



**REDENARI**

PIZZA E FRITTO NAPOLETANO



# La selezione

## Materie prime d'origine protetta

### **Mozzarella di Bufala Campana**

Prodotta esclusivamente con latte di bufala intero, fresco, proveniente da capi allevati nella Piana del Sele e selezionata attentamente per garantire l'alchimia tra profumo, sapore e consistenza che regala a questo prodotto la sua unicità.

---

### **Pomodorino del Piennolo DOP**

Si tratta del pomodoro più antico e caratteristico dell'agricoltura campana, coltivato alle falde del Vesuvio. Si presenta in piccole bacche che si distinguono per la loro ricchezza organolettica, e per il gusto rustico e vivace.

---

### **Provolone del monaco DOP**

Un formaggio semiduro a pasta filata, stagionato, prodotto nell'area della penisola sorrentina esclusivamente con latte crudo di vacca agerolese.

---

### **Parmigiano Reggiano DOP**

Stagionato 24 mesi. E' prodotto con latte di mucche nutrite esclusivamente con fieno naturale, senza additivi chimici aggiunti.

---

### **Caciocavallo Silano DOP**

È uno dei più antichi formaggi a pasta filata del sud Italia ed è prodotto lungo la dorsale appenninica meridionale

---

# L'impasto

## L'origine del nostro lavoro

L'impasto di Re Denari nasce da una lunga ricerca nell'ambito delle materie prime, che vengono lavorate secondo il disciplinare dell'AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana), che certifica un prodotto unico in digeribilità ed esaltazione del gusto.

Dalle farine selezionate del molino Vigevano otteniamo il nostro impasto che ha una lievitazione che va dalle 24 alle 48 ore.

---



Presidio Slow Food<sup>®</sup>

## I Nostri Prodotti Presidio Slow Food



### Alleanza Slow Food dei Cuochi

L'alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.

[www.fondazione Slow Food.it/alleanza](http://www.fondazione Slow Food.it/alleanza)



Presidio Slow Food<sup>®</sup>

I Presidi sono progetti Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

[www.fondazione Slow Food.it/presidi](http://www.fondazione Slow Food.it/presidi)



Arca del Gusto

L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire.

[www.fondazione Slow Food.it/arca](http://www.fondazione Slow Food.it/arca)

#### **Cacioricotta di capra**

**Prodotta dall'azienda Zootecnica La Bottega del formaggio  
Giungano (Sa)**

Cacioricotta di capra del cilento, stagionata. Il nome deriva dalla particolare tecnica di coagulazione del latte, in parte presamica ed in parte termica. Formaggio che è possibile consumare fresco o come cacio da grattugia.

#### **Mortadella di Bologna Bonfatti**

**Prodotta dal 1947 dall'azienda Gianni Negrini  
Renazzo (Fe)**

Questo prodotto è ottenuto esclusivamente da carne di suino pesante italiano, allevato senza utilizzo di OGM nell'alimentazione. La concia è composta di sale, pepe nero in grani, pepe bianco macinato, macis, coriandolo e polpa d'aglio pestato. La cottura avviene in forni con una gradazione al cuore tra i 75 ed i 77 gradi. Per l'involucro è consentita soltanto la vescica di suino.

#### **Soppressata di Gioi**

**Prodotta da Piccolo Salumificio Artigianale  
Gioi (Sa)**

È un antico presidio slow food, realizzato con farcia magra, carne del prosciutto di suino e da un filetto centrale di lardo. L'impasto è condito con sale marino artigianale e pepe nero in grani. Non contiene conservanti né glutine né derivati del latte.

#### **Salsiccia rossa di Castelpoto**

**Prodotta da Castelpoto da Masseria Maio (BN)**

La lavorazione è particolarmente laboriosa e complessa. Si inizia selezionando carni suine scelte, macinandole in modo grossolano con polveri di peperone, questi ultimi precedentemente essiccati in maniera naturale. A questi si aggiunge un infuso di aglio, sale e finocchietto selvatico, il composto poi viene lavorato nuovamente. Segue una fase di riposo e l'insaccatura in budello, tutto rigorosamente a mano.



ASSOCIAZIONE  
**VERACE**  
**PIZZA**  
NAPOLETANA

A seguito di un duro lavoro di ricerca e formazione  
siamo stati premiati e riconosciuti come  
**PIZZERIA VERACE NAPOLETANA** n° 674

L'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN)  
è stata fondata nel giugno 1984 a Napoli, dove ha sede  
legale e operativa, e non ha fini di lucro.

