

ACQUAEFARINA

"Gusto, tecnica, sperimentazione: questa è la mia idea di pizza, con radici veraci, fedele alla tradizione napoletana, con un'anima contemporanea e una chiara visione futura"

Klaus Palumbo

PER COMINCIARE

CROCCHÈ DI PATATE

2 pz.

5,00 euro

FRITTATINE DI BUCATINI

4 pz. (Pastificio Gentile di Gragnano)

8,00 euro

CROSTONE

Crema di lardo e battuto del Piennolo

5,00 euro

PATATINE FRITTE (homemade)

5,00 euro

POMODORI

MARINARA A MODO MIO

antichi pomodori di Napoli, filetti di alici di Cetara, pesto di aglio orsino, origano di montagna, olive caiazzane, capperi di Salina, maionese alla colatura di alici, olio EVO, basilico
11,00 euro

MARGHERITA

passata di pomodoro bio, fiordilatte di Agerola, Parmigiano Reggiano 30 mesi, olio EVO, basilico
8,00 euro

COSACCA

passata di pomodorini corbarino, pecorino bagnolese, olio EVO, basilico
7,50 euro

PROVOLA E PEPE

pomodorini di Gragnano, provola affumicata di Agerola, pepe di Sarawack, olio EVO, basilico
8,50 euro

BUFALA DOP

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, Parmigiano Reggiano 30 mesi, olio EVO, basilico
12,00 euro

CARAMELLA

pomodorino datterino caramella, fiordilatte di Agerola, scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi, olio EVO, basilico
9,00 euro

POMODORI

DAMA

pomodoro di collina Dama, stracciatella di bufala, olio EVO,
pomodoro arso, pesto di basilico

12,00 euro

VESUVIANA

pomodorini del piennolo del Vesuvio rossi e gialli alla brace,
mozzarella di bufala campana DOP, Parmigiano Reggiano 30
mesi, olio EVO, pesto di basilico

13,00 euro

QUATTRO POMODORI in quattro spicchi così composti:
piennolo rosso del Vesuvio DOP e mozzarella di bufala campana
DOP;

piennolo giallo del Vesuvio DOP e provola affumicata di
Agerola;

pomodorino corbarino e origano di montagna, aglio;
datterino caramella e fiordilatte di Agerola, olio EVO, basilico

15,00 euro

GIALLA E ROSSA DI CETARA

mozzarella di bufala campana, pomodorino del piennolo giallo
e rosso del Vesuvio DOP, filetti di alici di Cetara Armatore,
origano di montagna, olive caiazzane, olio EVO, pesto di
basilico

14,00 euro

RADICI

CAPRICCIOSA

pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto, salame Napoli Salumificio Villani, olive caiazzane, carciofini grigliati, olio EVO, basilico
13,00 euro

CORNICIONE

cornicione ripieno di ricotta di bufala e pepe, pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo 30 mesi, scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi, olio EVO, basilico
15,00 euro

SALSICCIA E FRIARIELLI

provola affumicata di Agerola, friarielli, salsiccia, olio EVO
13,00 euro

SCAROLA

provola affumicata di Agerola, scarole, olive caiazzane, filetti di Alici di Cetara, capperi di Salina, olio EVO
13,00 euro

ORTO

fiordilatte di Agerola, ortaggi di stagione, scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi, olio EVO
12,00 euro

PARMIGIANA

pomodoro corbarino, provola affumicata di Agerola, melanzane, scaglie di ricotta di bufala salata, Parmigiano Reggiano 30 mesi, olio EVO, basilico
15,00 euro

TONNARA

fiordilatte di Agerola, pomodorino del piennolo del Vesuvio DOP semidry, scarola riccia, filetti di tonno pinna gialla, bresaola di tonno, olio al limone, basilico
16.00 euro

