PIZZA – RESTAURANT

CHIÙ SAPORE

BURGER – COCKTAIL

Ci sono sapori che creano EMOZIONI e diventano ricordi.

Chiù Sapore nasce dall'incontro tra la memoria della cucina campana e una visione contemporanea della pizza e della tavola. Partiamo da ingredienti riconoscibili - pomodoro, friarielli, scarola, provola, Genovese, pasta e patate - e li portiamo in una carta più moderna, fatta di consistenze, condivisione e stagionalità.

I lievitati sono il filo conduttore del menù: dai croissant salati ai padellini, dai fritti alle pizze stagionali. Accanto a loro restano le classiche, i primi e i piatti della tradizione, perché per noi innovare significa evolvere un sapore senza perderne l'identità.

Una cucina da assaggiare insieme, senza formalismi: Campania, tecnica e gusto.

• Vegetariano • Vegano

APERITIVO DISPONIBILE DALLE 18:00 ALLE 19:30

L'APERITIVO

PRIMA SI BEVE. POI VIENE FAME.

Tre modi di vivere l'aperitivo Chiù Sapore.
Scegli la tua formula, scegli il tuo drink e al resto pensiamo noi.

In tutte le formule puoi scegliere liberamente tra
I NOSTRI SPRITZ CLASSICI e gli SPRITZ SIGNATURE,
oppure CALICE DI VINO o BIRRA 0,2.

UNO SFIZIO

€ 10,00
a persona

1 DRINK A SCELTA + 2 ASSAGGI DALLA CUCINA
Scegli tra: Spritz Classici · Spritz Signature · Calice di vino · Birra 0,2

Finger Food del Giorno (1,3,7)
Un piccolo assaggio creativo scelto ogni giorno dalla nostra cucina, seguendo stagione, ispirazione e disponibilità.

Bruschetta al Pomodoro (1)
Pane tostato, pomodoro, basilico e olio extravergine.

CHIÙ APERITIVO

€ 15,00
a persona

1 DRINK A SCELTA + UNA SELEZIONE DA CONDIVIDERE
Scegli tra: Spritz Classici · Spritz Signature · Calice di vino · Birra 0,2

Piccolo Tagliere di Salumi (7,12)
Una selezione di salumi italiani scelti per accompagnare il tuo drink.

Bruschetta al Pomodoro (1)
Pane tostato, pomodoro, basilico e olio extravergine.

Tris di Montanare al Centro (1,7)
Tre montanare da condividere, con farciture diverse secondo la proposta della cucina.

L'APERITIVO

€ 12,00
a persona

1 DRINK A SCELTA + 3 ASSAGGI DALLA CUCINA
Scegli tra: Spritz Classici · Spritz Signature · Calice di vino · Birra 0,2

Montanara Classica (1,7)
Pasta di pizza fritta, pomodoro San Marzano, Parmigiano e basilico.

Finger Food del Giorno (1,3,7)
Una piccola proposta della cucina che cambia seguendo sapori, stagione e creatività.

Bruschetta al Pomodoro (1)
Pane tostato, pomodoro, basilico e olio extravergine.

E SE VUOI SOLO BERE...

LASCIATI GUIDARE DALLA NOSTRA CARTA.

SPRITZ CLASSICI · SPRITZ SIGNATURE
GIN TONIC · VINI · BIRRE

E se hai voglia di qualcosa di fresco, lungo e profumato, prova uno dei nostri **Gin Tonic:** quattro gin diversi, quattro caratteri da scoprire.

MARE | HENDRICK'S | MARTIN MILLER'S | LONDON N°3

PERCHÉ A VOLTE BASTA UN BUON BICCHIERE PER INIZIARE BENE LA SERATA.

CROISSANT SALATI

I nostri lievitati in condivisione · consigliati per due persone

Sapori di Casa **€ 10,00**
(1,3,7,12)
Ricotta di Bufala Campana DOP mantecata, Prosciutto Crudo Fiocco, Gel di Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP - Solania, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP secchi, Maggiorana fresca.

