

ANTIPASTI-STARTERS

1. Don Luigi 10 €

Nodini fritti accompagnati da salsa di pomodoro campano e stracciatella di bufala
(1, 7)

Nœuds de pâte à pizza frits, accompagnés d'une sauce aux tomates de Campanie et de stracciatella de bufflonne

Fried pizza knots served with Campania tomato sauce and buffalo "stracciatella" cheese

2. Don Antò 10 €

*1 Arancino (**), 1 Frittatina Classica (**), 1 Croccchè (**), 1 Montanarina (1, 3, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12)*

3. Il fritto di Michele 14 €

*1 Frittatina Classica (**), 1 Frittatina salsiccia e friarielli (**), 1 Croccchè (**),*

*1 Montanarina, 1 Arancino (**)* (1, 3, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12)

4. Frittatina Classica 3.50 € ()**

Bucatini, Besciamella, Bolognese bianca, Provola di Agerola, Piselli, Parmigiano, Pepe
(1, 3, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12)

Beignet de pâtes (Bucatini), béchamel, sauce bolognaise blanche (sans tomate), Provola d'Agerola, petits pois, parmesan et poivre

Bucatini pasta, Bechamel sauce, White bolognese, Agerola Provola cheese, Peas, Parmigiano cheese, Black pepper

5. Arancino 3 € ()**

Riso, Bolognese rossa, Provola di Agerola, Parmigiano, Piselli, Pangrattato, Pepe

(1, 3, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12)

Boulette de riz panée et frite, garnie d'une sauce bolognaise rouge, Provola d'Agerola, parmesan, petits pois et poivre.

Rice, Red bolognese, Agerola Provola cheese, Parmigiano cheese, Peas, Bread crumbs, Black pepper

6. Crocchè 3 € ()**

Purè di patate, Provola di Agerola, Prezzemolo, Parmigiano, Pecorino Romano DOP,

Pangrattato, Pepe (1, 3, 9)

Croquette de purée de pommes de terre, Provola d'Agerola, persil, parmesan, Pecorino Romano AOP, chapelure et poivre.

Smashed potatoes, Agerola Provola cheese, Parsley, Parmigiano Cheese, Pecorino Romano DOP cheese, Bread crumbs, Black pepper

7. Montanarina 3.5 € a pz

Impasto fritto, Pomodoro, Parmigiano Reggiano DOP, Basilico (1, 7)

Petite pizza fritte, Tomate, Parmesan Rapé, Basilic

Fried dough, Tomato sauce, Parmigiano Reggiano cheese, Basil

8. Tris misto di Montanarine 12 €

Montanara classica,

Montanara Stracciatella, alici di Cetara e zest di limone

Montanara con genovese (1, 4, 7)

PIZZE DELLA TRADIZIONE NAPOLETANA-PIZZAS

1. Marinara 7.50 €

Pomodoro, Origano, Basilico, Aglio, Olio di semi di soia (1,6)

Tomate, Origan, Ail, Basilic, Huile de soja

Tomato sauce, Oregano, Basil, Garlic, Soy seed oil

2. Margherita 8.00 € (baby 7 €)

Pomodoro, Fior di Latte di Agerola, Pecorino Romano DOP, Olio di semi di soia, Basilico (1,6,7)

Tomate, Fior di Latte d'Agerola, Basilic, Pecorino AOP, Huile de graines de soja

Tomato sauce, Agerola Fior di Latte cheese, Pecorino Romano DOP cheese, Soy seed oil, Basil

3. Marita 8.50 €

Metà pizza Marinara e Metà pizza Margherita (1,6,7)

Moitié ingrédients Margherita + moitié ingrédients Marinara

Half Marinara and Half Margherita

4. Margherita doppia mozzarella 10 €

Pomodoro, "Doppio" Fior di Latte di Agerola, Pecorino Romano DOP, Olio di semi di soia, Basilico (1,6,7)

Tomate, Double Fior di Latte d'Agerola, Basilic, Pecorino A.O.P., Huile de soja;

