

STARTERS

TEGLIA CROCCANTE AI SEMI, CULATTA COTTA E FONTINA D'ALPEGGIO
€ 10

PIZZA "SMALL SIZE", CRUDO 50 MESI E BURRATA
IMPASTO ALL'ORZO
€ 15

MINI BUN, CARNE SALADA, FICHI E PARMIGIANO
€ 7

PIZZINA FRITTA "MONTANARA" CON POMODORO E PECORINO
€ 4

CROCCHÈ DI PATATE, PROVOLONE DEL MONACO
€ 4

FRITTATINA DI PASTA, RAGÙ BIANCO E PISELLI
MIGLIOR FRITTATINA DI PASTA SECONDO 50 TOP PIZZA
€ 5



CANNELLONE FRITTO RIPIENO DI RICOTTA DI BUFALA,
CARDONCELLO E SALSA VERDE
€ 8

MENÙ "ANTONIO PAPPALARDO"

servito per tutti gli ospiti del tavolo

CANNELLONE FRITTO CON
RICOTTA DI BUFALA, CARDONCELLO E SALSA VERDE
TEGLIA CROCCANTE AI SEMI, CULATTA COTTA E FONTINA
CRUDO 50 MESI E BURRATA
IMPASTO ALL'ORZO
PROVOLA DI BUFALA AFFUMICATA, DATTERINO GIALLO,
LIMONE, BASILICO E PEPE LUNGO NERO
PORRI (E PATATE), CAVOLO ROMANESCO, INDIVIA BELGA
E BBQ DI DATTERINO CONFIT
BABÀ AL RUM, ARACHIDI SALATE E CALAMANSI

€ 40 (BEVANDE ESCLUSE)
€ 70 (CON ABBINAMENTO VINI)

PIZZE

Per Inedito, ho realizzato un impasto esclusivo, nel quale utilizzo un blend di farine integrali e semi-integrali con l'obiettivo di ottenere un prodotto altamente digeribile, profumato e scioglievole.

Antonio Pappalardo

Su richiesta tutte le pizze sono disponibili con impasto senza glutine (grano saraceno, farina di riso e amido di mais) e mozzarella/stracciatella senza lattosio.

MARGHERITA FIORDILATTE DI AGEROLA, POMODORO E BASILICO	€ 14
BUFALA BUFALA CAMPANA, POMODORO E BASILICO	€ 15
BUFALA EXTRA BUFALA CAMPANA, POMODORO, EMULSIONE AL BASILICO, PARMIGIANO 50 MESI E DATTERINO CONFIT	€ 19
COSACCA PECORINO, POMODORO E BASILICO	€ 15
MARINARA 2.0 POMODORO CROVARESE, AGLIO ORSINO, CAPPERO, ORIGANO, OLIVA CAIAZZANA E AGONE (SARDA DI LAGO)	€ 16
ACCIUGA DI CETARA, POMODORO, BURRATA, CAPPERI E ORIGANO DI SALINA	€ 19
PROVOLA DI BUFALA AFFUMICATA, DATTERINO GIALLO, LIMONE, BASILICO E PEPE LUNGO NERO	€ 18
TOPINAMBUR, SPINACINO, RABBARBARO E NOCCIOLE	€ 20
PARMIGIANA MELANZANE "A FUNGHETTO", BUFALA, BASILICO, DATTERINO CONFIT E CHIPS DI PARMIGIANO	€ 20
PORRI (E PATATE), CAVOLO ROMANESCO, INDIVIA BELGA E BBQ DI DATTERINO CONFIT	€ 20
CIAUSCOLO (SALAME MORBIDO), FIORDILATTE, FINOCCHI GRATINATI AL BRE (FORMAGGIO D'ALPEGGIO) E ARANCIA	€ 22
GRICIA GUANCIALE DE BELLOTA 100% IBERICO, BASILICO, PEPE LUNGO NERO E PECORINO	€ 18
CAPRICCIOSA FIORDILATTE, CULATTA COTTA, CARCIOFI, FUNGHI CARDONCELLI AL TIMO E PARMIGIANO	€ 20
PROSCIUTTO CRUDO 50 MESI E BURRATA	€ 23
NDUJA, POMODORO, FIORDILATTE, OLIVE CAIAZZANE E DATTERINO CONFIT	€ 19

I prodotti indicati con * possono essere congelati o surgelati all'origine.

Alcuni prodotti freschi, subiscono il processo di abbattimento rapido della temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare.

Per la presenza di sostanze contenenti allergeni o in caso di intolleranze rivolgersi al personale di sala.

COPERTO E SERVIZIO € 3

INEDITO

La Pizza di Antonio Pappalardo

**LE
PIZZE**

DESSERT

TIRAMISÙ

€ 8

Proposta in abbinamento:

ALEATICO DOLCE 2019, POLVANERA

€ 5

BABÀ AL RUM, ARACHIDI SALATE E CALAMANSI (AGRUME)

€ 8

Proposta in abbinamento:

ASTI SPUMANTE "REX MAGIS" S.A., MONGIOIA

€ 6

TORTA DI ROSE, ZABAJONE AL MARSALA

€ 8

Proposta in abbinamento:

DANZA DEL SOLE, GAETANO SOLENGHI

€ 8

GELATO ALLA MANDORLA CRUDA E CAPPERI DI SALINA CANDITI

€ 7

SORBETTO AL MANDARINO

€ 6

INEDITO

La Pizza di Antonio Pappalardo

LIQUORI & DISTILLATI

BUMBU - RUM BARBADOS € 9

COPALLI-SINGLE ESTATE ORGANIC WHITE RUM € 10

COPALLI-SINGLE ESTATE COCOA ORGANIC FLAVOURED RUM € 12

BAS ARMAGNAC-DOMAIN LAGUILLE € 9

NIKKA WHISKY FROM THE BARREL, BLENDED WHISKY € 10

ARBEG-"THE ULTIMATE"-ISLAY SINGLE MALT WHISKY € 10

CAPOVILLA-DISTILLATO DI CILIEGIE MARASCHE € 9

CAPOVILLA - DISTILLATO DI PERE WILLIAMS € 8

MAROLO-GRAPPA PIEMONTESE DI BARBERA € 5

MAROLO-GRAPPA INVECCHIATA DI BAROLO € 7

ORIGINE - LIQUORE ZENZERO € 6

ORIGINE - LIQUORE RABARBARO BIO € 6

BEPI TOSOLINI - LIQUORE ALLE ERBE € 6

INSOLITO 78 € 6

AMARO-CAMATTI € 5

BUMBU CREAM-CREMA RUM € 8

GARAZZINO - VERMOUTH ROSSO € 5

SAMBUCA V54 € 5

LA MALORA - LIMONCELLO € 5

LA MALORA - ARANCINO € 5

INEDITO

La Pizza di Antonio Pappalardo