La sua mission è promuovere e tutelare, in Italia e  
nel mondo, la **"Vera Pizza Napoletana"**, vale a dire il  
prodotto tipico realizzato secondo le caratteristiche  
descritte nel Disciplinare internazionale per  
l'ottenimento del marchio collettivo  
**"Vera Pizza Napoletana"**, in vigore dal 1984  
e redatto e registrato dall'AVPN.

L'Associazione è impegnata anche nella promozione  
e tutela delle pizzerie affiliate e dei prodotti della filera  
produttiva legata alla 'vera pizza napoletana' nonché  
nella professionalizzazione dei pizzaioli.



# La Frittura

## Tradizione partenopea

### Crocchè

Patate del Vallo di Diano, pepe, formaggio, prezzemolo e pangrattato // € 1,00

### Frittatina classica

Bucatini, piselli, macinato, provola, Parmigiano Reggiano e besciamella // € 3,00

### Ciurillo ripieno

Fiore di zucca in pastella: ripieno di ricotta, pancetta, sale e pepe // € 3,00 (2 pezzi) **Prodotto Stagionale**

### Polpetta di melanzana

Melanzane e mollica di pane, Parmigiano Reggiano, uova, latte, provola di Agerola, sale e pepe // € 4,00 (4 pezzi)

### Montanara consigliata per due persone

Passata di pomodoro e scaglie di cacioricotta // € 2,00

### Fagottino Bianco

Mozzarella di bufala avvolta in pasta fritta adagiata su letto di pesto con cascata di cacioricotta // € 3,00

### Fagottino Rosso

Mozzarella di bufala avvolta in pasta fritta adagiata su letto di pomodoro con cascata di cacioricotta // 3,00

### Arancino in tortino al pistacchio

Riso, provola affumicata, mortadella, pistacchi, zest di limone, pepe nero, olio extravergine di oliva Bio, in uscita pesto di pistacchio e fonduta di Parmigiano Reggiano. // € 3,00

• gli ingredienti sottolineati sono fonte di allergeni

segui su:  





# Le Pizze

## Classiche del Re



### Margherita

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, basilico, e olio EVO // € 5,00

.....  
si consiglia di non variare l'abbinamento degli ingredienti

### Napoletana

Pomodoro San Marzano DOP, olive taggiasche, alici di Cetara, colatura di alici Delfino, basilico e olio EVO // € 4,00

.....  
si consiglia di non variare l'abbinamento degli ingredienti

### Marinara

Pomodoro San Marzano DOP, origano di collina, aglio, basilico, olio EVO // € 4,00

.....  
si consiglia di non variare l'abbinamento degli ingredienti

### Diavola

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, salame nostrano piccante, basilico, olio EVO // € 6,00

.....  
si consiglia di non variare l'abbinamento degli ingredienti

### Reginella

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana, basilico, olio EVO // € 8,00

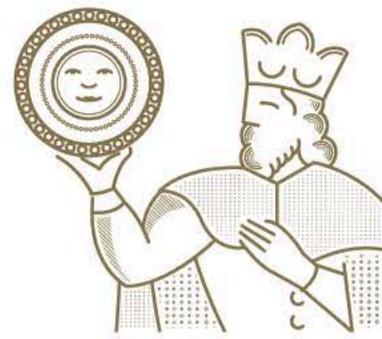
.....  
si consiglia di non variare l'abbinamento degli ingredienti

.....  
Su tutte le pizze è possibile richiedere la mozzarella senza lattosio

.....  
• gli ingredienti sottolineati sono fonte di allergeni

# Le Pizze

## Stagionali del Re



### Nerano

Fior di latte di Agerola, crema di zucchine fritte al burro. In uscita: zucchine fritte, scaglie di Provolone del Monaco, salamino di Castelpoto, basilico e olio EVO // € 9,00

.....  
si consiglia di non variare l'abbinamento degli ingredienti

### Fior di Crusco

Provola di Agerola, fiori di zucca, salsiccia con polvere di peperone crusco. In uscita: pepe, basilico ed olio EVO // € 9,00

.....  
si consiglia di non variare l'abbinamento degli ingredienti

### Pesto Sorrentino

Crema di pesto di basilico, pomodori di Sorrento. In uscita: Mozzarella di bufala campana DOP\_a fette, origano, basilico e olio EVO // € 8,00

.....  
si consiglia di non variare l'abbinamento degli ingredienti



# Le Pizze

## Capricci del Re

### Gricia

Fior di latte di Agerola, guanciale.