Tomato sauce, "Double" Agerola Fior di Latte cheese, Pecorino Romano DOP cheese, Soy seed oil, Basil

5. Cosacca 7.5 €

Pomodoro, Pecorino Romano DOP, Olio di semi di soia, Basilico (1,6,7)

Tomate, Basilic, Pecorino A.O.P., Huile de soja

Tomato sauce, Pecorino Romano DOP cheese, Soy seed oil, Basil

6. Cetara 12 €

Pomodoro, Fior di Latte di Agerola, Alici di Cetara, Capperi, Olio di semi di soia, Origano, Basilico (1,4,6,7)

Tomate, Fior di Latte d'Agerola, anchois de Cetara, Câpres, Huile de soja, Origan, Basilic

Tomato sauce, Agerola Fior di Latte cheese, Cetara anchovies, Capers, Soy seed oil, Oregano, Basil

7. Salsiccia e friarielli 13 €

Provola di Agerola, Salsiccia, Friarielli napoletani, Pecorino Romano DOP, Olio di semi di soia (1,6,7)

Provola d'Agerola, Saucisse, Friarielli (brocolis-raves napolitains), Huile de soja

Agerola Provola cheese, Pork minced sausage, Broccoli rabe (Friarielli), Pecorino Romano DOP cheese, Soy seed oil

8. Vesuvio 13 €

Mozzarella di bufala campana DOP, Pomodorini datterini rossi, Pomodorini datterini gialli, Olio di semi di soia, Pecorino Romano DOP, Basilico, Olio EVO all'uscita (1,6,7)

Mozzarella de Bufflonne de Campanie A.O.P, tomates datterini rouges et jaunes, huile de soja, Pecorino Romano AOP, basilic, Huile ÉVO après cuisson

Campania buffalo mozzarella DOP cheese, Red Datterino tomatoes, Yellow datterino tomatoes, Soy seed oil, Pecorino Romano DOP cheese, Basil, EVO oil at the end

9. Diavola 12 €

Pomodoro, Fior di latte di Agerola, Salame piccante, Pecorino Romano DOP, Basilico, Olio di semi di soia (1,6,7)

Tomate, Fior di Latte d'Agerola, Salami piquant de Naples, Pecorino Romano DOP, Basilic, Huile de soja

Tomato sauce, Agerola Fior di latte cheese, Naples spicy salami, Pecorino Romano DOP cheese, Basil, Chili, Soy seed oil

10. Bufalina 13 €

Pomodoro, Pecorino Romano DOP, Mozzarella di bufala campana DOP, Basilico, Olio di semi di soia, Olio EVO all'uscita (1,6,7)

Tomate, Mozzarella de Bufflonne de Campanie A.O.P. Basilic, Pecorino A.O.P., Huile ÉVO

Tomato sauce, Pecorino Romano DOP cheese, Campania Buffalo mozzarella DOP cheese, Basil, EVO oil at the end

11. Capricciosa 13.50 €

Base Margherita, Prosciutto cotto, Carciofini, Funghi, Olive nere, Olio di semi di soia, Salame, Basilico (1,6,7)

Tomate, Fior di Latte d'Agerola, salami, Pecorino Romano AOP, Basilic, Huile de soja.

Margherita based, Cooked ham, Artichokes, Mushrooms, Black olives, Soy seed oil, Naples salami, Basil

12. Provola e pepe 9.50 €

Pomodoro, Provola di Agerola, Pepe, Pecorino Romano DOP, olio di semi di soia, basilico (1,6,7)

Tomate, Provola d'Agerola, Poivre noir, Pecorino Romano AOP, Huile de soja, Basilic frais

Tomato sauce, Agerola Provola cheese, Black pepper, Pecorino Romano DOP cheese

13. Truffle 12.50 €

Crema di tartufo, Fior di latte di Agerola, Basilico, Olio di semi di soia, Olio al tartufo
(1,6,7)

Crème de truffe, Fior di Latte d'Agerola, Basilic, Huile de soja, Huile aromatisé à la truffe
White truffle cream, Agerola Fior di latte cheese, Basil, Soy seed oil, Truffle oil

