SCEGLI QUI LA TUA PIZZA D'ASPORTO

FRIGGITORIA

Cuoppo Napoletano (x 2 persone) **7€**
2 crocchè, 2 arancini,
2 mozzarelline impanate, frittelle.

Chips di patate - 4€

Crocchè di patate - 2€

Crocchè fantasia dello Chef - 2,5€

Frittatina classica - 2,5€
Con prosciutto cotto Fini,
salsiccia, piselli extrafini,
provola dei Monti,
grana DOP e besciamella.

Frittatina fantasia dello Chef - 3€

Montanarina classica - 1,5€

Tris di montanarine fantasia dello Chef - 6€
Fantasia dello chef.

Angioletti fritti - 5€
Con datterini, rucola, pecorino e grana DOP.

Fiori di zucca - 4€
Ripieni con ricotta e salame. (2 pz.)

LE PIZZE TRADIZIONALI

Marinara - 4,5€
Pomodoro pelato
La Fiammante 100% italiano **BIO**,
aglio, origano, olio EVO e basilico.

Margherita - 5€
Pomodoro pelato
La Fiammante 100% italiano **BIO**,
fior di latte dei Monti, grana DOP,
olio EVO e basilico.

Cosacca - 4,8€
Pomodoro pelato
La Fiammante 100% italiano **BIO**,
grana DOP, scaglie di pecorino,
olio EVO e basilico.

Margherita gialla - 7€
Pomodoro pelato giallo Az. Solania,
provola dei Monti, pepe, grana DOP,
basilico e olio EVO.

Bufalina - 8€
Pomodoro pelato Az. Solania,
mozzarella di bufala DOP, pecorino DOP,
basilico e olio EVO.

Diavola rivisitata - 7€
Pomodoro pelato
La Fiammante 100% italiano **BIO**,
fior di latte dei Monti, basilico,
olio EVO e spianata calabrese.

Capricciosa - 8€
Pomodoro pelato
La Fiammante 100% italiano **BIO**,
fior di latte dei Monti, funghi,
carciofini, prosciutto cotto Fini,
olive, olio EVO, basilico.

Piennolo - 8€
Pomodori del Piennolo
del Vesuvio Terra Viva,
mozzarella di bufala Campana,
pecorino DOP, basilico e olio EVO.

Salsiccia e Friarielli - 8€
Salsiccia, friarielli, provola dei Monti,
pecorino e olio EVO.

Siciliana - 7€
Pomodoro pelato La Fiammante 100%
italiano **BIO**, provola dei Monti,
melanzane a funghetto,
grana DOP, basilico.

Rustica - 7€
Salsiccia, patate al forno,
provola dei Monti,
grana DOP, olio EVO, basilico.

Croccopizza - 7€
Fior di latte dei Monti,
prosciutto cotto Fini, crocchè,
grana DOP, basilico, olio EVO.

4 Formaggi e speck - 8€
Fior di latte dei Monti, gorgonzola,
grana padano, stracciata di bufala,
speck, basilico, olio EVO.

Porchetta - 8€
Provola dei Monti, porchetta
patate al forno, basilico fritto
e scaglie di grana DOP.

Crudo - 8€
Pomodorini datterini,
fior di latte dei Monti,
prosciutto crudo San Daniele
e scaglie di grana DOP,
olio EVO, basilico, rucola.

Ortolana - 8€
Provola dei Monti,
verdure di stagione secondo
disponibilità, pecorino,
olio EVO e basilico.

Ripieno al forno - 8€
Fior di latte dei Monti, ricotta,
pomodoro pelato
La Fiammante 100% italiano **BIO,**
salame Napoli, grana DOP,
basilico, olio EVO.

LE FRITTE DOPPIA COTTURA

Montanara classica - 8€
Pomodoro pelato Az. Solania,
fior di latte dei Monti,
pecorino e basilico.

CALZONI FRITTI

Calzone Salame - 8€
Provola dei Monti, ricotta,
salame Napoli, grana DOP, basilico.

Calzone Cicoli - 8€
Provola dei Monti, ricotta,
cicoli, pepe, pecorino.

LE PIZZE MENNELLA

Marinara ai 4 pomodori - 7,5€
Pomodor San Marzano DOP,
piennolo del Vesuvio rosso e giallo Terra Viva,
datterino, acciughe, capperi, olive nere,
aglio, origano, basilico e olio EVO.

Bufala ai 2 pomodori - 8,5€
Mozzarella di bufala campana DOP,
pomodori gialli e rossi la Fiammante,
all'uscita acciughe, stracciata di bufala,
basilico fritto, olio EVO.

Pistacchio - 8€
Provola dei Monti, mortadella,
pistacchio, ciuffi di ricotta, limone,
grana DOP, olio EVO.

Caramellata - 9€
Cipolla caramellata, salsiccia,
provola dei Monti, pancetta,
scaglie di grana, pomodorino semi-dry,
olio EVO e basilico.

Nerano - 8,5€
Crema di zucchine, provola dei Monti,
grana DOP, basilico, olio EVO,
chips di zucchine.

Per l'elenco degli allergeni rivolgersi al personale di sala



MENÙ PIZZA TAKEAWAY

APPETIZERS

Cuoppo Napoletano (x 2 persone) **7€**
2 Potato croquettes, 2 rice balls,
2 small fried mozzarella, 6 zeppoline.

Potato chips - 4€

Potato croquettes - 2€

Chef's fancy croquettes - 2,5€

Classic Frittatina - 2,5€
Bucatini pasta, béchamel, minced meat,
provola and parmesan PDO.

Pasta frittata Chef - 3€
With chef's creations.

Fried Montanarina - 1,5€
Fried pizza dough with tomato
and parmesan cheese.

Chef's fancy trio of fried montanarine - 6€

Fried dough angels - 5€
With cherry tomatoes, arugula,
pecorino, and Grana cheese.

Stuffed zucchini flowers - €4 (2 pieces)
With ricotta and salami.

TRADIZIONAL PIZZAS

Marinara - 4,5€
100% Italian La Fiammante peeled tomato,
garlic, oregano, EVO oil, basil.

Margherita - 5€
100% Italian La Fiammante
peeled tomato, fior di latte cheese,
parmesan cheese, EVO oil, basil.

Cosacca - 4,8€
100% Italian La Fiammant
peeled tomato, parmesan cheese,
pecorino flakes, EVO oil, basil.

Yellow Margherita - 7€
100% Italian La Fiammante
peeled yellow tomato, provola cheese,
pepper, parmesan cheese, EVO oil, basil.

Bufalina - 8€
100% Italian La Fiammante peeled tomato,
buffalo mozzarella from Campania,
pecorino cheese, EVO oil, basil.

Diavola revisited - 7€
100% Italian La Fiammante peeled tomato,
fior di latte cheese, Calabrian spicy esplanade,
parmesan cheese, EVO oil, basil.

Capricciosa - 8€
100% Italian La Fiammante
peeled tomato, fior di latte cheese,
mushrooms, artichokes, ham,
parmesan cheese, EVO oil, basil.

TRADIZIONAL PIZZAS

Sausage and Friarielli - 8€
Sausage, friarielli, provola cheese,
pecorino cheese, EVO oil.

Piennolo - 8€
Tomatoes from Piennolo
del Vesuvio Terra viva,
buffalo mozzarella from Campania,
pecorino cheese, EVO oil, basil

Siciliana - 8€
100% Italian La Fiammante
peeled tomato, provola cheese,
aubergines, parmesan.

Rustica - 7€
Sausage, baked potatoes, provola
cheese, parmesan, EVO oil, basil.

Croccopizza - 7€
Fior di latte cheese, ham,
potato croquettes,
parmesan cheese, basil, EVO oil.

Chees's and speck - 8€
Fior di latte cheese, gorgonzola
cheese, grana padano PDO, buffalo
stracciata, speck, basil, EVO oil.

Porchetta - 8€
Smoked pork, baked potatoes, provola
cheese, fried basil, parmesan flakes.

Crudo - 8€
Fior di latte cheese, cherry tomatoes,
rocket, ham, parmesan flakes,
EVO oil, basil.

Ortolana - 8€
Provola cheese, seasonal vegetables,
pecorino cheese, EVO oil, basil.

Baked Calzone - 8€
Fior di latte cheese, ricotta cheese,
tomato, Napoli salami,
parmesan cheese, basil, EVO oil.

BAKED AND FRIED PIZZA

Classic Montanara - 8€
Az. Solania peeled tomato,
fior di latte cheese,
pecorino cheese, basil.

FRIED CALZONI

Calzone with Salami - 8€
Provola cheese, ricotta cheese,
salami, parmesan cheese, basil.

Calzone with Cicoli - 8€
Agerola provola, ricotta cheese,
cicoli, pepper, pecorino cheese.

MENNELLA'S PIZZAS

Marinara with 4 tomatoes - 7,5€
PDO san marzano tomatoes,
piennolo of Vesuvius,
red and yellow Terra Viva,
date, anchovies, capers, black olives,
garlic, oregano, basil and extra virgin olive oil.

Bufala with 2 tomatoes - 8,5€
Buffalo mozzarella, red Piennolo
del Vesuvio tomatoes,
anchovies at the exit from the oven,
buffalo stracciata, fried basil, EVO oil.

Pistacchio - 8€
Provola cheese, mortadella,
pistachios,
tufts of ricotta, lemon,
parmesan PDO, EVO oil.

Caramellata - 9€
Caramelised onion, sausage,
cheese, bacon, parmesan flakes,
semi-dry cherry tomatoes,
EVO oil and basil.

Speck and Piennolo - 9€
Piennolo del Vesuvio Terra Viva, speck,
mushroom eggplant, buffalo mozzarella,
EVO oil, parmesan PDO, basil.

Nerano - 8,5€
Cream of zucchini, provola dei Monti,
grana padano PDO, basil, EVO oil,
zucchini chips and parmesan flakes.

Pizza of the month - 9€



*Based on availability

For the list of allergens, contact the restaurant staff