



## PER INIZIARE

### PANI & CO.

#### TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI "COME CÒCE" 16€

Salsiccia di Laticauda Az. Quercete, mortadella di maiale casertano Az. Quercete, Ruvianello Perol Carni, caprino Az. Le curti, caciocavallo semi stagionato Az. La Teresina, olive (accompagnato da focaccia)  
(Allergeni: 7, 8)

#### ERA PIZZA MOSCIA 10€

Pizza moscia, mortadella di maiale casertano Az. Quercete, maionese, senape, gel al limone  
(Allergeni: 3, 8, 10)

## FRITTI

#### TRIS PIZZE FRITTE 6€

Montanarine con ragù, pecorino Laticauda AZ. Quercete, salsa al basilico  
(Allergeni: 1, 7)

#### FRITTATINA 3,5€

Pasta bucatini, besciamella artigianale, brasato di carne, piselli dolci, cipolla di Tropea, carote, provola affumicata, fonduta di provola affumicata  
(Allergeni: 1,7,9)

#### CROCCHÈ 3,5€

Crocchetta realizzata al 100% con patate di Avezzano, provola affumicata, sale, pepe, Mayo vegetale al prezzemolo  
(Allergeni: 1,6,7)

#### FIORE DI ZUCCA RIPIENO 3€

ricotta di bufala, crema Nerano, chips di zucchine, gel al limone, caciocavallo semi stagionato Az. La Teresina  
(Allergeni: 1,7)

#### PATATINE STICK 5€

**N.B. OGNI SINGOLO PIATTO E' BILANCIATO IN SAPORI E CONSISTENZE. NON VENGONO CONSIGLIATE MODIFICHE SE NON PER ALLERGIE O INTOLLERANZE.**



## LE TRADIZIONALI

### MARGHERITA 6€

Pomodoro pelato, fior di latte Az. Casolare, basilico, olio evo Az. Sangiovanni (Allergeni: 1, 7)

### RICCIARÈ 8€

Passata di pomodoro Riccio Az. Saecularis, salsa al basilico, mozzarella di bufala, olio evo "Fontanalupo" Az. Petrazzuoli (Allergeni: 1, 7)

### MARINARA 5€

Pomodoro pelato, aglio, olio evo "Fontanalupo" Az. Petrazzuoli, origano (Allergeni: 1)

### NAPOLETANA 6,5€

Pomodoro pelato, crema all' aglio, olive caiazzane Az. Saecularis, alici, capperi, origano, olio evo "Fontanalupo" Az. Petrazzuoli (Allergeni: 1, 4, 7)

### CAPRICCIOSA 10€

Pomodoro pelato, prosciutto cotto, olive caiazzane Az. Saecularis, carciofini, salsiccia secca, funghi secondo mercato, fior di latte Az. Casolare, basilico, olio evo Az. Sangiovanni (Allergeni: 1, 7)

### BIANCA AL COTTO CON FARINA DI MAIS 8€

Fonduta di provola affumicata, fior di latte Az. Casolare, prosciutto cotto, salsa al basilico, olio evo Az. Sangiovanni (Allergeni: 1, 7)

### ZI' NICOLA 7€

Provola affumicata Az. Casolare, pepe tostato, tarallo, lardo di maiale casertano Az. Quercete, gel al limone, basilico, olio evo "Fontanalupo" Az. Petrazzuoli (Allergeni: 1, 7)

## LE STAGIONALI

### FIORI ED ALICI 7,5€

Fiori di zucca, alici, fior di latte Az. Casolare, basilico, olio evo "Fontanalupo" Az. Petrazzuoli (Allergeni: 1, 4, 7)

### NERANO A RÀJANO 9€

Crema di zucchine, zucchine a rondelle, fior di latte Az. Casolare, basilico, caciocavallo semi stagionato, gel al limone, olio evo Az. Sangiovanni (Allergeni: 1, 7)

### CÒCE VEG 7,5€

Ciambotta al forno (zucchine, melanzane, peperoni), fior di latte Az. Casolare, basilico, maionese vegetale al prezzemolo, cipolla fritta Az. Coppola, olio evo "Fontanalupo" Az. Petrazzuoli (Allergeni: 1, 6, 7)



## LE PIZZE A GIRO

(Ideali da condividere)

### LA VATERA

8,5€

Sticks di patate, wurstel, fonduta di provola affumicata, fior di latte Az. Casolare, olio evo Az. Sangiovanni  
(Allergeni: 1, 7)

### QUATTRO FORMAGGI (Quattrobianchi)

11€

Fior di latte Az. Casolare, caprino Az. Le Curti, erborinato di pecora Az. Le Curti, caciocavallo semi-stagionato Az. La Teresina, confettura di crisommola del Vesuvio Az. Vincenzo Egizio, olio evo Az. Sangiovanni  
(Allergeni: 1, 7)