Incontriamoci a Metà Strada **€ 10,00**
(1,3,7,8,10)
Porchetta di Cioli, Friarielli, Provola affumicata dei Monti Lattari, Salsa dedicata alle Nocciole, Confettura di Melannurca Campana IGP, Maggiorana fresca, Olio extravergine DOP Casa...

Gambero Mbuttunato **€ 12,00**
(1,2,3,4,7)
Scarola mbuttunata, Fiordilatte dei Monti Lattari in panna, Battuto di Gambero Viola*, Zest di Limone di Sorrento IGP e Fiore di Zucca.

Croissant Parmigiana **€ 10,00**
(1,3,7,9)
Parmigiana di Melanzane, Crema di Parmigiano 24 mesi, Salsa di Pomodorini del Piennolo DOP Terra Viva e Basilico cristallizzato.

PIZZA AL PADELLINO

Alta, soffice, molto alveolata e pensata per la condivisione · 2/4 persone

Gambero Viola al Padellino **€ 18,00**
(1,2,7)
Fiordilatte dei Monti Lattari in panna, Battuto di Gambero Viola*, Fiore di Zucca, Pomodorini del Piennolo DOP semidry Terra Viva, Maggiorana fresca, Olio extravergine DOP Casa Barone.

Cosacca **€ 12,00**
(1,7)
Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP - Solania, Scaglie di Pecorino, Basilico, Olio extravergine DOP Casa Barone.

Cardoncelli, Pancetta e Tartufo **€ 18,00**
(1,7,12)
Funghi Cardoncelli, Pancetta, Ricotta di Bufala Campana DOP mantecata, Tartufo nero invernale fresco, Salvia fritta, Olio extravergine DOP Casa Barone.

Porchetta al Padellino **€ 16,00**
(1,7,8)
Porchetta di Cioli, Friarielli, Ricotta di Bufala Campana DOP mantecata, Confettura di Melannurca Campana IGP, Nocciola di Giffoni IGP tostata, Maggiorana fresca, Olio extravergine DOP Casa Barone.

I FRITTI

classici napoletani e interpretazioni Chiù Sapore

Tris di Montanare **€ 12,00**
(1,3,4,7,9)
1 Pomodoro San Marzano e Pecorino · 1 Genovese e piccoli punti di Mostarda di Cipolla e Arance Rosse · 1 Friarielli, Crema al Parmigiano Reggiano e Tarallo Napoletano sbriciolato.

• **Supplì al Telefono** **€ 3,50**
(1,3,7)
Riso Carnaroli, Passata di Pomodoro, Fiordilatte dei Monti Lattari, servito con Sugo di Pomodoro e Crema di Parmigiano Reggiano DOP.

• **Crocchetta di Patata** **€ 3,50**
(1,3,7)
Patata varietà Avezzano, Fiordilatte dei Monti Lattari, Parmigiano Reggiano, Pepe nero, servita su Crema di Parmigiano.

• **Cannellone alla Parmigiana di Melanzane** **€ 6,50**
(1,3,7,9)
Cannellone ripieno di Parmigiana di Melanzane, servito con Salsa di Pomodorini del Piennolo DOP Terra Viva e Crema di Fiordilatte dei Monti Lattari in panna.

Fritto di Stagione **€ 6,50**
(1,3,7,9)
Chiedere al cameriere.

Frittatina di Pasta Classica **€ 6,00**
(1,3,7,9)
Bucatini, Besciamella, Piselli, Trito di Fassona, Fiordilatte dei Monti Lattari, servita su Crema al Parmigiano.

Frittatina alla Genovese **€ 6,00**
(1,3,7,9)
Bucatini, Genovese, servita con Provolone del Monaco DOP e piccoli puntini di Confettura di Melannurca Campana IGP.

• **Cubo di Pasta, Patate e Provola affumicata dei Monti Lattari con Tartufo Invernale** **€ 7,50**
(1,3,7)
Pasta mista con Patate e Provola affumicata dei Monti Lattari, Crema di Parmigiano 24 mesi e Tartufo nero invernale fresco grattugiato in uscita.

