

# Pizze classiche

<b>MARINARA</b> <i>Pomodoro San Marzano Virtuna, aglio, origano, basilico, olio evo.</i>	8€
<b>MARINARA RIVISITATA</b> <i>Pomodoro San Marzano Virtuna, pomodorino rosso vesuviano del Piennolo Virtuna, aglio, origano, pepe, scaglie di provolone del Monaco, olio evo.</i>	12€
<b>MARGHERITA</b> <i>Pomodoro San Marzano Virtuna, fior di latte, Parmigiano Reggiano 24 m., basilico, olio evo.</i>	8.5€
<b>MARGHERITA RIVISITATA</b> <i>Pomodoro San Marzano Virtuna, in uscita: mozzarella di bufala campana, Parmigiano Reggiano 24 m., basilico, olio evo.</i>	11.5€
<b>NAPOLETANA</b> <i>Pomodoro San Marzano Virtuna, fior di latte, capperi lacrimella, in uscita: acciughe di Cetara, origano, basilico, olio evo.</i>	12€
<b>DONNA REGINA</b> <i>Pomodoro San Marzano Virtuna, in uscita: burrata centrale 100 g., Gran Biscotto prosciutto cotto Rovagnati, pomodori secchi Virtuna, basilico, olio evo.</i>	13€
<b>VOGLIA 'E TURNÀ</b> <i>Pomodoro San Marzano Virtuna, olive nere di Gaeta, capperi lacrimella, aglio, in uscita: acciughe di Cetara, origano, basilico, olio evo.</i>	12€
<b>'A PROVOLA E PEPE</b> <i>Pomodoro San Marzano Virtuna, provola di bufala campana e pepe, Parmigiano Reggiano 24 m., basilico, olio evo.</i>	10€
<b>LA BUFALINA</b> <i>Pomodoro San Marzano Virtuna, bufala, basilico, olio evo.</i>	12€

# Pizze bianche

<b>SALSICCIA E FRIARIELLI</b> <i>Provola di bufala campana, salsiccia a punta di coltello, friarielli, Parmigiano Reggiano 24 m., basilico, olio evo.</i>	12€
<b>'A GNUES</b> <i>Provola di bufala campana, carne sfilacciata cotta nella cipolla – come vuole la tradizione, Parmigiano Reggiano 24 m., basilico, olio evo.</i>	13€
<b>PORCINI</b> <i>Provola di bufala campana, porcini*, pomodorino giallo vesuviano del Piennolo Virtuna, Parmigiano Reggiano 24 m., basilico, olio evo.</i>	13€
<b>LA PIENNOLINA</b> <i>Fior di latte Sorì, pomodorino giallo e rosso vesuviano del Piennolo Virtuna, fiocchi di ricotta di bufala campana, Parmigiano Reggiano 24 m., basilico, olio evo.</i>	12€
<b>LA PRATESINA</b> <i>Fior di latte Sorì, in uscita: mortadella di Prato Macelleria Conti, fiocchi di ricotta di bufala campana, sbriciolata di pistacchio di Bronte, zeste di limone, basilico, olio evo.</i>	13€
<b>LA VESUVIANA</b> <i>Fior di latte, pomodorino giallo vesuviano del Piennolo Virtuna, 'nduja, salamino piccante, Parmigiano Reggiano 24 m., basilico, olio evo.</i>	14€

# Pizze speciali

<b>RACCHETTA</b> <i>Manico ripieno di ricotta di bufala campana e salame Napoli, mozzarella di bufala campana, pomodorino rosso vesuviano del Piennolo Virtuna, in uscita: rucola, Selezione Oro 24 m., prosciutto crudo Rovagnati, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 m., basilico, olio evo.</i>	15€
<b>TOTÒ</b> <i>Fior di latte Sorì, pomodorino rosso vesuviano del Piennolo Virtuna, in uscita: rucola, prosciutto crudo Selezione Oro 24 m. Rovagnati, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 m., basilico, olio evo.</i>	14.5€
<b>SOPHIA LOREN</b> <i>Ombra di pomodoro San Marzano Virtuna, pomodorino rosso vesuviano del Piennolo Virtuna, basilico, in uscita: mozzarella di bufala campana, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 m., olio evo.</i>	14.5€
<b>CASERTANA</b> <i>Provola di bufala campana, pomodorino rosso vesuviano del Piennolo Virtuna, zucchine, melanzane, peperoni, Parmigiano Reggiano 24 m., basilico, olio evo.</i>	13€
<b>'A PARMIGGIANA 'E MULIGNANE</b> <i>'O ragù napoletano, provola di bufala campana, parmigiana di melanzane, Parmigiano Reggiano 24 m., basilico, olio evo.</i>	14.5€
<b>'O RRAÙ</b> <i>'O ragù napoletano – come vuole la tradizione, provola di bufala campana, polpettine fritte, Parmigiano Reggiano 24 m., basilico, olio evo.</i>	14€
<b>'E PURPETTE</b> <i>Fonduta di caciocavallo, fior di latte Sorì, polpettine fritte, pesto di basilico, Parmigiano Reggiano 24 m., basilico, olio evo.</i>	14€
<b>'A PIZZA RO' MONACO</b> <i>Provola di bufala campana, scarole, olive nere di Gaeta, capperi lacrimella, scaglie del provolone del Monaco, Parmigiano Reggiano 24 m., basilico, olio evo.</i>	14€
<b>TERRA MIA</b> <i>Ombra di pomodoro San Marzano Virtuna, mozzarella di bufala campana, pomodorino rosso — giallo — tigrato — arancione vesuviano del Piennolo Virtuna, Parmigiano Reggiano 24 m., basilico, olio evo.</i>	14.5€
<b>SANTA CHIARA</b> <i>Fior di latte Sorì, pomodorino giallo vesuviano del Piennolo Virtuna, in uscita: burrata centrale 100 g., acciughe di Cetara, basilico, olio evo.</i>	14.5€
<b>LA PRATESINA RIVISITATA</b> <i>Fior di latte Sorì, in uscita: burrata centrale 100 g., mortadella di Prato Macelleria Conti, salsa e sbriciolata di pistacchio di Bronte, zeste di limone, basilico, olio evo.</i>	15€
<b>SPACCA NAPOLI</b> <i>Mezzo calzone ricotta, salame e provola di bufala campana; Mezza pizza pomodori del Piennolo, cicoli, pepe.</i>	15€
<b>'A NERANO</b> <i>Crema di zucchine, provola di bufala campana affumicata, zucchine, scaglie di provolone del Monaco, basilico, olio evo.</i>	14€
<b>PARTENOPE</b> <i>Pomodoro San Marzano Virtuna, pomodorini rossi e gialli del Piennolo, in uscita: stracciatella e acciughe di Cetara, basilico e olio evo.</i>	15€