SALUMI D'AUTORE

CRUDO

fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo Sant'Ilario 30 mesi,
scaglie di Parmigiano Reggiano, confettura di fichi, olio al
basilico

13,00 euro

COTTO ARROSTO

fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto arrosto Branchi, scaglie di
Parmigiano Reggiano, funghi di stagione, olio EVO, pesto di
basilico

15,00 euro

SPECK

fiordilatte di Agerola, speck riserva macelleria Magnani, blue di
bufala, granella di noci, olio EVO, basilico

13,00 euro

MORTADELLA

fiordilatte di Agerola, mortadella al pistacchio Favola gran
riserva, stracciatella di bufala, olio Evo, basilico

14,00 euro

SALAME NAPOLI

pomodoro bio, fiordilatte di Agerola, salame Napoli Salumificio
Villani, 'nduja Salumificio Falcone, Parmigiano Reggiano 30 mesi,
olio EVO, basilico

12,00 euro

CAPOCOLLO

fiordilatte di Agerola, capocollo di Martina Franca Salumificio
Santoro, burrata di bufala, olio EVO, pesto di basilico

14,00 euro

CALZONI

CLASSICO

provola affumicata di Agerola, salame Napoli, ricotta di bufala,
pomodoro bio, pepe, olio EVO, basilico
14,00 euro

SCAROLA

provola affumicata di Agerola, scarola, capperi di Salina, olive
caiazzane, olio EVO
12,00 euro

FRITTE

MONTANARA

fiordilatte di Agerola, pomodoro bio, Parmigiano Reggiano 30
mesi
10,00 euro

NAPOLETANA

provola affumicata, pomodoro bio, ricotta di bufala, cicoli
napoletani, pepe
12,00 euro

PROSCIUTTO COTTO

fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto, ricotta di bufala, pepe
12,00 euro

SALAME

provola affumicata, salame Napoli, ricotta di bufala, pepe
12,00 euro

PRIMAVERA 2025

LASAGNA

ragù di carne napoletano, provola affumicata di Agerola,
polpettine fritte di carne di manzo, ciuffetti di ricotta di bufala
campana, pepe, olio EVO, basilico
15,00 euro

DOPPIA COTTURA (fritta e ripassata in forno)
pomodoro corbarino, mozzarella di bufala DOP (a crudo), pesto
di basilico, olio EVO
15,00 euro

Coperto 2,00 euro

Per la lista completa degli allergeni, chiedere al personale di
sala

DESSERT

7,00 euro

Chiedere al nostro personale di sala

BEVANDE

APERITIVI

CRODINO

3,00 euro

BITTER

3,00 euro

ACQUA TONICA

3,50 euro

APEROL SPRITZ

5,00 euro

CAMPARI SPRITZ

5,00 euro

HUGO

5,00 euro

AMERICANO

6,00 euro

NEGRONI

6,50 euro

NEGRONI SBAGLIATO

6,50 euro

GIN - TONIC

10,00 euro

GOOSE ISLAND IPA

3,50 euro/0,2cl

7,00 euro/0,5cl

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE O FRIZZANTE

2,50 euro

COCACOLA

3,00 euro

COCACOLA ZERO

3,00 euro

FANTA

3,00 euro

SPRITE

3,00 euro

LEMONSODA

3,00 euro

CHINOTTO

3,00 euro

SPEZI

3,50 euro/0,30

5,00 euro/0,50

TÈ AL LIMONE

3,00 euro

TÈ ALLA PESCA

3,00 euro

BIRRE

FORST KRONEN

2,80 euro/0,2cl

5,00 euro/0,4cl

FORST FELSENKELLER

3,80 euro/0,3cl

HEFE WIESSBIER

3,80 euro/0,3cl

7,00 euro/0,5cl

FORST SIXTUS

3,30 euro/0,2cl

6,00 euro/0,4cl

FORST ANALCOLICA BOTTIGLIA

3,50 euro/0,3cl

FORST 1857 BOTTIGLIA

3,50 euro/0,3cl

RADLER

2,50 euro/0,2cl

4,50 euro/0,4cl

GOOSE ISLAND IPA

3,50 euro/0,2cl

7,00 euro/0,5cl

BIRRA K17

5,00 euro/0,3cl

Prova la nostra K17 prodotta solo per noi dal birrifico napoletano Kbirr, una lager bionda altamente digeribile e dal sapore intenso