### CURNUT E MAZZIAT

11€

Stracotto di pomodoro, salsiccia di Laticauda Az. Quercete, pecorino di pecora laticauda Az. Quercete, origano, olio all'aglio, mozzarella di bufala  
(Allergeni: 1, 7)

### DA NONNA (OGNI DOMENICA)

10€

Ragù, fonduta di provola affumicata, fior di latte Az. Casolare, olio evo Az. Sangiovanni  
(Allergeni: 1, 7)

## DOLCI

**Dolci monoporzione** (chiedere al personale di sala i dolci del giorno)

6,5€

**Dolce senza lattosio**

7€

**N.B. OGNI SINGOLO PIATTO E' BILANCIATO IN SAPORI E CONSISTENZE. NON VENGONO CONSIGLIATE MODIFICHE SE NON PER ALLERGIE O INTOLLERANZE.**



## BEVERAGE

### VINO AL CALICE

Pallagrello Rosso Az. Di Matteo	4€
Negroamaro Cantine PaoloLeo	4€
Vino del giorno (chiedere al personale di sala)	

### VINO BIANCO

Chardonnay Puglia Igp Cantine Paololeo	16€
Gavi Docg Nicola Bergaglio	22€
Falanghina "Nevene" Terre Massesi	25€
Pallagrello Bianco "Rasprilli" Az. Davide Campagnano	26€
Fiano "Erba Bianca" Cautiero	30€

### VINO ROSSO

Aglianico Sannio Dop Linea V	16€
Casavecchia IGP "Rudis" Azienda Agricola Andrea Palmieri	25€
Barbera "Lucella" Az. Terre Massesi	30€

### VINO ROSATO

Primitivo Rose' Puglia Igp Cantine Paololeo	16€
---	-----

### BOLLICINE

Falanghina Del Sannio Dop Vino Spumante Brut Linea V	16€
Asolo Extradry Millesimato Prosecco	30€



## ALLA SPINA

Fravort Freshbeer 0,3l	5€
Coca Cola 0.3l	3€
Aperol Spritz	6€

## BIRRE

Stella Artois 33cl	3,5€
Forst Kronen 33cl	4,5€
Stimalti "STAFRESCA" Blanche 33cl	6.5€
Keychan DDH IPA (gluten free) 33cl	7€
South Soul Lyn "Bock" 33cl	6.5€

## DRINK LIST

Campari Spritz	6€
Gin tonic Tanqueray	7€
Gin tonic Hendricks	10€
Negroni	7€

## FINE PASTO

Whisky Talisker	8€
Whisky Red label	3€
Rum Don Papa	7,5€
Grappa Bianca Masiero	9€
Grappa OF Barricata Di Amarone	7€
Grappa 903 barricata	3€
Grappa Frattina Bianca	3€
Limoncello	3€
Amaro Lucano	3€
Amaro Milone	6€
Amaro Unicum	3€
Caffé	1€
Caffé Decaffeinato	1,2€

## ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

<b>1</b>		<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
<b>2</b>		<b>CROSTACEI</b> e prodotti derivati
<b>3</b>		<b>UOVA</b> e prodotti derivati.
<b>4</b>		<b>PESCE</b> e prodotti derivati, <b>tranne:</b> gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
<b>5</b>		<b>ARACHIDI</b> e prodotti derivati.
<b>6</b>		<b>SOIA</b> e prodotti derivati
<b>7</b>		<b>LATTE</b> e prodotti derivati, incluso lattosio
<b>8</b>		<b>FRUTTA A GUSCIO</b> , cioè <b>mandorle</b> ( <i>Amygdalus communis</i> L.), <b>nocciole</b> ( <i>Corylus avellana</i> ), <b>noci comuni</b> ( <i>Juglans regia</i> ), <b>noci di anacardi</b> ( <i>Anacardium occidentale</i> ), <b>noci di pecan</b> ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), <b>noci del Brasile</b> ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), <b>pistacchi</b> ( <i>Pistacia vera</i> ), <b>noci del Queensland</b> ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati
<b>9</b>		<b>SEDANO</b> e prodotti derivati
<b>10</b>		<b>SENAPE</b> e prodotti derivati
<b>11</b>		Semi di <b>SESAMO</b> e prodotti derivati
<b>12</b>		<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> in concentrazioni <b>superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l</b> espressi come SO <sub>2</sub> .
<b>13</b>		<b>LUPINI</b> e prodotti derivati
<b>14</b>		<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti derivati

### GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI