

MOZZARELLE E BURRATINE

MIX DI BURRATINE (2 pieces) 13,50 €

Burratina Tradizionale e al Tartufo Nero Uncinato, Rucola, pomodorini e verdure miste.

Traditional Burratina and Burratina with Black Uncinato Truffle, rocket salad, cherry tomatoes and mixed vegetables.

Burratina et burratina traditionnelles à la truffe noire Uncinato, roquette, tomates cerises et mélange de légumes.

BURRATINA (2 pieces) (250 Gr) 8,00 €

Burratina Tradizionale, Rughetta e Pomodorini.

Traditional Burratina, Rocket Salad and Cherry Tomatoes.

Burratina Traditionnelle, roquette et tomates cerises.

BURRATINA AL TARTUFO (2 pieces) (250 Gr) 10,00 €

Burratina al Tartufo Nero Uncinato, Rughetta e Pomodorini.

Burratina with black truffle, rocket salad and cherry tomatoes.

Burratina à la truffe noire Uncinato, roquette et tomates cerises.

MOZZARELLA DI BUFALA (2 pieces) (250 Gr) 5,50 €

Mozzarella di Bufala Campana, Rughetta e Pomodorini.

Buffalo Mozzarella from Campania, Rocket Salad and Cherry Tomatoes.

Buffalo Mozzarella de Campanie, roquette et tomates cerises.

I TAGLIERI (Cutting Board)

TAGLIERE "La Vita è Bella" 15,00 €

Misto di Salumi, Formaggio, Mozzarella di Bufala e Bruschetta al Pomodoro.

Plateau de charcuterie Italien Mix, fromage italien, Mozzarella di bufala, Bruschetta al Pomodoro.

Italian Mix charcuterie platter, Italian cheese, Mozzarella di bufala, Bruschetta al Pomodoro.

BUFALA CAMPANA E PROSCIUTTO DI PARMA 10,00 €

Mozzarella di Bufala e Prosciutto di Parma.

Buffalo Mozzarella and Parma Ham.

Mozzarella de Bufala et jambon de Parme.

BURRATINA E PROSCIUTTO CULATELLO 13,50 €

Burratina and Prosciutto Culatello

BURRATINA AL TARTUFO E PROSCIUTTO CULATELLO 15,00 €

Truffle burratina and Culatello ham.

Burratina avec Truffe fraîche et

FRITTURE (Fried stuff)

FRITTURA MISTA ITALIANA

15,00 €

Arancino di Riso, Crocchè di Patate, Frittatina di Pasta, Mozzarella in Carrozza, Zeppoline di Pizza, Polenta, Crocchè ai 4 Formaggi, Fiore di Zucca, Polpette di Melanzane.

Rice Arancino, Potato Crocchè, Pasta Omelette, Mozzarella in Carrozza, Pizza Zeppoline, Polenta, Crocchè with 4 Cheeses, Zucchini Flower, Eggplant Meatballs.

ARANCINO NAPOLETANO (2 pieces)

3,50 €

Riso, Uova, Prosciutto Cotto, e Mozzarella Affumicata.

Rice, eggs, Cooked Ham, Mozzarella Fumè.

Riz, œufs, jambon cuit, mozzarella fumè.

FRITTATINA DI BUCATINI

3,50 €

Bucatini, Piselli, Prosciutto cotto, Provola, Besciamella.

Bucatini, Peas, Cooked Ham, Provola, Béchamel.

Bucatini, Pois, Jambon Cuit, Provola, Bécham

MOZZARELLA IN CARROZZA X2

3,00 €

Pancarrè, Provola, Alici, Pangrattato.

Pancarrè, Provola, Anchovies, Breadcrumbs.

Pancarrè, Provola, Anchois, Chapelure.

LE BRUSCHETTE

BRUSCHETTA CLASSICA x 2

4,00 €

Pomodori a cubetti, aglio, olio e basilico.

Diced Tomatoes, Garlic, Oil and Basil.

Tomates en dés, ail, huile et basilic.

BRUSCHETTA CAMPANA x 2

Esaurito a tempo indeterminato

Scarola, Capperti, Olive Nere e Acciughe,

Escarole, Capers, Black Olives and Anchovies.

Escarole, câpres, olives noires et anchois.

BRUSCHETTA NAPOLETANA x 2

6,00 €

Friarielli, Provola e Salsiccia Napoletana.

Broccoli Campani, Provola and Neapolitan Sausage.

Brocoli Campani, Provola et Saucisse Napolitain

TRIS DI BRUSCHETTE x 3

9,00 €

Bruschetta Tradizionale + Chef Bruschetta +Napoletana.

LE LASAGNE

LASAGNA TRADIZIONALE

7,50 €

Salsa di Pomodoro, Carne Macinata, Mozzarella, Pepe Nero, Parmigiano, Besciamella.

