euro
LIMONCELLO / MELONCELLO / NOCILLO / LIQUIRIZIA _____	3,00 Euro
DEL CAPO / JAGERMEISTER / MONTENEGRO / LUCANO _____	3,50 Euro
AMARO NOSTRUM / IMPORTANTE JEFFERSON _____	6,00 Euro