In uscita: pecorino romano, pepe nero, basilico ed olio EVO // € 7,00

---

si consiglia di non variare l'abbinamento degli ingredienti

### Bionda del Vesuvio

Passata di pomodorino giallo del Piennolo, pomodoro giallo del Piennolo.

In uscita: stracciata, pancetta croccante, basilico ed olio EVO // € 7,00

---

si consiglia di non variare l'abbinamento degli ingredienti

### Riccia

Scarola riccia saltata in padella, datterini rossi, olive taggiasche.

In uscita: Ricotta locale e olio EVO // € 7,00

---

si consiglia di non variare l'abbinamento degli ingredienti

### Ramata

Fior di latte di Agerola, cipolla ramata di Montoro.

In uscita: pancetta artigianale, origano della valle delle orchidee, basilico e olio EVO // € 7,00

---

si consiglia di non variare l'abbinamento degli ingredienti

# Le Pizze

## Indimenticabili del Re



### Filetto 2.0

Fior di latte di Agerola, datterino rosso.

In uscita: moresine di bufala, gocce di pesto di basilico, basilico e olio EVO // € 8,00

.....  
si consiglia di non variare l'abbinamento degli ingredienti

### Re Denari

Pomodoro San Marzano DOP, pomodoro rosso del Piennolo, pomodoro giallo del Piennolo, olive taggiasche, aglio. In uscita: alici di Cetara, origano di collina e olio EVO. // € 10,00

.....  
si consiglia di non variare l'abbinamento degli ingredienti

### Settebello

Fior di latte di Agerola, crochè di patate artigianale. In uscita: moresine di bufala, soppresata di Gioi, basilico ed olio EVO. // € 9,00

.....  
si consiglia di non variare l'abbinamento degli ingredienti

### Tartufata

Fior di latte di Agerola. In uscita: crema di tartufo nero di Bagnoli, prosciutto crudo di Parma "Bedogni", basilico ed olio EVO. // € 9,00

.....  
si consiglia di non variare l'abbinamento degli ingredienti

### Mortazza

Fior di latte di Agerola. In uscita: mortadella IGP "Bonfanti Bologna", scaglie di limone della Costiera Amalfitana, pesto di pistacchio, basilico ed olio EVO. // € 10,00

.....  
si consiglia di non variare l'abbinamento degli ingredienti



## Le Pizze

# Selezione di Geppino

L'agrichef Geppino Croce, ha selezionato per voi i migliori prodotti di stagione del nostro territorio per dare vita a nuovi sapori, con la sua esperienza ed il nostro impasto sono nate tre pizze dal gusto unico.

## Oro giallo

Fior di latte di Agerola, passata di Piennolo giallo, melanzane fritte.

In uscita: cacioricotta di capra presidio Slow Food, capocollo nostrano, basilico e olio EVO // € 8,00

si consiglia di non variare l'abbinamento degli ingredienti

## Ciafaredda

Fior di latte di Agerola, crema di pomodorino cilentano, ciambotta.

In uscita: caciocavallo podolico, basilico e olio EVO // € 8,00

si consiglia di non variare l'abbinamento degli ingredienti

## Parmigiana sbagliata

Fior di latte di Agerola, crema di melanzane e pomodoro nero, salsiccia con polvere di peperone crusco.

In uscita: tarallo napoletano sbriciolato, basilico e olio EVO // € 8,00

si consiglia di non variare l'abbinamento degli ingredienti

# Birre Artigianali in Bottiglia



## GRANUM Le Saison **Serrocroce**

5,8% - Birra dal colore giallo dorato, con una schiuma bianca, massiccia e persistente. Gusto fresco ed aromatizzato con essenze fruttate e speziate tra cui risaltano i GRANI ANTICHI (Senatore Cappelli). Vincitrice del "Luppolo d'oro" 2016.

0,33 cl • € 6,00  
0,75 • € 14,00

## CHIARA ALE Le Saison **Serrocroce**

5,2% - Color giallo dorato, limpida, fine, pulita con sentori di frutta esotica, fiori, agrumi; fresca con spiccate note agrumate e spezie, corpo leggero ed equilibrato.

