



# PALATIUM FEDERICO II

V

“PIZZA” È UNA PAROLA MAGICA, QUASI UN ABRACADABRA.  
PRONUNCI “PIZZA” E MOLTE COSE SI REALIZZANO!

SEGUICI PER AVERE ACCESSO A OFFERTE LIMITATE



@palatiumfederico2



# ANTIPASTI

CACIO ALLA PIASTRA

7,00 €

TRIS DI TORTINI

ZUCCA E GORGONZOLA, SALSICCIA E FRIARELLI,  
PATATE E PORCINI

10,00 €

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

SELEZIONE PRODUTTORI ARTIGIANALI "FEDRO"

25,00 €

# BRUSCHETTE

POMODORO E ORIGANO

1,50 €

MORTADELLA, STRACCIATELLA, GRANELLA DI  
PISTACCHIO, DATTERINO GIALLO

2,50 €

GUANCIALE, SALSA DI DATTERINO GIALLO, NOCI E  
MIELE

2,50 €

CRUDO DI PARMA, STRACCIATELLA E CIPOLLA  
CARAMELLATA

2,50 €

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, PESTO DI BASILICO,  
BUFALA E POMODORO SECCO

2,50 €



# FRITTI

## CROCHÈ

- PROVOLA E PEPE 2,50 €
- SALAME PROVOLA E PEPE 2,50 €
- VIOLA 3,00 €

## FRITTATINA

- PASTA E PATATE 4,00 €
- CARBONARA 4,00 €
- MORTADELLA E PISTACCHIO 4,00 €
- AMATRICIANA 4,00 €

## PATATINE FRITTE

4,00 €

# GRILL

## SALSICCIA ALLA BRACE (4PZ)

10,00 €

CON CONTORNO DI PATATE AL FORNO

## HAMBURGER DI SCOTTONA (200GR)

14,00 €

DI MANZA BENEVENTANA CON CONTORNO DI  
PATATINE FRITTE

## TAGLIATA DI ENTRECOTE (300GR)

20,00 €

DI MANZA BENEVENTANA

# PAPOSCE

## SPECK, FONDUTA DI CACIO, PESTO DI RUCOLA, NOCI, MIELE

12,00 €

## BRESAOLA, RICOTTA DI BUFALA, POMODORI SECCHI, MARMELLATA DI FIGHI

12,00 €

## PANCETTA ARROTOLATA, STRACCIATELLA ALLA 'NDUJA, MELANZANE SOTT'OLIO HOMEMADE

12,00 €



# TRADIZIONALI

**MARINARA**

POMODORO SAN MARZANO DOP, ORIGANO, AGLIO E OLIO EVO

6,00 €

**SAN MARCHESI**

POMODORO SAN MARZANO DOP, POMODORI FRESCHI,  
PECORINO ROMANO, PREZZEMOLO, AGLIO E OLIO

6,50 €

**MARGHERITA CLASSICA**

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE, BASILICO E  
OLIO EVO

7,00 €

**MARGHERITA CON BUFALA**

POMODORO SAN MARZANO DOP, BUFALA MASSERIA LI GATTI,  
BASILICO E OLIO EVO

9,00 €

**CRUDO DI PARMA**

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE, CRUDO DI  
PARMA, BASILICO E OLIO EVO

10,00 €

**NAPOLI**

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE, ACCIUGHE  
DEL MAR CANTABRICO, CAPPERI, OLIVE NERE DENOCCHIOLATE,  
BASILICO E OLIO EVO

8,50 €

**CALABRESE**

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE, SALSICCIA  
PICCANTE, BASILICO E OLIO EVO

8,00 €

**QUATTRO FORMAGGI**

FIOR DI LATTE, CACIO, GORGONZOLA, GRANA, PECORINO,  
BASILICO E OLIO EVO

8,50 €

**CAPRICCIOSA**

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO  
COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON, CARCIOFI, OLIVE  
DENOCCHIOLATE, BASILICO E OLIO EVO

