

# 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

PATATINE FRITTE

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

### 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

**AUTUNNO 2025**

**ORTO**

fiordilatte di Agerola, verdure e ortaggi (fritti), scaglie di  
Parmigiano Reggiano 30 mesi, olio EVO  
12,00 euro

**LASAGNA**

ragù napoletano con carne e pomodoro, fiordilatte di Agerola,  
polpettine di manzo, ciuffetti di ricotta di bufala, pepe, Parmigiano  
reggiano 30 mesi, olio EVO, basilico  
16,00 euro

**DESSERT**

Per i dolci del giorno, chiedere al nostro  
personale di sala  
7,00 euro

**Coperto 2,00 euro**

Per la lista completa degli allergeni, chiedere al 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 birrificio napoletano Kbirr, una lager bionda altamente digeribile e dal sapore intenso

BIRRA ESTRELLA DAMM  
4,00 euro/0,3cl  
(senza gutine)

## CARTA DEI VINI

### 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 Classico bio  
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

Revì (Aldeno)- Rosè Brut Trentodoc Millesimato  
Pinot Nero, Chardonnay - 36 mesi sui lieviti  
45,00 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) Piediroso  
Campi Flegrei DOC 28,00 euro