BIRRA ESTRELLA DAMM

4,00 euro/0,3cl

(senza gutine)

Spumanti del territorio: Trentino

Altemasi (Ravina) - Trentodoc Millesimato

Chardonnay - 24 mesi sui lieviti

28,00 euro

Altemasi (Ravina) - Trentodoc Blanc de Noirs

Pinot Nero – 36 mesi sui lieviti

45,00 euro

Altemasi (Ravina) - Trentodoc Rosè

Chardonnay, Pinot Nero – 24 mesi sui lieviti

35,00 euro

Cesarini Sforza (Trento) - Extra Brut Riserva 1673

Chardonnay – 70 mesi sui lieviti

35,00 euro

Cesconi (Pressano) - Blauwal Brut Trento Doc bio

Chardonnay – 40 mesi sui lieviti

45,00 euro

Endrizzi (San Michele all'Adige) - Trentodoc Brut Riserva Piancastello

Chardonnay, Pinot Nero – 36 mesi sui lieviti

30,00 euro

Ferrari (Trento) - Trentodoc Maximum Blanc de Blancs

Chardonnay – 36 mesi sui lieviti

35,00 euro

Ferrari (Trento) - Trentodoc Maximum Rosé

Pinot Nero 70%, Chardonnay 30% – 36 mesi sui lieviti

40,00 euro

Ferrari (Trento) - Trentodoc Demi Sec
Chardonnay – 36 mesi sui lieviti
35,00 euro

Ferrari (Trento) - Trentodoc Perlé
Chardonnay – 54 mesi sui lieviti
48,00 euro

Ferrari (Trento) - Trentodoc Perlé Zero
Chardonnay – 6 anni sui lieviti
85,00 euro

Ferrari (Trento) - Trentodoc Perlé Nero
Pinot Nero – 6 anni sui lieviti
95,00 euro

Ferrari (Trento) - Trentodoc Perlé Rosé
80% Pinot Nero, 20% Chardonnay – 5 anni sui lieviti
60,00 euro

Ferrari (Trento) - Trentodoc Riserva Lunelli
Chardonnay – minimo 6 anni sui lieviti
75,00 euro

Ferrari (Trento) - Trentodoc Giulio Ferrari
Chardonnay – minimo 10 anni sui lieviti
220,00 euro

Ferrari (Trento) - Trentodoc Giulio Ferrari Rosé
Pinot Nero, Chardonnay – minimo 10 anni sui lieviti
320,00 euro

Ferrari (Trento) - Trentodoc Riserva Bruno Lunelli
Chardonnay – 15 anni sui lieviti
1000,00 euro

Furlani (Vigolo Vattaro) - Brut Metodo Classicobio
Chardonnay, Pinot Nero – 18 mesi sui lieviti
30,00 euro

Maso Martis (Martignano) - Trentodoc Blanc de Blancs bio
Chardonnay - 18 mesi sui lieviti
40,00 euro

Pisoni (Pergolese) - Trentodoc Nature
Chardonnay - 28 mesi sui lieviti
37,00 euro

Spumanti del territorio: Alto Adige

Haderburg (Salorno) - Pas Dosé Millesimato bio
85 % Chardonnay, 15 % Pinot Nero - 36 mesi sui lieviti
50,00 euro

Franz Haas (Montagna) - Spumante Spumante Pas Dosé
Pinot Nero - 4 anni sui lieviti
55,00 euro

