

ANTIPASTI - Starters

\$

Degustazione di Fritti Tasting of Fried Specialities	9
Mozzarella di Bufala in Carrozza Fried Breaded Mozzarella di Bufala	7
Caponata alla Siciliana Sicilian Vegetables and Tomato Casserole	9
Crostini Caldi con N'duja di Calabria Warm Crostini with Spicy Sausage Patè from Calabria	7
Crema di Pomodoro Biologico e Basilico con Stracciatella di Burrata e Crostini di Pane Artigianale Organic Tomato Soup with Basil served with Stracciatella di Burrata and Crostini of Artisanal Bread	9
Prosciutto Crudo San Daniele DOP e Melone o Fichi Prosciutto Crudo San Daniele DOP with Cantaloupe or Figs	12

INSALATE BIOLOGICHE - Organic Salads

Insalata Mista di Stagione Seasonal Mixed Salad	8
Prosciutto Cotto al Forno, Spinaci Novelli, Noci e Pecorino Romano Oven Roasted Ham, Baby Spinach, Walnuts and Pecorino Romano	14
Bresaola, Arance, Rucola e Finocchi Bresaola, Oranges, Arugola and Fennel	14
Tonno sott'Olio, Lattughino, Frutti del Cappero, Olive Infornate e Pomodori Secchi Cured Tuna in Olive Oil, Baby Lettuce, Caperberries, Oven Baked Olives and Sundried Tomatoes	15
Salmone Selvaggio Affumicato dell'Alaska, Songino, Rucola, Avocado e Pomodorini Smoked Wild Alaskan Salmon, Songino Salad, Arugola, Avocado and Cherry Tomatoes	16
Barbabietole Rosse, Spinaci Novelli e Burrata con Pinoli Arrostiti Red Beets, Baby Spinach and Burrata with Roasted Pine Nuts	14

Tutte le nostre Insalate possono essere servite con aggiunta di Mozzarella di Bufala Campana DOP
All of the above Salads can be enriched with diced Mozzarella di Bufala Campana DOP 5

PANE CUNZATO - Cunzato Bread

Pomodorini, Frutti del Cappero, Olive Infornate, Origano Fresco, Ricotta Salata e Mozzarella di Bufala Campana DOP Roasted Bread topped with Cherry Tomatoes, Caperberries, Oven Baked Olives, Fresh Oregano, Salted Ricotta Cheese and Mozzarella di Bufala Campana DOP	14
N'duja di Calabria, Stracciatella di Burrata, Pomodorini, Basilico, Capperi di Pantelleria e Ricotta salata Roasted Bread topped with Spicy Sausage Patè from Calabria, Stracciatella di Burrata, Cherry Tomatoes, Basil, Capers from Pantelleria and Salted Ricotta cheese	14
Tonno sott'Olio, Peperoni Gialli Grigliati, Capperi di Pantelleria, Basilico, Ricotta Salata e Mozzarella di Bufala Campana DOP Affumicata Roasted Bread topped with Cured Tuna in Olive Oil, Grilled Yellow Peppers, Capers from Pantelleria, Basil, Salted Ricotta Cheese and Smoked Mozzarella di Bufala Campana DOP	15

PRIMI E PIETANZE - Main Courses

Schiaffoni di Gagnano alla Sorrentina Gagnano Schiaffoni Pasta with Mozzarella di Bufala Campana DOP and Tomato Sauce	15
Trofie con Pesto di Basilico Trofie Pasta with Basil Pesto	16
Ravioli Freschi con Ripieno di Ricotta e Spinaci Homemade Ricotta Cheese and Spinach Ravioli	16
Tortino di Riso e Melanzane con Mozzarella di Bufala Campana DOP Affumicata Rice and Eggplant Tortino with Smoked Mozzarella di Bufala Campana DOP	14
Parmigiana di Melanzane Grigliate Layered Grilled Eggplant Parmigiana	16
Bresaola con Rucola e Scaglie di Parmigiano Reggiano Bresaola Beef Carpaccio with Arugola and Shaved Parmigiano Reggiano	18

Tutti i nostri prodotti freschi provengono da coltivazioni biologiche e locali salvo indisponibilità di mercato.

All our produce comes from organic and local farmers, according to market availability.

LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Le nostre Mozzarelle di Bufala Campana DOP mozzate a mano sono importate da noi 3 volte la settimana e provengono da caseifici selezionati e certificati all'interno della zona di origine stabilita dal disciplinare del Consorzio di tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP. La produzione avviene lavorando esclusivamente il latte delle proprie mandrie di bufale.



Our handmade Mozzarella di Bufala is directly imported three times per week and comes from selected Italian producers. They are all provided with a DOP certification (Protected Origin Denomination). The mozzarella is produced exclusively from the milk of the dairy farmers' own buffalo herd.

MOZZARELLA BAR

\$

LE DEGUSTAZIONI - The Mozzarella di Bufala Experience

Degustazione di Mozzarelle di Bufala Campana DOP

Classica, Affumicata e Stracciatella di Burrata - Consigliata per 2 persone

The Experience of Handmade Mozzarella di Bufala Campana DOP
Classic and Smoked, and Stracciatella di Burrata

27
2 people

Gran Degustazione di Mozzarelle di Bufala Campana DOP

Classica, Affumicata, Stracciatella di Burrata, Ricotta e

Trio di Rotoli - Consigliata per 4 persone

The Grand Experience of Handmade Mozzarella di Bufala Campana DOP
Classic and Smoked, and Stracciatella di Burrata, Ricotta and 3 Rolls

58
4 people

Con l'accompagnamento di:

Accompanied by:

small/large

- Selezione di Salumi (3 a scelta):

Prosciutto Crudo San Daniele DOP, Salame Felino, Mortadella al Pistacchio, Speck Affumicato, Prosciutto Cotto al Forno, o Culatello (add. 3\$)

Tasting of Cured Meats

Choose 3: Prosciutto Crudo San Daniele DOP, Felino Salame, Pistachio Mortadella, Smoked Speck, Oven Roasted Ham, or Culatello (add \$3)

9/18

- Selezione di Verdure Grigliate

Tasting of Grilled Seasonal Organic Vegetables

5/10

- Trio di Pesti: Basilico, Olive Nere, Pomodori Secchi

Tasting of 3 Pestos: Basil, Black Olives, Sundried Tomatoes

6 /12

LE SELEZIONI - Our Selections

A scelta una delle nostre Mozzarelle di Bufala Campana DOP con l'accompagnamento che preferite:

Choose one Mozzarella di Bufala:

Choose your preferred accompaniment:

Classica

gusto
delicato
delicate

Affumicata

gusto
deciso e saporito
smoked

Stracciatella di Burrata

gusto
dolce e cremoso
sweet and creamy

- Pomodorini e Pesto di Basilico
Cherry Tomatoes and Basil Pesto 14
- Caponata alla Siciliana
Sicilian Vegetables and Tomato Casserole 15
- Verdure Grigliate Biologiche e Pesto di Basilico
Grilled Seasonal Organic Vegetables
and Basil Pesto 15
- Prosciutto Crudo San Daniele DOP
Prosciutto Crudo San Daniele DOP 18
- Prosciutto Cotto al Forno
Oven Roasted Ham 17
- Salame Felino
Felino Salame 17
- Mortadella al Pistacchio
Pistachio Mortadella 15
- Speck Affumicato dell'Alto Adige
Smoked Speck from Trentino Alto Adige 17
- Culatello e Carciofini sott'Olio
Culatello and Marinated Artichokes 20
- Acciughe di Sciacca e Pomodori Secchi
Anchovies from Sciacca and Sundried
Tomatoes 14
- Salmone Selvaggio Affumicato dell'Alaska
Smoked Wild Alaskan Salmon 19
- Selezione di Salumi (Prosciutto Crudo San Daniele
DOP, Prosciutto Cotto al Forno, Salame Felino)
Tasting of Prosciutto Crudo San Daniele DOP,
Oven Roasted Ham and Felino Salame 18

I ROTOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA

The Mozzarella di Bufala Rolls

Con Prosciutto Cotto al Forno e Radicchio
With Oven Roasted Ham and Radicchio

19

Con Bresaola e Rucola
With Bresaola and Arugula

19

Con Salmone Selvaggio Affumicato dell'Alaska e Rucola
With Smoked Wild Alaskan Salmon and Arugula

21

Trio di Rotoli

A Tasting of the 3 Rolls

20