



CROCCA



Pizze

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano Dop, fior di latte d'Agerola, Parmigiano Reggiano, olio Evo e basilico

€ 7.00

BUFALINA

Pomodoro San Marzano Dop, mozzarella di bufala campana, olio Evo e basilico

€ 10.00

SPECIALE

Fior di latte d'Agerola, bocconcini di bufala, prosciutto cotto, rucola, tartufo nero, olio evo e basilico

€ 20.00

BUFALINA SENZA LATTOSIO

Pomodoro San Marzano Dop, mozzarella di bufala campana senza lattosio, olio Evo e basilico

€ 11.00

DIAVOLA

Pomodoro San Marzano Dop, fior di latte d'Agerola, spianata piccante, olio Evo e basilico

€ 8.00

CAPRICCIOSA

Pomodoro San Marzano Dop, fior di latte d'Agerola, olive riviera, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi arrostiti, olio Evo e basilico

€ 10.00

VEGANA

Pomodorini rossi del Piennolo, pomodorini ciliegino gialli, pesto di basilico, olive nere riviera, olio Evo e basilico

€ 10.00

WÜRSTEL & PATATE

Fior di latte d'Agerola, pomodoro San Marzano Dop, wurstel, patate fritte, olio Evo e basilico

€ 9.00

ORTOLANA

Fior di latte d'Agerola, zucchine fritte, peperoni, melanzane, olio Evo e basilico

€ 8.00

POLPETTE & MELANZANE

Polpettine di scottona al sugo, pomodoro San Marzano, chips di melanzane, fonduta di provolone piccante, olio Evo e basilico

€ 10.00

SCAROLA & ALICI

Provola affumicata d'Agerola, scarola, alici di Cetara, olive Riviera, capperi, olio Evo e basilico

€ 10.00

PARMIGIANA

Pomodoro San Marzano Dop, provola affumicata, melanzane a funghetto e scaglie di Parmigiano Reggiano

€ 8.00

AMATRICIANA

Pomodoro San Marzano Dop, fior di latte d'Agerola, guanciale croccante, fonduta di pecorino romano, olio Evo e basilico

€ 8.00

TONNO E CIPOLLA 2.0

Fior di latte d'Agerola, pomodorini ciliegini gialli, filetti di tonno di Cetara, cipolla rossa di Tropea, capperi, olio Evo e basilico

€ 10.00

ROMANA

Pomodoro San Marzano Dop, fior di latte d'Agerola, alici di Cetara, olive Riviera, origano, olio Evo e basilico

€ 11.00

ZUCCHINE & GRANA

Crema di zucchine, fior di latte d'Agerola, zucchine fritte, scaglie di Grana Padano, olio Evo e basilico

€ 9.00

CAPOCOLLO & STRACCIATELLA

Salsa di pomodorini gialli, Stracciatella pugliese, capocollo, olio Evo e basilico

€ 12.00

CROCCHÈ & BACON

Fior di latte d'Agerola, bacon croccante, crocchè di patate, olio Evo e basilico

€ 9.00

ALICI DI CETARA

Fior di latte d'Agerola, datterini gialli, alici di Cetara fresche, pepe nero, olio Evo e basilico

€ 10.00

SALSICCIA E MELANZANE GRIGLIATE

Fior di latte d'Agerola, salsiccia di maialino rosa, pomodorini ciliegini rossi, melanzane grigliate sott'olio, cialde di Grana Padano, olio Evo e basilico

€ 11.00

SPECK & ZOLA

Fior di latte d'Agerola, speck dell'Alto Adige, gorgonzola, noci, olio Evo e basilico

€ 10.00

CRUDO E STRACCIATELLA

Fior di latte d'Agerola, stracciatella pugliese, rucola, olio Evo e basilico

€ 13.00

BRUSCHETTE



Fetta di pane fatto in casa con pomodorini rossi e gialli, olio Evo e basilico

€ 3.00

Fetta di pane fatto in casa con stracciatella pugliese e chips di zucchine

€ 4.00

Fetta di pane fatto in casa con stracciatella pugliese, salmone affumicato e zeste di limone

€ 5.00

Fetta di pane fatto in casa con prosciutto crudo di Parma, fonduta di taleggio e miele Millefiori

€ 4.00

Stuzzicheria

Crocchè di patate

€ 2.00

Fiore di zucca con ricotta di bufala e pepe nero

€ 3.00

Mozzarelline impanate

€ 2.50

Arancino al ragù

€ 3.00

Antipasti

Stracciatella e crostini di pane

€ 7.00

Polpette al sugo

€ 7.00

Bufala campana Dop e prosciutto crudo di Parma

€ 9.00

Burrata pugliese con alici di Cetara e zeste di limone

€ 9.00



Primi Piatti

Orecchiette con broccoli e pane profumato

€ 9.00

Spaghetti alla carbonara

€ 10.00

Calamarata con crema di datterino giallo, filetto di tonno, zeste di limone e basilico fresco

