

# SCEGLI QUI LA TUA PIZZA D'ASPORTO

## FRIGGITORIA

### Cuoppo Napoletano (x 2 persone) 7€

2 croccchè, 2 arancini, 2 mozzarelline impanate, frittelle.

### Chips di patate - 4€

### Crocchè di patate - 1,2€

### Crocchè fantasia dello Chef - 1,8€

### Frittatina classica - 1,5€

Con prosciutto cotto Fini, salsiccia, piselli extrafini, provola dei Monti, grana DOP e besciamella.

### Frittatina fantasia dello Chef - 2€

### Montanarina classica - 1,5€

### Tris di montanarine fantasia dello Chef - 6€

Fantasia dello chef.

### Angioletti fritti - 5€

Con datterini, rucola, pecorino e grana DOP.

## 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**,  
fiore 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**,  
fiore di latte dei Monti, basilico,  
olio EVO e spianata calabrese.

### Capricciosa - 8€

Pomodoro pelato  
La Fiammante 100% italiano **BIO**,  
fiore 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€

Fiore di latte dei Monti, prosciutto cotto Fini,  
croccchè, grana DOP, basilico, olio EVO.

### 4 Formaggi e speck - 8€

Fiore di latte dei Monti, gorgonzola,  
grana padano, stracciatella 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, fiore 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€

Fiore 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,  
fiore di latte dei Monti, pecorino e basilico.

### Montanara frita - 8€

Piennolo rosso del Vesuvio Terra Viva,  
provola dei Monti, pecorino, basilico.

## RIPIENI FRITTI

### Calzone Salame - 8€

Provola dei Monti, ricotta,  
salame Napoli, grana DOP, basilico.

### Calzone Cicoli - 8€

Provola dei Monti, ricotta,  
cicoli, pepe, pecorino.

### Calzone Rosso - 7€

Provola dei Monti,  
pomodoro pelato Az. Solania,  
grana e pepe.

## SALTIMBOCCA

### Carrettiera - 8€

Provola dei Monti, salsiccia,  
friarielli, pecorino, peperoncino.

### Napoletano - 8€

Provola dei Monti, pancetta, melanzane  
a funghetto, grana DOP, basilico.

### Ariccia - 8€

Provola dei Monti, porchetta,  
patate al forno, basilico.

## LE PIZZE MENNELA

### Marinara ai 4 pomodori - 7,5€

Pomodoro 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, stracciatella di bufala,  
basilico fritto, olio EVO.

### Pistacchio - 8€

Provola dei Monti, mortadella,  
pistacchio, ciuffi di ricotta, limone,  
grana DOP, olio EVO.

### Speck e Piennolo - 9€

Piennolo del Vesuvio Terra viva,  
speck, melanzane a funghetto,  
mozzarella di bufala, olio EVO,  
grana DOP, basilico.

### 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.

### Violetta - 8,5€

Crema di patate viola, pancetta,  
provola dei Monti, olio EVO,  
basilico, fonduta di formaggio.

### Parmigiana - 8,5€

Melanzane alla parmigiana,  
provola dei Monti,  
basilico, olio EVO e grana DOP.

### Ripieno Sorriso - 8,5€

Mozzarella di bufala, crudo San Daniele,  
olio EVO, rucola e scaglie di grana DOP.

### Pizza 'e Patate - 8€

Patate doppia consistenza, pancetta,  
provola dei Monti, grana DOP, pepe,  
olio EVO, basilico.

### Porcini - 9€

Provola dei Monti, funghi porcini\*,  
pancetta, tarallo sbriciolato,  
scaglie di grana DOP, olio EVO e basilico.

### Ripieno Scarola - 9€

Scarola riccia cruda, provola dei Monti,  
acciughe del Cilento, olive di Gaeta,  
grana DOP, pecorino, olio EVO.

### Pizza del mese - 9€