0,33 cl • € 5,00  
0,75 • € 12,00

## AMBRATA APA **Serrocroce**

6% - Colore ambrato brillante, intensa, complessa e persistente con sentori erbacei e balsamici. "PREMIO CEREVISIA 2016"

0,33 cl • € 6,00  
0,75 • € 14,00

## BELLE SAISON **Birrificio dell'Aspide**

6,2% - SAISON rifermentata con lievito selvatico isolato da mele cotogne. premiata come "birra slow" da slow food per il suo legame con il territorio. Birre dell'anno 2019 • 3° classificata

0,75 • € 12,00

## NIRVANA **Birrificio dell'Aspide**

7,5% - DAL COLORE DORATO CARICO, leggermente velato e dalla schiuma compatta. 1° classificata come birra dell'anno nella categoria "saison" Birrificio chiocciola - 1° classificata 2017

0,75 • € 14,00

## GAIRLOCH **Birrificio dell'Aspide**

7% - BIRRA SCOZZESE SCURA e forte dal colore ebano con riflessi rubino. riconosciuta come "grande birra" da slow food.

0,75 • € 14,00

## LAZZARELLA **Bella 'Mbriana**

5,7% - GOLDEN ALE. Giallo paglierino, birra belga in alta fermentazione, dal gusto secco e non troppo alcolica, la schiuma è densa e persistente. L'aroma fresco e inconfondibile è di lievito belga, con un tocco è fruttato.

0,33 cl • € 5,00  
0,75 • € 11,00

## SIMUM **Bella 'Mbriana**

8,4% - BIRRA STRONG ALE BELGA Birra ambrata, color "Borgogna" di ispirazione belga, libera morbide note floreali e fruttate, dal corpo rotondo con sentore di caremello. Schiuma compatta e cremosa color nocciola.

0,33 cl • € 6,00  
0,75 • € 12,00

## GIARA **Birrificio Birranova**

5% - BIRRA BLANCHE alta fermentazione, dal colore giallo dorato con schiuma bianca e fine. In bocca fresca e beverina, di buona sapidità.

0,33 cl • € 5,00  
0,75 • € 12,00

## ABBOCCATA **Birrificio Birranova**

6,5% - birra ambrata - STRONG ALE - di colore avorio a lunga fermentazione, presenta dolci note maltate e caramellate.

0,33 cl • € 5,00  
0,75 • € 14,00

## NEGRAMARA **Birrificio Birranova**

8% - birra ambrata - STRONG ALE LUPPOLATA - con schiuma spessa e persistente, ad alta fermentazione, con sentori di malto tostato ed una gradevole percezione erbacea. 1° classificata "birra dell'anno 2013 e 2014" nella categoria strong ale di ispirazione angloamericana. Menzione d'onore della giuria alla "Brussel beer challenge 2013"