8,50 €

**SALSICCIA E FRIARIELLI**

FIOR DI LATTE, FRIARIELLI NAPOLETANI, SALSICCIA, BASILICO  
E OLIO EVO

9,00 €

**CALZONE**

RIPENO DI POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE,  
SALAME NAPOLI, RICOTTA, BASILICO E OLIO EVO

10,00 €

\*INGREDIENTI IN AGGIUNTA DA 1,50 A 2,50€

\*BORDO RICOTTA/CACIOCAVALLO 2,50€



# LE NOSTRE PROPOSTE

<b>OMAGGIO A BOLOGNA</b>	<b>12,00 €</b>
FIOR DI LATTE, MORTADELLA, PESTO E GRANELLA DI PISTACCHIO, STRACCIATELLA, BASILICO E OLIO EVO	
<b>AFFUMICATA</b>	<b>13,00 €</b>
FIOR DI LATTE, CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, STRACCIATELLA, PESTO DI BASILICO, BASILICO, BURRATA AFFUMICATA, OLIO EVO	
<b>DATTERINA</b>	<b>12,00 €</b>
FIOR DI LATTE, DATTERINO ROSSO E GIALLO, PESTO DI BASILICO, BURRATA, BASILICO , OLIO EVO	
<b>PERFETTA COSÌ</b>	<b>13,00 €</b>
FIOR DI LATTE, CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, STRACCIATELLA, PESTO DI BASILICO, TARALLO SBRICOLATO, BASILICO E OLIO EVO	
<b>VNA PARMA AL SUD</b>	<b>12,00 €</b>
POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE, CRUDO DI PARMA, STRACCIATELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO, BASILICO E OLIO EVO	
<b>SPUTAFUOCO</b>	<b>14,00 €</b>
POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE, SPIANATA PICCANTE, GORGONZOLA, 'NDUJA DI SPILINGA, BASILICO E OLIO EVO	
<b>ZUCCONA</b>	<b>12,50 €</b>
VELLUTATA DI ZUCCA, FIOR DI LATTE, SALICCIA, GORGONZOLA, BASILICO E OLIO EVO	
<b>ORTO CONTEMPORANEO</b>	<b>11,00 €</b>
VELLUTATA DI ZUCCA, FIOR DI LATTE, CICORIA RIPASSATA, CIPOLLA CARAMELLATA, BASILICO E OLIO EVO	
<b>TI PORTO AD ARICCIA</b>	<b>12,50 €</b>
FIOR DI LATTE, PORCHETTA D'ARICCIA, PATATE AL FORNO, CREMA AL PECORINO, BASILICO E OLIO EVO	
<b>PARMIGIANA SCOMPOSTA</b>	<b>11,00 €</b>
POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE, SALAME NAPOLI, CUBETTI DI MELANZANA FRITTI, GRATTUGIATA DI CACIORICOTTA, BASILICO E OLIO EVO	
<b>PALATIUM FEDERICO II</b>	<b>13,00 €</b>
FOCACCIA FARCITA CON CAPOCOLLO, STRACCIATELLA, RUCOLA, BURRATA	



### CANTINA PAGLIONE

• CAPORALE	19,00 €
• MANIA	20,00 €
• DILUCERE	20,00 €

### CANTINA MAZZONE

• CAPORALE	18,00 €
• DANDY	18,00 €
• TROUSSE	18,00 €

### CANTINA CONTI ZECCA

• NEGRAMARO	15,00 €
• PRIMITIVO	15,00 €
• SUSUMANIELLO	15,00 €
• ROSATO	15,00 €
• VERMENTINO	15,00 €
• FALANGHINA	15,00 €
• SUD EST ROSATO FRIZZANTE	16,00 €
• SUD EST BIANCO FRIZZANTE	16,00 €

## BOLLICINE

LUCY METODO CLASSICO 26,00 €  
CANTINA MAZZONE

VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG 16,00 €  
BRUT "DRUSIAN"

SPUMANTE ROSÉ "ROSE MARI" 16,00 €  
EXTRA DRY



# SOFT DRINK

ACQUA NATIA (75 CL.)	2,50 €
ACQUA FERRARELLE (75 CL.)	2,50 €
COCA COLA (33 CL.)	2,50 €
COCA COLA ZERO (33 CL.)	2,50 €
FANTA (33 CL.)	2,50 €

# BIRRE ALLA SPINA

## SPATEN

0,20L	2,50 €
0,40L	4,00 €

## LEFFE

0,25L	3,00 €
0,50L	5,00 €

# BIRRE IN BOTTIGLIA

KROMBACHER PILS 5,00 €

KROMBACHER WEISS 5,00 €

FRESCA (BLANCHE) 4,00 €

BEGGIA (BELGIAN ALE AMBRATA) 4,00 €

PIZZICA (BELGIAN ALE) 4,00 €

TIPA (SESSION IPA) 4,00 €

LAGUNA BEACH (AMERICAN IPA) 4,00 €

ICEA (GLUTEN FREE) 4,00 €



# AMARI E DISTILLATI

AMARO DEL CAPO	3,50 €
AMARO LUCANO	3,50 €
JÄGERMEISTER	3,50 €
MONTENEGRO	3,50 €
VNICUM	3,50 €
BRANCAMENTA	3,50 €
JEFFERSON	5,00 €
LIMONCELLO	3,50 €
LAGAVULIN WHISKY 16 Anni	7,00 €
OBAN WHISKY 14 Anni	6,00 €
DOM PAPA RUM	8,00 €
DIPLOMATICO RESERVA RUM	8,00 €

CAFFÈ 1,50 €

DOLCI DELLA CASA / SEMIFREDDI 5,00 €

COPERTO 2,00 €