Chiacchiera Crema di Friarielli, Salsiccia e Piccantuzza **€ 12,00**
(1,7,12)

Chiacchiera Fiordilatte dei Monti Lattari in Panna e Pomodoro San Marzano **€ 12,00**
(1,7)

STARTER

Per iniziare con semplicità, prima dei lievitati e delle pizze.

Torta alle Scarole **€ 6,50**
(1,3,4,7)
Torta salata di pasta sfoglia alla Scarola mbuttunata e Mayo alle Alici IASA della Costiera.

Parmigiana di Melanzane **€ 14,00**
(1,3,7,9)

• **Bruschetta al Pomodoro** **€ 4,50**
(1)

LA TEMPERATURA È PARTE DELLA PIZZA

PIZZE SPECIALI - TEMPERATURA DI SERVIZIO

Le nostre pizze speciali non seguono tutte la stessa temperatura di servizio. Ogni ingrediente viene lavorato rispettandone materia, consistenza, profumo e identità. Per questo alcuni prodotti vengono aggiunti in uscita, dopo la cottura, per preservarne freschezza, aromaticità e caratteristiche.

La temperatura che arriva al tavolo è quindi una scelta precisa: non un caso, ma parte dell'equilibrio della pizza e dell'esperienza che vogliamo offrire.

LE NOSTRE PIZZE SPECIALI POSSONO ESSERE SERVITE

CALDE · TIEPIDE

La temperatura di servizio sarà indicata accanto a ogni pizza.

LE PIZZE STAGIONALI

Impasto contemporaneo con farine Casillo e germe di grano ad alta idratazione · servite in 6 spicchi

Mozzarella senza lattosio + € 2

L'Altra Genovese — € 16,00

(1,7,9) · **TIEPIDA**

In cottura: Genovese napoletana.

In uscita: Crema di Pecorino, piccoli punti di Mostarda di Cipolla e Arance Rosse, Crumble di Tarallo Napoletano, Maggiorana fresca, Olio extravergine DOP Casa Barone.

Vino: Barbera Sannio DOC "Camaiola" - freschezza e frutto alleggeriscono la dolcezza della Genovese e la sapidità del Pecorino.
Cocktail: Genovese Spritz - la componente agrumata e balsamica rinfresca il boccone e richiama la maggiorana.
Birra: Ambrata del Brenta - Cobalto - malto, mou e speziatura accompagnano cipolla, carne e note tostate.

Carrettiera Contemporanea — € 15,00

(1,7,12) · **TIEPIDA**

In cottura: Crema di Friarielli, Provola affumicata dei Monti Lattari, Salsiccia Casertana, Friarielli.

In uscita: Foglie di Friariello croccanti, Pomodorini del Piennolo DOP semidry Terra Viva, Confettura di Melannurca Campana IGP, Olio extravergine DOP Casa Barone.

Vino: Greco di Tufo DOCG - freschezza e mineralità puliscono provola e salsiccia e sostengono l'amaro dei friarielli.
Cocktail: Annurca & Bitter Spritz - mela, acidità e nota amaricante dialogano con friarielli e Melannurca.
Birra: Corrosipa - amaro erbaceo e agrumato contrasta la...

Rosso di Campania — € 15,00

(1,7,12) · **TIEPIDA**

con aggiunta di tartufo invernale + € 4,00

In cottura: Crema di Zucca arrosto.

In uscita: Capocollo di Bracigliano, Crumble di Olive nere Caiazzane Presidio Slow Food, Dadolata di Zucca condita, Confettura di Aglianico, Ciuffi di Ricotta di Bufala Campana DOP mantecata, Timo fresco, Olio extravergine DOP Casa Barone.

Vino: Aglianico Cilento DOC "Pietralema" - struttura e frutto reggono capocollo, olive e zucca senza perdere intensità.
Cocktail: Aglianico Spritz - secco e vinoso, riprende l'Aglianico della pizza e alleggerisce ricotta e salume.
Birra: Rossa del Brenta - Cupro - il profilo maltato e fruttato accompagna zucca arrosto e capocollo.

Scarpetta di Scarole — € 14,00

(1,4,7) · **TIEPIDA**

In cottura: Fiordilatte dei Monti Lattari, Scarola mbuttunata.