Champagne

J. Charpentier (Villers-sous-Châtillon) - Brut Tradition
Pinot Meunier 95%, Pinot Noir 5% - 36 mesi sui lieviti
50,00 euro

Laherte Frères (Chavot-Courcourt) - Rosé de Meunier Extra Brut
Bio
Pinot Meunier - 36 mesi sui lieviti
75,00 euro

Charles Heidsieck (Reims) - Brut Reserve
Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier – 36 mesi sui lieviti
75,00 euro

Voirin Jumel (Cramant) - Blanc de Blanc Millesimato
Chardonnay - 6 anni sui lieviti
70,00 euro

Legret & Fils (Talus-Saint-Prix) - Equilibre Extra Brut
40% di Pinot Meunier, 30% Pinot Noir e 30% Chardonnay - 30 mesi
sui lieviti
55,00 euro

Remy Massin (Ville-sur-Arce) - Dosage Zero Blanc de Noirs
Pinot Noir - 36 mesi sui lieviti
60,00 euro

Dom Perignon (Épernay) - Vintage
Pinot Noir, Chardonnay - minimo 8 anni sui lieviti
380,00 euro

Pol Roger (Épernay) - Brut Réserve
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay – 36 mesi sui lieviti
90,00 euro

Jean Vesselle (Bouzy)- Extra Brut
Pinot Noir 80%, Chardonnay 20% – 36 mesi sui lieviti
55,00 euro

BIANCHI

Trentino

Elisabetta Foradori (Mezzolombardo)
Fontanasanta Manzoni Bianco Vign. delle Dolomiti IGT Bio
40,00 euro

Pojer & Sandri (Faedo)
Palai Müller-Thurgau Vigneti delle Dolomiti IGT
25,00 euro

Pojer & Sandri (Faedo)
Chardonnay Vigneti delle Dolomiti IGT
25,00 euro

Pojer & Sandri (Faedo)
Riesling Trentino DOC
28,00 euro

Vindimian Rudi (Lavis)
Gewurztraminer IGT delle Venezie Bio
28,00 euro

Alto Adige

San Michele Appiano (Appiano sulla Strada del Vino)
Schulthauer Pinot Bianco DOC
28,00 euro

Gumphof (Presule)
Sauvignon Blanc Praesulis M.P Alto Adige DOC
30,00 euro

Kofererhof (Novacella)
Kerner Alto Adige DOC
28,00 euro

Campania

Benito Ferrara (Tufo, AV)
Sequenzha Fiano d'Avellino DOCG
28,00 euro

Benito Ferrara (Tufo, AV)
Vigna Cicogna Greco di Tufo DOCG
30,00 euro

Vadiaperti (Montefreddane, AV)
Falanghina IGT
28,00 euro

Vadiaperti (Montefreddane, AV)
Coda di Volpe Irpinia DOC
28,00 euro

Marisa Cuomo (Furore, SA)
Costa d'Amalfi Bianco DOC
Falanghina, Biancolella
28,00 euro

Marisa Cuomo (Furore, SA)
Furore Bianco Fiorduva
Fenile 30%, Ginestra 30%, Ripoli 40%
80,00 euro

ROSSI

Trentino

Endrizzi (San Michele all'Adige)
Golalupo Pinot Nero Riserva Trentino DOC
28,00 euro

Elisabetta Foradori (Mezzolombardo)
Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT bio
35,00 euro

Elisabetta Foradori (Mezzolombardo)
Granato Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT bio
80,00 euro

Grigoletti (Nomi)
Marzemino Trentino DOC
27,00 euro

Tenuta di San Leonardo (Avio)
Terre di San Leonardo Vigneti delle Dolomiti IGT
50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Carmenère
25,00 euro

Campania

Benito Ferrara (Tufo, AV)
Quattro Confini Aglianico Irpinia DOC
28,00 euro

La Sibilla (Bacoli, NA)
Piedirosso Campi Flegrei DOC
28,00 euro