



## COSA PROPONE LA CUCINA

### ANTIPASTI | APPETIZERS

Crudo e bufala <i>Raw ham and Buffalo mozzarella cheese</i>	12
Mini tartare di manzo battuta con capperi acciughe e tabasco <i>Mini tartar of steak beef with capres, anchovies and tabasco</i>	13
Crostone di polenta con lardo di pata negra e misticanza <i>Crostone of polenta with pata negra lard and misticanza salad</i>	12
Calamaretto saltato al limone su crema di piselli aromatizzata alla menta <i>Calamar sautéed on lemon with peas foam aromatized with mint</i>	13

### PRIMI | FIRST COURSES

Spaghettone cacio, pepe e cacao <i>Spaghettone with cheese, pepper and cacao</i>	13
Tagliatelle, pomodorini confit, gamberetti e la loro bisque <i>Tagliatelle with cherry tomatoes, shrimps and its bisque</i>	14
Ravioli Mantovani con ripieno di zucca al forno, mostarda di Cremona, granella di amaretti con guanciale e pecorino <i>Mantova's ravioli stuffed with pumpkin, Mostrada of Cremona, pork cheek, Pecorino cheese</i>	14
Gnocchi di farina di castagne con salsiccia su crema di peperoni <i>Gnocchi of chestnuts flour with sausages and foam pepperoni</i>	14
Risotto del giorno <i>Risotto of the day</i>	14

### SECONDI | MAIN COURSES

Cotoletta alla milanese con patate al forno <i>Milanese cutlet with baked potatoes</i>	20
Tagliata di manzo scaglie di grana e aceto balsamico <i>Beef with Parmesan cheese and balsamic vinegar</i>	22
Vortice di orata aromatizzato alle erbe su vellutata di patate e pomodorino secco <i>Vortex of sea beam aromatized with natural herbs, potatoes foam and dry tomatoes</i>	24
Ossobuco in gremolata con risotto alla milanese <i>Veal ossobuco with Gremolata and "Risotto alla Milanese"</i>	26

### INSALATA SALADS

Insalata con pollo grigliato, songino, scaglie di Grana e senape <i>Salad with grilled chicken, songino salad with Grana cheese</i>	11
Insalata di farro e tonno con pomodorini ciliegini e bufala <i>Farro salad with tuna, cherry tomatoes and buffalo mozzarella</i>	12
Insalata di rucola con pomodoro ramato e bufala <i>Rocket salad with cherry tomatoes and buffalo</i>	11
Insalata con rucola, seitan, pomodoro ramato e olive taggiasche <i>Veggie salad with rocket, seitan, tomatoes, taggiasca olives</i>	12

### CONTORNI SIDES

Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	5
Patate fritte <i>French fries</i>	5
Verdure griglia <i>Grilled vegetables</i>	6
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	5
Insalata verde <i>Green salad</i>	5

### DOLCE | DESSERTS

Mousse nera con confettura di arancia e granella di nocciole <i>Chocolate mousse with orange jam and hazelnuts</i>	8
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	9
Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet</i>	6
Frutta di stagione <i>Fruits of the season</i>	6
Tarte tatine	9

# MENU

# LE NOSTRE PIZZE OUR PIZZAS

## “LE CLASSICHE”

MARINARA	8
Pomodori del Piennolo, pomodorino giallo, aglio rosso, origano, sale di Trapani, basilico, olio extravergine d'oliva <i>Red and yellow Piennolo tomatoes, red garlic, origan, extra virgin oil</i>	
MARGHERITA	10
Pomodoro San Marzano, fiordilatte d'Agerola, parmigiano, basilico, olio extravergine d'oliva <i>Tomatoes, Fiordilatte mozzarella cheese, basil, Parmesan cheese</i>	
L'ORTO	12
Provola affumicata d'Agerola, zucchine, melanzane, peperoni grigliati, pomodorini del Piennolo, basilico, olio extravergine d'oliva <i>Smoked cheese, zucchinI, eggplant, grilled pepper, tomato, basil</i>	
VERACE	14
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, parmigiano, basilico, olio extra vergine d'oliva <i>Tomatoes, buffalo mozzarella, basil, Parmesan cheese</i>	

## “LE SPECIALI”

I 12 GATTI	16
Mozzarella di bufala, zucchine griglia, salsiccia di maialino nero, provolone, basilico, olio extravergine d'oliva <i>Mozzarella buffalo cheese, grilled zucchinI, sausages, Provolone cheese</i>	
MILLA CALA	17
Provola affumicata d'Agerola, bacon, pomodorino giallo pecorino romano, cipolle di Tropea caramellate <i>Smoked Provolone cheese, bacon, yellow tomato, sheep cheese, tropea onions</i>	
C'ERA UNA VOLTA UNA VECCHINA	16
Pomodoro San Marzano, burratina Pugliese, prosciutto di Parma, basilico, olio extravergine d'oliva <i>Tomatoes, burratina cheese, Parma ham, basil, extra virgin oil</i>	
BUFALA & CULATELLO	17
Mozzarella di bufala, culatello, olio extravergine d'oliva <i>Buffala mozzarella cheese, Culatello ham and extra virgin olive oil</i>	
CALZONE DEL GIORNO	17
Ingredienti a scelta dello chef <i>Ingredients by the chef</i>	

## “LE GOURMET”

SALSICCIA & FRIARIELLI	13
Provola affumicata d'Agerola, salsiccia di maialino nero, friarielli stufati e basilico <i>Smoked cheese, sausage, stewed friarielli and basil</i>	
MORTAZZA	13
Fiordilatte d'Agerola, mortedella bolognese, granello di Pistacchi, provolone, olio extravergine d'oliva <i>Smoked Provolone cheese, mortadella ham, Parmesan cheese</i>	
PIENNOLO & 'NDUJA	14
Pomodoro rosso del piennolo, mozzarella di bufala, 'Nduja e pesto <i>Red Piennolo tomato, buffalo mozzarella, spicy 'Nduja salami, basil pesto sauce</i>	
CACIO & PEPE	14
Fior di latte d'Agerola, provolone, crema di pecorino, pepe di Sichuan, olio extravergine d'oliva <i>Fiordilatte cheese, Provolone cheese, Pecorino cheese foam, pepper and olive oil</i>	
PRAGA	14
Provola affumicata d'Agerola, prosciutto cotto di Praga, cipolle di Tropea caramellate, olio extravergine d'oliva <i>Smoked Provolone cheese, Smoked Praga ham, Tropea onion</i>	
PIZZA D'ORO	15
Mozzarella di bufala, pomodorino giallo, pecorino romano, pepe di Sichuan, olio extra vergine d'oliva <i>Yellow tomato, buffalo mozzarella cheese, pepper, sheep cheese</i>	
PECORIGIANA	14
Pomodoro cotto, melanzane alla griglia, crema al pecorino, cacio ricotta del Cilento, basilico, olio extravergine d'oliva <i>Tomato sauce, grilled aubergines, sheep cheese cream, cacio ricotta cheese, basil</i>	
NAPOLI “A MODO MIO”	14
Filetti di pomodoro, Fiordilatte d'Agerola, acciughe di Cetara, olive Caieazzane, capperi, origano, olio extravergine d'oliva <i>Sliced tomatoes, Fiordilatte cheese, Cetara anchovies, olives, capers, oregano, olive oil</i>	
Ogni ingrediente aggiunto Each additional ingredient	euro 3
Coperto Service	euro 2



TOWNHOUSE  
Pellico8