In uscita: Alici IASA della Costiera, Olive nere Caiazzane Presidio Slow Food, Pinoli tostati, Uvetta, Crumble di Pane Cafone, Olio extravergine DOP Casa Barone.

Vino: Falanghina Campania IGT - fresca e agile, bilancia alici e olive e accompagna la nota vegetale della scarola.
Cocktail: Cetara Spritz - sapidità e agrume richiamano le alici e danno slancio alla sc...

Omaggio al Carciofo di Paestum IGP — € 15,00

(1,7,12) · **TIEPIDA**

con aggiunta di tartufo invernale + € 4,00

In cottura: Crema di Carciofo di Paestum IGP, Fiordilatte dei Monti Lattari.

In uscita: Carciofi di Paestum IGP arrostiti, Pancetta tesa croccante, Chips di Carciofo di Paestum IGP, Scaglie di Provolone del Monaco DOP, Gel di Limone di Sorrento IGP, Maggiorana fresca, Olio extravergine DOP Casa Barone.

Vino: Fiano di Avellino DOCG "APE" - struttura, freschezza e aromaticità sostengono carciofo, pancetta e formaggio.
Cocktail: Carciofo Spritz - la vena vegetale e amaricante crea continuità con il carciofo, mentre il limone rinfresca.
Birra: Fresh - Re Fravort - lager fragrante e pulita: sgrassa pancetta e formaggio senza coprire il carciofo.

Sulla Via Appia — € 16,00

(1,3,8,10) · **TIEPIDA**

In cottura: Crema di Friarielli, Porchetta di Cioli.

In uscita: Salsa di Pomodorini del Piennolo DOP Terra Viva cotti, Salsa dedicata alle Nocciole, Nocciola di Giffoni IGP tostata, Pomodorini del Piennolo DOP semidry Terra Viva, Pepe Tellicherry, Olio extravergine DOP Casa Barone.

Vino: Cesanese del Piglio DOCG "Alcedo" - rosso territoriale e conviviale, regge porchetta e nocciola e accompagna il pomodoro.
Cocktail: Appia Spritz - fruttato e aromatico, lega Melannurca e finocchietto alla ricchezza della porchetta.
Birra: Corrosipa - amaro deciso, resina e agrume tagliano porchetta...

LE PIZZE STAGIONALI

Impasto contemporaneo con farine Casillo e germe di grano ad alta idratazione · servite in 6 spicchi

Capricciosa secondo Ciro — € 15,00

(1,7,12) · **TIEPIDA**

con aggiunta di tartufo invernale + € 4,00

In cottura: Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, Prosciutto Cotto Arrosto Artigianale, Carciofino Bianco di Pertosa Presidio Slow Food, Funghi Cardoncelli.

In uscita: Salsiccia stagionata Campana, Crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi, Polvere di Olive Caiazzane, Prezzemolo, Olio extravergine DOP Casa Barone.

Vino: Pinot Nero "Terrazze della Luna" - eleganza e freschezza accompagnano funghi e salumi senza appesantire il carciofo.

Cocktail: Caiazzano Spritz - umami, pomodoro e nota erbacea dialogano con olive, funghi e salsiccia stagionata.

Birra: Fresh - Re Fravort - morbida e fragrante, pulisce Parmigiano e salumi lasciando leggibile il carciofo.

• 4 Formaggi Campana — € 15,00

(1,7) · **TIEPIDA**

con aggiunta di tartufo invernale + € 4,00

In cottura: Provola affumicata dei Monti Lattari, Blu di Pecora.

In uscita: Provolone del Monaco DOP, Crema di Bufala, Mela caramellata, Maggiorana, Olio extravergine DOP Casa Barone.

Vino: Fiano di Avellino DOCG "APE" - freschezza, struttura e note fruttate bilanciano la cremosità dei formaggi e accompagnano la mela caramellata.

Cocktail: Annurca & Bitter Spritz - la mela crea continuità con la farcitura, mentre acidità e nota amaricante puliscono la componente lattica.

Birra: Tripla - corpo, carbonazione e finale asciutto sostengono i formaggi intensi e ripuliscono il palato dalla loro cremosità.