€ 10.00

Spaghetti aglio, olio e peperoncino con pane profumato

€ 7.00

Paccheri ai pomodori gialli e rossi con stracciatella e basilico

€ 8.00

CONTORNI

Chips di patate €3.00 **Patate al forno** €4.00 **Scarola spadellata** €5.00

INSALATE

Insalata verde, filetto di tonno, pomodorini rossi, bocconcino di bufala, cipolla rossa di Tropea €9.00 **Insalata verde, carciofini arrostiti, pomodorini gialli, salmone affumicato, zeste di limone e salsa tzatziki** €10.00

Insalata verde, pollo alla griglia, salsa yogurt, uovo a occhio di bue, scaglie di Grana Padano e crostini di pane €9.00 **Insalata verde, burrata, alici di Cetara, olive taggiasche e pomodorini rossi** €10.00

Dolci



Tiramisù alla nutella €5.00 **Straccetti fritti al pistacchio** €5.00

Salame di cioccolato €4.00 **Coppa gelato** €5.00

BIBITE

Acqua Naturale 50cl €2.00
Acqua Frizzante 50cl €2.00
Acqua Naturale 75cl €3.00
Acqua Frizzante 75cl €3.00
Coca Cola €4.00
Coca Cola Zero €4.00
Fanta €4.00
Sprite €4.00

BIRRE A LA SPINA

Ichnusa Piccola €3.50
Ichnusa Media €5.50
Ichnusa Non Filtrata Piccola €4.00
Ichnusa Non Filtrata Media €6.00
Moretti Baffo IPA Piccola €3.50
Moretti Baffo IPA Media €5.00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Birra Messina Cristalli di sale 33vp €4.00
Lagunitas 33vp €6.00
Lagunitas IPA €6.00
Mc Farland rossa 33vp €4.00
Verbum Birrificio San Biagio 75cl €13.00
Gaudens Birrificio San Biagio 75cl €13.00

COCKTAILS

Spritz €7.00
Negroni €7.00
Gin Tonic €8.00

Vini Bianchi

AUDARYA - Sardegna		al calice	
Audarya Vermentino di Sardegna DOC 75cl	€23.00	-	
CANTINA MONACI - Campania			
Monaci Falanghina d'Irpinia 75cl	€25.00	-	
Monaci Greco di Tufo 75cl	€28.00	-	
GRASSO FILIPPO - Sicilia			
Grasso Carrico 68.8 75cl	€32.00	-	
SPINELLI - Abruzzo			
Spinelli Tratturo pecorino IGT - 75cl	€18.00	€5.00	
KOSSLER - Alto Adige			
Kosler Gewurztraminer A.A. 75cl	€28.00	-	
Kosler GMBH Chardonnay 75cl	€25.00	-	
POGGIO DEI GORLERI - Liguria			
Poggio Gorleri Pigato DOC Cynus 75cl	€28.00	-	
RONCO DEI TASSI - Friuli Venezia Giulia			
Vigna del Lauro Ribolla gialla IGP 75cl	€21.00	-	
Vigna del Lauro Sauvignon DOC Collio 75cl	€21.00	-	
TENUTA ROVEGLIA - Lombardia			
Roveglia Lugana 75cl	€24.00	-	
COLLI DEL SOLIGO - Veneto			
Soligo Prosecco Sup. DOCG EXTRA DRY 75cl	€28.00	€2.00	
SAN CRISTOFORO - Lombardia			
San Cristoforo Franciacorta BRUT 75cl	€32.00	-	
LE VEDUTE - Lombardia			
Le vedute Franciacorta Rosè 75cl	€35.00	-	
UMANI RONCHI - Marche			
Terre di Chieti Pecorino 75cl	€24.00	-	
MONCHIERO CARBONE - Piemonte			
Recit Roero Arneis DOCG 75cl	€24.00	-	

Vini Rossi

AUDARYA - Sardegna		al calice	
Audarya Monica di Sardegna DOC 75cl	€23.00	-	
AZ.AGR. ROENO - Trentino			
Roeno Teroldego I Dossi 75cl	€23.00	-	
AZ.AGR. BUCCIA NERA - Toscana			
Buccia nera Chianti Sassocupo 75cl	€20.00	-	
BAIO - Piemonte			
Langhe Nebbiolo DOC 75cl	€25.00	-	
CA RUGATE - Veneto			
Ca Rugate C. Lavei Valpolicella Sup. DOC 75cl	€32.00	-	
FORNACELLE - Toscana			
Fornacelle Zizzolo Bolgh. Rosso DOC 75cl	€25.00	-	
GRASSO FILIPPO - Sicilia			
Etna Rosso Ripiddu 75cl	€28.00	-	
SPINELLI - Abruzzo			
Spinelli Tratturo Montepulciano IGT 75cl	€18.00	€5.00	
KOSSLER - Alto Adige			
Kosler Pinot Nero A.A. 75cl	€28.00	-	
VALLONE - Puglia			
Vallone Susumaniello 75cl	€23.00	-	
Vallone Primitivo 75cl	€23.00	-	
RONCO DEI TASSI - Friuli Venezia Giulia			
Vigna del Lauro Merlot 75cl	€23.00	-	
PRINCIPI DI SPADAFORA - Sicilia			
Syrah IGP BIO 75cl	€23.00	-	

Caffè €1.50 Amari & Grappe €4.00 Coperto e servizio €1.50 Prodotto surgelato *