Tomato Sauce, Minced Meat, Mozzarella, Salt, Black Pepper, Parmesan, Béchamel.

Sauce Tomate, Viande Hachée, Mozzarella, Poivre Noir, Parmesan, Béchamel.

LASAGNA TARTUFO E FUNGHI

9,00 €

Tartufo Nero, Funghi Porcini, Panna, Provola Affumicata e Crema di Parmigiano

Black Truffle, Porcini Mushrooms, Cream, Smoked Provola and Parmesan Cream.

Truffe noire, champignons porcini, crème, provola fumé et crème de parmesan.

LE PIZZE TRADIZIONALI

LA MARINARA

8,00 €

Doppio Pomodoro San Marzano Aglio Fresco, Origano, Basilico, Pomodorini.

Double San Marzano Tomato, Fresh Garlic, Oregano, Basil, Cherry Tomatoes.

Double tomato San Marzano, ail frais, origan, basilic, tomates cerises.

LA MARGHERITA

10,50 €

Pomodoro San Marzano, Mozzarella di Agerola,, Basilico Fresco, Parmigiano, Olio Evo, Bocconcino di Mozzarella di Bufala.

San Marzano tomato, Agerola mozzarella, fresh basil, parmesan, extra virgin olive oil, buffalo mozzarella morsel.

Tomato San Marzano, mozzarella Agerola, basilic frais, parmesan, huile d'olive, morceau de mozzarella de bufala.

LA BUFALINA 13,50 €

Pomodoro San Marzano, Basilico Fresco, Mozzarella di Bufala Campana, Olio.

San Marzano tomato, fresh basil, buffalo mozzarella from Campania, oil.

Tomate San Marzano, basilic frais, mozzarella de bufflonne de Campanie, huile.

LA NAPOLETANA 12,50 €

Pomodoro San Marzano, Olive Nere, Capperi, Acciughe, Origano, Mozzarella di Agerola, Basilico e Olio.

San Marzano Tomato, Black Olives, Capers, Anchovies, Oregano, Agerola Mozzarella, Basil and Oil.

Tomate San Marzano, Olives Noires, Câpres, Anchois, Origan, Agerola Mozzarella, Basilic et Huile.

LA VEGETARIANA 13,50 €

Zucchine, Melanzane, Peperoni Saltati in Padella, Mozzarella di Agerola, Basilico Fresco, Parmigiano e Olio.

Zucchini, Aubergine, Stir-fried Peppers, Agerola Mozzarella, Fresh Basil, Parmesan and Oil.

Courgettes, aubergines, poivrons sautés, mozzarella Agerola, basilic frais, parmesan et huile.

LA DIAVOLA 14,00 €

Pomodoro San Marzano, Nduja Calabrese, Slame Piccante, Mozzrella, Basilico Fresco, Parmigiano e Olio.

San Marzano Tomato, Calabrese Nduja, Spicy Salami, Mozzarella, Fresh Basil, Parmesan and Oil.

Tomate San Marzano, Calabrese Nduja, salami épicé, mozzarella, basilic frais, parmesan et huile.

LA CAPRICCIOSA 15,00 €

Pomodoro San Marzano, Mozzarella di Agerola, Prosciutto Cotto, Carciofi, Olive Nere, Funghi, Basilico, Parmigiano e Olio.

San Marzano Tomato, Agerola Mozzarella, Cooked Ham, Artichokes, Black Olives, Mushrooms, Basil, Parmesan and Oil.

Tomate San Marzano, mozzarella Agerola, jambon cuit, artichauts, olives noires, champignons, basilic, parmesan et huile.

LA SAN DANIELE 16,00 €

Mozzarella di Bufala, in uscita: Rucola, Prosciutto Crudo di San Daniele, Pomodorini, Scaglie di Parmigiano e Crema di Basilico.

Buffalo Mozzarella, outgoing: Rocket Salad, San Daniele Raw Ham, Cherry Tomatoes, Parmesan Flakes and Basil Cream.

Buffalo Mozzarella, sortant: roquette, jambon cru San Daniele, tomates cerises, flocons de parmesan et crème au basilic.

5 FORMAGGI 15,50 €

Auricchio Scorza Nera, Caciocavallo Podolico, Panna Fresca, Blu di Bufala, Mozzarella di Agerola, Parmigiano Croccante e Olio.

Auricchio Black Peel, Caciocavallo Podolico, Fresh Cream, Blue Buffalo, Agerola Mozzarella, Crunchy Parmesan and Oil.

Auricchio Black Peel, Caciocavallo Podolico, Crème Fraîche, Blue Buffalo, Agerola Mozzarella, Parmesan Croquant et Huile.