• Ortolana d'Inverno — € 13,00

(1,4,8) · **TIEPIDA**

In cottura: Crema di Zucca arrosto, Scarola mbuttunata.

In uscita: Foglie di Friariello croccanti, Pomodorini del Piennolo DOP semidry Terra Viva, Crumble di Olive nere Caiazzane Presidio Slow Food, Nocciole di Giffoni IGP tostate, Emulsione al Limone di Sorrento IGP, Maggiorana fresca, Olio extravergine DOP Casa Barone.

Vino: Malvasia Puntinata "Paiolana" - profumi e morbidezza accompagnano zucca e nocciola, mentre la freschezza sostiene le note vegetali.

Cocktail: Orto Segreto - erbaceo e agrumato, richiama le verdure e il limone e bilancia la dolcezza della zucca.

Birra: Margose - sapidità e acidità rinfrescano il boccone e alleggeriscono le note dolci e tostate.

Boscaiola con Tartufo Invernale — € 16,00

(1,7,12) · **CALDA**

In cottura: Fiordilatte dei Monti Lattari, Funghi Cardoncelli, Salsiccia di Maiale Nero Casertano.

In uscita: Tartufo nero invernale fresco, Prezzemolo, Olio extravergine DOP Casa Barone.

Vino: Nebbiolo d'Alba DOC "I Lioni" - profondità ed eleganza valorizzano tartufo e funghi e bilanciano la salsiccia.

Cocktail: Campari Spritz - secco e amaricante, sgrassa la salsiccia senza aggiungere eccessiva dolcezza.

Birra: Ambrata del Brenta - Cobalto - mou, caffè e spezia...

LE MARINARE

Pomodoro, sapidità e profumi mediterranei.

Marinara ai Tre Pomodori — € 11,00

(1,4) · **TIEPIDA**

In cottura: Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP - Solania, Pacchetelle rosse e gialle del Vesuvio, Alici IASA della Costiera.
In uscita: Origano del Monte Saro, Pesto di Aglio Orsino, Olio extravergine DOP Casa Barone.

Visione di Marinara — € 12,00

(1,3,4) · **TIEPIDA**

In cottura: Pomodoro Pelato Solania, Olive nere Caiazzane Presidio Slow Food, Alici IASA della Costiera.
In uscita: Origano del Monte Saro, Pesto di Aglio Orsino, Pesto di Pomodori secchi, Mayo alle Alici IASA della Costiera, Olio extravergine DOP Casa Barone.

Marinara — € 8,00

(1) · **CALDA**

In cottura: Pomodoro Pelato Solania.
In uscita: Origano del Monte Saro, Pesto di Aglio Orsino, Olio extravergine DOP Casa Barone.

DOPPIA COTTURA

Fritte e poi passate in forno · servite in 4 spicchi.

La Diva — € 15,00

(1,7,12) · **CALDA**

In cottura: Crema di Friarielli home made, Salsiccia Campana, Provola affumicata dei Monti Lattari.
In uscita: Piccantuzza, Pistilli di Peperoncino, Basilico, Olio extravergine DOP Casa Barone.

Bufritta — € 14,00

(1,7) · **CALDA**

In cottura: Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP - Solania, Mozzarella di Bufala Campana DOP.
In uscita: Basilico, Spolverata di Provolone del Monaco DOP, Olio extravergine DOP Casa Barone.

LE ICONICHE

Le firme più golose e riconoscibili della carta.

Mozzarella senza lattosio + € 2

Gran Crocché — € 14,00

(1,7,8,12) · **TIEPIDA**

In cottura: Fiordilatte dei Monti Lattari, Prosciutto Cotto Arrosto Artigianale.
In uscita: Crocché 100% Patate, Burrata di Andria, Granella di Pistacchio, Basilico, Olio extravergine DOP Casa Barone.

Vino: Fiano di Avellino DOCG "APE" - freschezza e corpo equilibrano fritto, burrata e provola affumicata.
Cocktail: Hugo Spritz - floreale, leggero e fresco: alleggerisce la componente cremosa e grassa.
Birra: Tripla - carbonazione e finale asciutto sostengono crocché, formaggi e pistacchio.