0,33 cl • € 6,00  
0,75 • € 14,00



# La Cantina del Re

## Spumanti

**TRENTAPIOLI** Salvatore Martusciello *Asprino d'Aversa • 2018 • DOP • 11,5%* € 18,00

---

**SELIM** viticoltori De Concilis *Vino spumante brut • 11%* € 15,00

---

**GIOI** San Salvatore *Vino spumante brut rosè / 100% Aglianico 2016 / metodo classico millesimato • 12,5%* € 33,00

---

## Bianchi

**KRATOS** Luigi Maffini *Fiano 100% • 2018 • Paestum IGP • 13%* € 20,00

---

**TRENTENARE** San Salvatore *Fiano 100% IGP Paestum • 2018 • 12,5%* € 20,00

---

**TABURNO FALANGHINA DEL SANNIO** Fattoria la Rivolta € 16,00

---

*DOP 2018 / 100% Falanghina • 13,5%*

**DESIDERIO BIANCO** Alfonso Rotolo € 18,00

---

*Fiano 100% / Vino frizzante ottenuto tramite metodo Charmat • 11,5%*

## Rosati

**VETERE** San Salvatore *IGP Paestum Aglianico 100% / 2018 / Vino BIOLOGICO • 12%* € 20,00

---

**DESIDERIO ROSÈ** Alfonso Rotolo € 18,00

---

*Aglianico 100% / Vino frizzante ottenuto tramite metodo Charmat • 11,5%*

**CICALA ROSÈ** Feline € 15,00

---

*Negroamaro 100% • IGP • 12,5%*

# La Cantina del Re



## Rossi

**FELLINE** Primitivo di Manduria 100% • 14% € 18,00

**KLEOS** Luigi Maffini Aglianico 100% • 2016 • Paestum IGP • 14% € 20,00

**BACIO IL CIELO** viticoltori De Concilis Blendid Aglianico 60%, Primitivo 40% • 13,5% € 14,00

**OTTOUVE** Salvatore Martusciello Gragnano • 2018 • 11,5% € 16,00

**ROSSOMAREA** Lunarossa Aglianico 80% e Merlot 20% • IGT • 2013 • 14% € 18,00

**COSTACIELO** Lunarossa Aglianico 90% e Piedirosso 10% • IGT • 2017 € 14,00

*Affinato in Anfora*

**JUNGANO** San Salvatore Aglianico 100% / 2017 / IGP Paestum • 14% € 23,00

**PIEDIROSSO TABURNO SANNIO** Fattoria la Rivolta € 16,00

*Piedirosso 100% / 2018 / DOP • 12,5%*

**ZINFANDEL FELLINE** Felline € 23,00

*Zinfandel Californiano DOP • 15%*

La storia del Primitivo e dello Zinfandel è la curiosa storia di un incontro tra due studiosi e amici, il Prof. Davis californiano e il prof. Martelli pugliese, si incontrarono a Bari per una cena, dove scoprirono che il Primitivo pugliese era molto simile al vino prodotto in California dal Prof. Davis.

Lo Zinfandel quindi già famoso in America, grazie all'amicizia tra i due studiosi approda tra le vigne pugliesi per innestarsi con il Primitivo e creare una vigna unica.

Oggi il Zinfandel che vi proponiamo è 100%italiano anche se viene chiamato californiano ha tutte le caratteristiche e proprietà di un grande vino Italiano, tanto da aggiudicarsi 3 bicchieri gambero Rosso.



**CALICE** Rosso • Rosato • Bianco • Prosecco € 5,00



# Birra alla Spina

**LAGER BIONDA** • 4,8%

0,20 cl • € 3,00 // 0,40 cl • € 5,00

**STRONG LAGER BIONDA** • 8%

0,20 cl • € 4,00 // 0,40 cl • € 7,00

**BOCK ROSSA** • DOPPIO MALTO • 7,5%

0,20 cl • € 4,00 // 0,40 cl • € 7,00

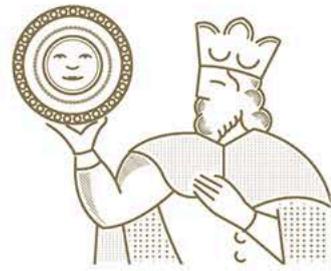
## le Bibite

Acqua Naturale	€ 2,00
Acqua Frizzante	€ 2,00
ferrarelle 75 cl	€ 3,00
natia 75 cl	€ 3,00
coca-cola in vetro 33 cl	€ 3,00
coca-cola zero 33 cl	€ 3,00
fanta in vetro 33 cl	€ 3,00

## i Digestivi

amaro	€ 3,00
grappa	€ 3,00
limoncello	€ 3,00
caffè	€ 0,50

# i Distillati



bonollo cru italiane 4cl	€ 4,00
bonollo moscato invecchiato 4cl	€ 4,00
matusalem 15 4cl	€ 4,00
jack daniel's 4cl	€ 4,00
bonollo amarone 4cl	€ 6,00
bonollo fior d'uva 4cl	€ 6,00
diplomatico Mantuano 4cl	€ 5,00
don papa rum 4cl	€ 6,00
el dorado 12 rum 4cl	€ 6,00
zacapa 23 4cl	€ 7,00
rhum agricole j•bally 4cl	€ 7,00
cognac hennessy X.O 4cl	€ 15,00

# il Dolce

Dolci di Pasticceria freschi	€ 4,00
------------------------------	--------



# Senza Glutine

## la frittura

### Crocchè .....

Patate del Vallo di Diano, pepe, formaggio, prezzemolo e pangrattato // € 1,50

### Montanara consigliata per due persone .....

Passata di pomodoro e scaglie di cacioricotta // € 2,50

### Fagottino Rosso .....

Mozzarella di bufala avvolta in pasta frita adagiata su letto di pomodoro con cascata di cacioricotta // 3,50