LA SALSICCIA E FRIARIELLI 16,00 €

Salsiccia, Friarielli e Provola

Sausage, Friarielli and Provola

Saucisse, Friarielli et Provola

LE PIZZE GOURMET

LA CARAVAGGIO

17,00 €

Mozzarella, Salsiccia Napoletana, Funghi Porcini, Scaglie di Parmigiano e crema di Tartufo.

Mozzarella, Neapolitan Sausage, Porcini Mushrooms, Parmesan Flakes and Truffle Cream.

Mozzarella, saucisse napolitaine, champignons Porcini, flocons de parmesan et crème de truffe.

LA MAYA 2.0

17,00 €

Mozzarella, Semi di Papavero, Speck, Noci, Mandorle, Cipolla Caramellata, Basilico, Olio e Bocconcino di Bufala.

Mozzarella, Poppy Seeds, Speck, Walnuts, Almonds, Caramelized Onion, Basil, Oil and Buffalo Bocconcino.

Mozzarella, graines de pavot, point, noix, amandes, oignon caramélisé, basilic, huile et bocconcino de buffle.

PISTACCHIOSA

17,50 €

Provola Affumicata di Agerola, Pesto di Pistacchio di Bronte, Mortadella, Basilico, Olio e Bocconcino.

Smoked Provola from Agerola, Pistachio Pesto from Bronte, Mortadella, Basil, Oil and Bocconcino.

Provola fumé d'Agerola, pesto de pistache de Bronte, mortadelle, basilic, huile et bocconcino.

CALABRESE

18,00 €

1/2 Pomodoro San Marzano, Mozzarella di Agerola, Salsiccia Napoli, Nduja, Cipolla Caramellata, Melanzane, Ricotta Salata e Basilico.

1/2 San Marzano Tomato, Agerola Mozzarella, Naples Sausage, Nduja, Caramelized Onion, Eggplant, Ricotta Salata and Basil.

1/2 Tomato San Marzano, Agerola Mozzarella, Saucisse Napoli, Nduja, Oignon Caramélisé, Aubergine, Ricotta Salata et Basilic.

LARDIATA

16,00 €

Salsa di Pomodoro Datterino, Guanciale di Maiale, Prolvola di Agerola, Pecorino Romano e Basilico.

Datterino Tomato Sauce, Bacon, Prolvola di Agerola, Pecorino Romano and Basil.

Sauce tomate Datterino, bacon, Prolvola di Agerola, Pecorino Romano et basilic.

COTTO E MANDORLE

15,50 €

Sauce tomate Datterino, bacon, Provola di Agerola, Pecorino Romano et basilic.

Sauce tomate Datterino, bacon, Provola di Agerola, Pecorino Romano and basilic.

Sauce tomate Datterino, bacon, Provola di Agerola, Pecorino Romano et basilic.

LA ZUCCA

16,00 €

Crema di Zucca, Provola, Salsiccia, Parmigiano, Basilico e Semi di Zucca.

Cream of Pumpkin, Provola, Sausage, Parmesan, Basil and Pumpkin Seeds.

Crème de citrouille, provola, saucisse, parmesan, basilic et graines de citrouille.

I CALZONI

IL CALZONE NAPOLETANO (Al Forno) 15,00 €

Ricotta di Bufala, Salame Napoli, Mozzarella, Basilico, Olio e Pomodoro.

Buffalo Ricotta, Salami Napoli, Mozzarella, Basilic, Huile et Tomate.

Buffalo Ricotta, Salami Napoli, Fior di Latte, Basil, Oil and Tomato.

LA PIZZA FRITTA CLASSICA 15,00 €

Fior di Latte, Pomodoro, Basilico, Olio, Pepe e Parmigiano.

Fior di Latte, Tomato, Basil, Oil, Pepper and Parmesan.

Fior di Latte, tomate, basilic, huile, poivre et parmesan.

LA PIZZA FRITTA NAPOLETANA 15,00 €

Ricotta di Bufala, Salame Napoli, Fior di Latte, Basilico, Olio e Pomodoro.

Ricotta di Bufala, Salami Napoli, Fior di Latte, Basil, Oil and Tomato.

Ricotta di Bufala, Salami Napoli, Fior di Latte, Basilic, Huile et Tomate.

LE PIZZE DOLCI (Sweet Pizzas)

IL CALZONE AL PISTACCHIO 14,00 €

Sweet Pistachio Cream and Sugar Crust

Crème de pistache douce et croûte de sucre

IL CALZONE ALLA NUTELLA 12,00 €

Calzone stuffed with NUTELLA e Zucchero

Calzone farcie au NUTELLA e Zucchero

DESSERT

TIRAMISU FAIT MAISON

4 €

CANNOLO DI RICOTTA DI BUFALA

4 €