Nduja, Melanzana e Burrata — € 14,00

(1,7,12) · **TIEPIDA**

In cottura: Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, Nduja, Melanzane a funghetto, Basilico.
In uscita: Stracciata di Bufala, Olio extravergine DOP Casa Barone.

Vino: Cerasuolo d'Abruzzo DOP BIO "Ebrio" - freschezza e frutto gestiscono piccantezza, pomodoro e cremosità della burrata.
Cocktail: Pompelmo Rosa Spritz - agrumato e amaricante, rinfresca la 'nduja e contrasta la parte grassa.
Birra: Corrosipa - luppolo agrumato e amaro deciso tengono testa alla 'nduja e puliscono la burrata.

Tartufo, Crudo e Burrata — € 16,00

(1,7,12) · **TIEPIDA**

In cottura: Provola affumicata dei Monti Lattari.
In uscita: Burrata d'Andria, Tartufo invernale, Prosciutto Crudo Fiocco, Basilico, Olio extravergine DOP Casa Barone.

Vino: Nebbiolo d'Alba DOC "I Lioni" - elegante e profondo, accompagna tartufo e crudo e bilancia la cremosità della burrata.
Cocktail: No. 3 London Dry Gin Tonic - secco, agrumato e speziato: pulisce il palato senza coprire il profumo del tartufo.
Birra: Ambrata del Brenta - Cobalto - note tostate e speziate valorizzano tartufo e prosciutto, con morbidezza sulla burrata.

I CALZONI RIPIENI FRITTI E AL FORNO

Mozzarella senza lattosio + € 2

Fritta Cicoli e Ricotta di Bufala € 13,00
(1,7,12) · CALDA
Ricotta di Bufala Campana DOP, Provola affumicata dei Monti Lattari, Pomodoro, Cicoli Campani, Pepe, Basilico, Olio extravergine DOP Casa Barone.

Calzone Fritto alla Genovese € 15,00
(1,7,9) · CALDA
Crema di Genovese, Fiordilatte dei Monti Lattari, Basilico, Pepe Sichuan.

• **Calzone Fritto alle Scarole** € 14,00
(1,7) · CALDA
Scarola mbuttunata, Fiordilatte dei Monti Lattari, Basilico.

Calzone Napoletano al Forno € 13,00
(1,7,12) · CALDA
Fiordilatte dei Monti Lattari, Pomodoro Pelato Solania, Cicoli, Ricotta di Bufala Campana DOP, Pepe, Basilico, Olio extravergine DOP Casa Barone.

Calzone con la Porchetta al Forno € 15,00
(1,3,7,8,10) · CALDA
Fiordilatte dei Monti Lattari, Porchetta di Cioli, Friarielli, Salsa dedicata alle Nocciole, Provolone del Monaco DOP, Basilico, Olio extravergine DOP Casa Barone.

Calzone Prosciutto Cotto Arrosto al Forno € 13,00
(1,7,12) · CALDA
Fiordilatte dei Monti Lattari, Prosciutto Cotto Arrosto Artigianale, Basilico, Olio extravergine DOP Casa Barone.

LE CLASSICHE

Impasto a ruota di carro della tradizione napoletana: grandi dimensioni e cornicione basso.

Mozzarella senza lattosio + € 2

• **Margherita** € 9,00
(1,7) · CALDA
Pomodoro Pelato Solania, Fiordilatte dei Monti Lattari, Basilico, Olio extravergine DOP Casa Barone.

Napoli € 10,00
(1,4,7) · CALDA
Pomodoro Pelato Solania, Fiordilatte dei Monti Lattari, Alici IASA della Costiera, Basilico, Olio extravergine DOP Casa Barone.

Diavola € 10,00
(1,7,12) · CALDA
Pomodoro Pelato Solania, Fiordilatte dei Monti Lattari, Salame piccante, Basilico, Olio extravergine DOP Casa Barone.

