



## ANTIPASTI

# I fritti Blu

### Montanarine

6 pezzi 3 al pomodoro e parmigiano,  
3 con ricotta al limone

6

### Angoli di polenta

con ciccioli e pepe

1,5

### Frittatina tipica napoletana

con carne tritata, piselli, provola affumicata e pancetta 1 pz.

2,5

### Arancino

al pomodoro 1 pz.

1,5

### Polpetta di melanzane

1

### Crocchettino Blu

1,5

### Crocchettone classico

6,5

### I Cicilli

Rollè di provola con ortaggi di stagione impanati  
in cornflakes 3pz.

4

### Crocchettone dello chef da 300 g

Mortadella Bologna IGP e pesto di pistacchi

8

### Cuoppo della tradizione

2 arancini, 2 scopette, 2 polpette di melanzane, 2 crochè, chips.

10

### Patatine fritte tipo steak house

3



# Pizze Classiche

## Margherita

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, olio Evo del Cilento

5

## Marinara

Pomodoro San Marzano DOP, origano nostrano campano, aglio fresco di Ufita, olio EVO del Cilento

4

## Napoletana

Pomodoro San Marzano DOP, origano nostrano campano, aglio fresco di Ufita, alici di cetara, olive cagliazzate del Presidio Slow Food, olio EVO del Cilento

5,5

## Bufalina

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, olio EVO del Cilento

7

## La scalinatella

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, funghi champignon, olive caiazzane del Presidio Slow Food, carciofino bianco di Pertosa del Presidio Slow Food, olio EVO del Cilento

7

## Anema e Core

Salsiccia a punta di coltello nostrana, friarielli, provola affumicata di Agerola, olio EVO del Cilento

6,5

## Faraglione

Ripieno classico al forno con ricotta fresca di Agerola, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, salame napoletano, macchiato fuori con pomodoro San Marzano Dop e pepe nero macinato

6,5

## Diavola

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, olio EVO del Cilento, spianata piccante calabrese

6,5



## *Pizze fritte*

**Montanara classica**  7

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, scaglie di parmigiano

**Ripieno classico Napoletano**  7

Ricotta di Agerola, fior di latte di agerola, ciccioli napoletani, pepe nero macinato

**Ripieno al pomodoro**  6

Fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano DOP

**Ripieno al salame**  7

Fior di latte di Agerola, ricotta di Agerola, salame napoletano, pepe nero macinato

## *fritte al forno*



**Margherita** 7,5

Pizza fritta aperta, ripassata al forno con pomodoro e fior di latte di Agerola

**Napoletana** 6,5

Pizza fritta aperta, ripassata al forno con pomodoro, origano nostrano campano, aglio di Ufita, alici sottolio, olive caiazzane



# *Pizze Gourmet*



## **Corbari blu**

**8**

Fior di latte di Agerola, pomodorino del piennolo, rucola, scaglie di grana, olio del cilento, prosciutto crudo di Parma

## **Capri blu**

**9**

Pizza ripieno con ricotta di Agerola, provola affumicata, farcita in uscita con pomodorini, rucola, prosciutto crudo di Parma, scaglie di parmigiano.

## **Patanella**

**9**

Provola di Agerola ,salsiccia a punta di coltello, patata scorzona cotta al forno con rosmarino, olio Evo del Cilento.

## **Carciofina 2.0**

**9**

Carciofo bianco di Pertosa del Presidio Slow Food, pesto di rucola nostrana, bufala campana DOP, pancetta, olio EVO del Cilento.

## **Bologna IGP**

**9**

Stracciata di bufala, olio evo del Cilento, mortadella Bologna IGP, pesto di pistacchio di Bronte, ganella di pistacchio.

<b>Nerano</b>	8
Zucchine, provolone del Monaco D.O.P. e fiordilatte	
<b>La Campanella</b>	8
Peperoncini verdi di fiume, piennolo, salsiccia, fiordilatte.	
<b>Ortolana</b>	6,5
Zucchine, peperoni, melanzane e fiordilatte	

## *Pizze senza glutine*

<b>Margherita</b>	6,5
<b>Napoletana</b>	7
<b>Bufalina</b>	8,5
<b>Marinara</b>	5,5

## *Bibite*

<b>Coca-cola</b> cl 0,33	2
<b>Coca-cola alla spina</b> cl 0,30	2
<b>Coca-cola alla spina</b> cl 0,50	3,5
<b>Sprite</b> cl 0,33	2
<b>Fanta</b> cl 0,33	2
<b>Coca-cola</b> 1,5l	3,5

<b>Carlsberg chiara</b> cl 0,33 	2,5
<b>Carlsberg chiara</b> cl 0,50 	4
<b>Carlsberg Unfiltered chiara</b>  non filtrata cl 0,50	2,5
<b>Tucher Weizen</b> cl 0,50 	5
<b>Capri Blu Artigianale</b> cl 0,50 	6
<b>Birra Tennent's Gluten free</b>	4

## *Birre alla Spina*

<b>Poretti 4 luppoli</b> cl20 	2,5
<b>Poretti 4 luppoli</b> cl40 	4
<b>Poretti 6 luppoli</b> cl30 	6
<b>Poretti 9 luppoli</b> cl30 	4

## *Allergeni*



GLUTINE



ARACHIDI



NOCI



SEDANO



MOSTARDA



UOVA



CROSTACEI



LATTE



SESAMO



PESCE



SOIA



SOLFITI



LUPINI



MOLLUSCHI