### Fagottino Bianco .....

Mozzarella di bufala avvolta in pasta frita adagiata su letto di pesto con cascata di cacioricotta // € 3,50

### Arancino in tortino al pistacchio .....

Riso, provola affumicata, mortadella, pistacchi, zest di limone, pepe nero, olio extravergine di oliva Bio, in uscita pesto di pistacchio e fonduta di parmigiano reggiano. // € 3,50

### Ciurillo ripieno .....

Fiore di zucca in pastella: ripieno di ricotta, pancetta, sale e pepe // € 2,50 (2 pezzi)

# Senza Glutine

## le pizze



### Napoletana

Pomodoro San Marzano DOP, olive taggiasche, alici di Cetara, colatura di alici Delfino, basilico e olio EVO // € 6,00

---

### Marinara

Pomodoro San Marzano DOP, origano di collina, aglio, basilico, olio EVO // € 6,00

---

### Margherita

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, basilico, olio EVO // € 7,00

---

### Diavola

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, salame nostrano piccante, basilico, olio EVO // € 8,00

---

### Reginella

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana, basilico, olio EVO // € 9,00

---

### Re Denari

Pomodoro San Marzano DOP, pomodoro rosso del Piennolo, pomodoro giallo del Piennolo, olive taggiasche, aglio.  
In uscita: alici di Cetara, origano di collina e olio EVO // € 11,00

---

### Nerano

Fior di latte di Agerola, crema di zucchine fritte al burro. In uscita: zucchine fritte, scaglie di Provolone del Monaco, salamino di Castelpoto, basilico e olio EVO // € 10,50

---



# Senza Glutine

## le pizze

### Fior di Crusco

Provola di Agerola, fiori di zucca, salsiccia con polvere di peperone crusco. In uscita: pepe, basilico ed olio EVO // € 11,00

---

### Pesto Sorrentino

Crema di pesto di basilico, pomodori di Sorrento. In uscita: mozzarella di bufala campana DOP a fette, origano, basilico e olio EVO // € 10,00

---

### Gricia

Fior di latte di Agerola, guanciale. In uscita: pecorino romano, pepe nero, basilico ed olio EVO // € 9,00

---

### Bionda del Vesuvio

Passata di pomodorino giallo del Piennolo, pomodoro giallo del Piennolo.  
In uscita stracciata, pancetta croccante, basilico ed olio EVO // € 9,00

---

### Riccia

Scarola riccia saltata in padella, datterini rossi, olive taggiasche. In uscita: Ricotta locale e olio EVO // € 9,00

---

### Ramata

Fior di latte di Agerola, cipolla ramata di Montoro.  
In uscita: pancetta artigianale, origano della valle delle orchidee, basilico e olio EVO // € 9,00

---

### Filetto 2.0

Fior di latte di Agerola, datterino rosso. In uscita: moresine di bufala, gocce di pesto di basilico, basilico e olio EVO // € 10,00

---

# Senza Glutine

## le pizze



### Settebello

Fior di latte di Agerola, crochè di patate artigianale. In uscita:  
moresine di bufala, soppressata di Gioi, basilico ed olio EVO // € 11,00

---

### Tartufata

Fior di latte di Agerola.  
In uscita: crema di tartufo nero di Bagnoli, prosciutto crudo di Parma "Bedogni", basilico ed olio EVO // € 11,00

---

### Mortazza

Fior di latte di Agerola. In uscita: mortadella IGP "Bonfanti Bologna", scaglie di limone della Costiera Amalfitana,  
pesto di pistacchio, basilico ed olio EVO // € 11,00

---

### Oro Giallo

Fior di latte di Agerola, passata di Piennolo giallo, melanzane fritte.  
In uscita: caciocotta di capra presidio Slow Food, capocollo nostrano, basilico e olio EVO // € 10,00

---

### Ciafaredda

Fior di latte di Agerola, crema di pomodorino cilentano, ciambotta.  
In uscita: caciocavallo podolico, basilico e olio EVO // € 9,50

---

Birra Peroni

---

0,33 cl • € 3,00

Dolce Senza Glutine

---

€ 5,00

Su tutte le pizze 1€ è possibile richiedere la mozzarella senza lattosio  
• gli ingredienti sottolineati sono fonte di allergeni



Coperto € 2,00