Alice € 11,00
(1,3,4,7) · CALDA
Fiordilatte dei Monti Lattari, Fiori di Zucca, Alici IASA della Costiera, Mayo alle Alici IASA della Costiera, Polvere di Olive Caiazzane, Basilico, Olio extravergine DOP Casa Barone.

• **Funghetto** € 10,00
(1,7) · CALDA
Pomodoro Pelato Solania, Fiordilatte dei Monti Lattari, Funghi Cardoncelli, Basilico, Olio extravergine DOP Casa Barone.

• **Bufalotta** € 12,00
(1,7) · CALDA
Pomodoro Pelato Solania, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Basilico, Olio extravergine DOP Casa Barone.

Margherita, Wurstel e Patate € 11,00
(1,5,6,7,12) · CALDA
Pomodoro Pelato Solania, Fiordilatte dei Monti Lattari, Wurstel, Patate fritte*, Basilico, Olio extravergine DOP Casa Barone.

La Leggera € 12,00
(1,7,12) · CALDA
Fiordilatte dei Monti Lattari, Pachino, Prosciutto Crudo Fiocco, Rucola, Scaglie di Grana, Basilico, Olio extravergine DOP Casa Barone.

I PRIMI

La cucina campana incontra la stagione.

Tonnarelli allo Scarpariello **€ 13,00**
(1,3,7)
con aggiunta di Tartufo Invernale + € 4,00
Tonnarelli, Pomodorini di stagione, Basilico, Peperoncino, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Olio extravergine DOP Casa Barone.

Mezzi Ziti alla Genovese **€ 15,00**
(1,3,7,9)
Mezzi Ziti, Sugo alla Genovese, Pepe Sichuan, Scaglie di Provolone del Monaco DOP, Olio extravergine DOP Casa Barone.

Tonnarelli Cardoncelli e Tartufo Invernale **€ 18,00**
(1,3,7)
Tonnarelli, Funghi Cardoncelli, Crema di Pecorino, Tartufo nero invernale fresco, Pepe Tellicherry, Olio extravergine DOP Casa Barone.

Pasta e Patate con Provola affumicata dei Monti Lattari **€ 14,00**
(1,3,7,9,12)
con aggiunta di Tartufo Invernale + € 4,00
Pasta mista, Patate, Pepe Sichuan, Ragù di San Marzano a macchiare, Pancetta, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Olio extravergine DOP Casa Barone e Basilico.

Autunno in Mare **€ 16,00**
(1,3,7,14)
Pasta mista, Crema di Zucca Arrosto, Cozze, Scaglie di Pecorino, Pepe Sichuan, Crumble di Tarallo Napoletano, Maggiorana fresca, Olio extravergine DOP Casa Barone.

Paccheri allo Scoglio **€ 18,00**
(1,2,3,14)
Paccheri, Cozze, Gamberi*, Calamari*, Pomodorini del Piennolo DOP Terra Viva, Prezzemolo, Olio extravergine DOP Casa Barone.

I SECONDI

Tagliata di Angus **€ 22,00**
con aggiunta di Tartufo Invernale + € 4,00
Con Patate al forno.

Hamburger di Angus **€ 16,00**
(1,5)
Hamburger di Black Angus Americano 200 g* con Patate al forno.

Bistecca di Cosciotto di Pollo alle Erbe **€ 16,00**
Con Patate al forno.

Cuoppo di Mare **€ 18,00**
(1,2,14)
Gamberi*, Calamari*, Pepe.

I BURGER

Serviti con Bun alle Patate artigianale e Patate fritte.*

Bacon Cheeseburger **€ 16,00**
(1,5,7,12)
Hamburger di Angus*, Cheddar, Bacon, Insalata, Pomodoro, Salsa BBQ.

Crispy Chicken Burger **€ 16,00**
(1,3,5,7,12)
Chicken Burger* Cornflakes, Bacon, Pomodoro, Insalata, Cheddar, Emulsione al Limone di Sorrento IGP.

Porchetta Burger **€ 17,00**
(1,3,5,7,8,10)
Porchetta di Cioli, Provola affumicata dei Monti Lattari, Friarielli, Pomodorini del Piennolo DOP semidry Terra Viva, Confettura di Melannurca Campana IGP e Salsa dedicata alle Nocciole.