# 'A pizza fritta

<b>'A PROVOLA E PUMMAROLA</b> <i>Provola di bufala campana, pomodoro San Marzano Virtuna, pepe, basilico.</i>	10€
<b>'A COMPLETA</b> <i>Ricotta di bufala campana, provola di bufala campana, salame Napoli e/o cicoli, pomodoro San Marzano Virtuna, pepe, basilico.</i>	13€
<b>'A SCAROLA</b> <i>Provola di bufala campana, scarola, capperi lacrimella, olive nere di Gaeta, basilico, olio evo.</i>	11€
<b>'A MONTANARA</b> <i>Ragù napoletano, Parmigiano Reggiano 24 m., basilico e olio evo.</i>	11€

# 'O calzone

<b>'O COTTO E MOZZARELLA</b> <i>Gran Biscotto prosciutto cotto Rovagnati, fior di latte Sorì, pomodoro San Marzano Virtuna, Parmigiano Reggiano 24 m., basilico, olio evo.</i>	10€
<b>'O COMPLETO</b> <i>Ricotta di bufala campana, fior di latte Sorì, salame Napoli e/o cicoli, pomodoro San Marzano Virtuna, Parmigiano Reggiano 24 m., basilico, olio evo.</i>	13€
<b>'A SCAROLA</b> <i>Provola di bufala campana, scarole, capperi lacrimella olive nere di Gaeta, Parmigiano Reggiano 24 m., basilico, olio evo.</i>	11€

# Bevande

<b>ACQUA SORGESANA</b>	3€
<b>ACQUA LETE</b>	3€
<b>SOFT DRINK 33CL</b> <i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta</i>	3€
<b>NASTRO AZZURRO 33CL</b>	3.5€
<b>NASTRO AZZURRO 50CL</b>	5€
<b>NASTRO AZZURRO ZERO 33CL</b>	3.5€
<b>PERONI GRAN RISERVA SPECIALE 33CL</b> <i>Bianca, Rossa, Doppio malto</i>	4.5€
<b>BRAUHAUS RIEGELE 50CL</b> <i>Hefe, Weisse   Kellerbier, non filtrata   Commerzienrat, Bionda</i>	6€
<b>ST. STEFANUS 75CL</b>	14€

# Vini

## rosati

**CAMPANIA IGP ROSATO, RADICI VIVE** 23€  
*Rosa 891 — Aglianico e Piediroso*

## bianchi

**CAMPI FLEGREI DOP, COLLE IMPERATRICE** 25€ 13€ *75cl 37.5cl*

*Cantine Astroni — Falanghina*

**VESUVIO DOP, LACRYMA CHRISTI CRATERE** 23€

*Cantine Astroni — Caprettone, Falanghina*

**GRECO DI TUFO DOCG, VITIS AMINEA** 24€

*Vitis Aurunca — Greco*

## rossi

**CAMPI FLEGREI DOP, COLLE ROTONDELLA** 27€ 13€ *75cl 37.5cl*

*Cantine Astroni — Piediroso*

**VESUVIO DOP, LACRYMA CHRISTI CRATERE** 24€

*Cantine Astroni — Piediroso e Aglianico*

**PENISOLA SORRENTINA DOP, GRAGNANO** 23€

*Cantine Federiciane — Piediroso e Aglianico*

# Selezione

## CRU

**CAMPANIA IGP, RAIS** 25€

*Cantine Astroni — Piediroso e Aglianico*

**CAMPI FLEGREI DOP, VIGNA ASTRONI** 32€

*Cantine Astroni — Falanghina*

**CAMPI FLEGREI DOP, TENUTA JOSSA** 35€

*Cantine Astroni — Falanghina e Fenile*

**CAMPANIA IGP, STRIONE** 32€

*Cantine Astroni — Falanghina*

**CAMPI FLEGREI DOP, TENUTA CAMALDOLI** 35€

*Cantine Astroni — Riserva di Piediroso*

## spumanti

**CAMPI FLEGREI DOP, ASTRO BRUT** 25€

*Cantine Astroni — Falanghina*

**CAMPI FLEGREI DOP, ASTRO EXTRA-DRY** 25€

*Cantine Astroni — Falanghina*

**CAMPI FLEGREI DOP, ASTRO ROSÉ BRUT** 25€

*Cantine Astroni — Piediroso*

# Menù

*Voglia 'turnà  
dint'è vicoli e sta città,  
guarda e ride e te vò tuccà,  
nun se ferma mai,  
voglia 'è verè  
notte e juorno te fa cantà,  
chest'è Napule do cafè,  
nun te può sbaglià.*

**VOGLIA 'E TURNÀ**  
PIZZERIA NAPOLETANA