Angus di Bosco **€ 19,00**
(1,3,5,12)
Hamburger di Angus*, Cardoncelli, Pancetta, Rucola, Tartufo nero invernale, Mayonese.

I CONTORNI

- **Verdure Grigliate condite** **€ 8,00**
- **Patate fritte** **€ 6,00**
(1,5)
- **Patate al forno** **€ 6,00**
(1)

Contorni di Stagione **€ 7,00**
Chiedi al cameriere.

LE PIZZE DOLCI AL PADELLINO

Consigliate per due/quattro persone · servite in spicchi da condividere.

Pizzacake Lotus Cream
(1,3,5,7)
Intera € 20,00 · 2 fette € 12,00
Pizza al Padellino con Lotus Cream, Crema Chantilly, Biscotto Lotus, Cacao.

Pizzacake alla Melannurca Campana IGP
(1,3,5,7)
Intera € 18,00 · 2 fette € 10,00
Pizza al Padellino con Crema Chantilly, Mela caramellata, Confettura di Melannurca Campana IGP.

Pizzacake all'Albicocca
(1,3,7)
Intera € 18,00 · 2 fette € 10,00
Pizza al Padellino con Ricotta dolce di Bufala, Albicocca "Pellecchiella", Scaglie di Cioccolato fondente.

Pizzacake Crema e Amarene
(1,3,5,7,8)
Intera € 18,00 · 2 fette € 10,00
Pizza al Padellino con Crema Pasticcera e Amarene.

MONTANARE DOLCI

2 a porzione.

Albicotta — € 7,00
(1,3,7)
Ripiena con Ricotta dolce di Bufala, farcita con Albicocca Pellecchiella, Scaglie di Cioccolato fondente.

La Classica — € 7,00
(1,3,5,7,8)
Ripiena con Crema Pasticcera e Amarene.

DOLCI

Delizia al Limone di Sorrento* — € 8,00
(1,3,7)

Delizia alla Melannurca Campana IGP* — € 8,00
(1,3,7)

Pastiera Napoletana* — € 7,00
(1,3,7)

Babà del Vesuvio* 140 g — € 7,00
(1,3,7)
con Crema Chantilly e Amarene € 8,00

Tiramisù Chiù Sapore — € 7,00
(1,3,7,8)

Chiacchiera per 2 persone — € 10,00
(1,3,5,7,8)
Nutella / Ducitta di Pistacchio.

Cheesecake* Lotus Cream, Mela, Cannella e Cioccolato — € 8,00
(1,3,5,7)

Brownie con Crema Chantilly, Nutella e Granella di Nocciola — € 7,50
(1,3,7,8)

ALLERGENI

Legenda completa dei 14 allergeni indicati nel menu

1 **Cereali contenenti glutine**
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e derivati

2 **Crostacei**
e prodotti a base di crostacei

3 **Uova**
e prodotti a base di uova

4 **Pesce**
e prodotti a base di pesce

5 **Arachidi**
e prodotti a base di arachidi

6 **Soia**
e prodotti a base di soia

7 **Latte**
e prodotti a base di latte, incluso lattosio

8 **Frutta a guscio**
mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi e derivati

9 **Sedano**
e prodotti a base di sedano

10 **Senape**
e prodotti a base di senape

11 **Sesamo**
semi di sesamo e derivati

12 **Anidride solforosa e solfiti**
oltre i limiti previsti dalla normativa

13 **Lupini**
e prodotti a base di lupini

14 **Molluschi**
e prodotti a base di molluschi

- Vegetariano
- Vegano

Per allergie o intolleranze alimentari chiedere sempre conferma al personale di sala. Alcune preparazioni possono subire variazioni o possibili contaminazioni crociate. Gli allergeni dei prodotti confezionati e dei semilavorati vanno verificati sulle schede tecniche dei fornitori.

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ 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 è a disposizione per ulteriori informazioni.

NOTE ALLERGENTI: Possibile contaminazione da glutine per utilizzo condiviso della friggitrice.

Servizio - € 2,00

* Possibilità di prodotti congelati all’origine