14. Italiana 15.50 €

Fior di latte di Agerola, Pomodorini datterini rossi, Rucola, Prosciutto crudo di
Parma, Scaglie di Grana Padano, Olio di semi di soia, Olio EVO all'uscita (1,6,7)

Fior di Latte d'Agerola, Tomates datterini rouges, Roquette, Jambon de Parme, Copeaux de
Grana Padano, Huile ÉVO après cuisson

Agerola Fior di latte cheese, Red Datterino tomatoes, Rocket, Parma ham, Grana Padano
flakes, Soy seed oil, EVO oil at the end

15. Romagnola 14.50 €

Fior di latte di Agerola, Mortadella, Burrata al centro/stracciatella, Crema di
pistacchio, granelle di pistacchio, Olio di semi di soia (1,6,7,8)

Fior di Latte d'Agerola, Mortadelle, Burrata entière posée au centre, Crème de pistache, Éclats
de pistaches, Huile de soja

Agerola Fior di latte cheese, Mortadella, Burrata in the middle, Pistachio, Soy seed oil

16. Wurstel e Patatine 12 € (baby 8 €)

Pomodoro, Fior di Latte di Agerola, Pecorino Romano DOP, Wurstel, Patatine (**) *Olio di semi di soia, Basilico* (1,6,7)

Tomate, Fior di Latte d'Agerola, Basilic, Pecorino AOP, Saucisses, Frites (**) *Huile de graines de soja*
Tomato sauce, Agerola Fior di Latte cheese, Pecorino Romano DOP cheese, Hot dog, Fries (**) *Soy seed oil,*
Basil

PIZZE DELLA TRADIZIONE VALDOSTANA-SPECIAL PIZZAS

17. Valdostana 12 €

Pomodoro, Fior di latte d'Agerola, Fontina DOP, Parmigiano, prosciutto cotto (variante: cotto alla brace di Saint-Oyen + 2 €), Basilico, Olio di semi di soia (1,6,7)

Tomate, Fior di Latte d'Agerola, Fontina AOP, Parmesan, Jambon blanc (variante : jambon braisé de Saint-Oyen + 2 €), Basilic, Huile de soja

Tomato sauce, Agerola Fior di Latte cheese, Fontina PDO cheese, Parmigiano cheese, Cooked ham (option: Saint-Oyen grilled ham + 2 €), Basil, Soy seed oil

18. 4 Formaggi 13 €

Fior di latte di Agerola, Provola di Agerola, Fontina DOP, Bleu d'Aoste, Olio di semi di soia (1,6,7)

Fior di Latte d'Agerola, Provola d'Agerola, Fontina AOP et Bleu d'Aoste, Huile de soja Agerola Fior di Latte cheese, Agerola Provola cheese, Fontina PDO cheese, Bleu d'Aoste blue cheese, Soy seed oil

19. L'Antica Arnad 14 €

Fior di latte di Agerola, Provola di Agerola, Lardo d'Arnad, Noci, olio di semi di soia (1,6,7,8)

Fior di Latte d'Agerola, Provola d'Agerola, Lard d'Arnad, Noix, Huile de soja Agerola Fior di Latte cheese, Agerola Provola cheese, Arnad lard, Walnuts, Soy seed oil

20. La Regina di Bosses 16 €

Fior di latte di Agerola, Jambon de Bosses DOP, Robiola, olio di semi (+fichi caramellati +1.50 €) (1,6,7)

Fior di Latte d'Agerola, Jambon de Bosses AOP, fromage Robiola, huile de graines (+figues caramélisées +1.50 €)

Agerola Fior di Latte cheese, Jambon de Bosses PDO, Robiola cheese, seed oil (+caramelized figs +1.50 €)

21. La Saint-Oyen 13 €

Fior di latte di Agerola, Funghi, Olio di semi di soia, Cotto alla brace di Saint-Oyen in uscita (1,6,7)

Fior di Latte d'Agerola, Champignons, Huile de soja, Jambon braisé de Saint-Oyen ajouté après cuisson.

Agerola Fior di Latte cheese, Mushrooms, Soy seed oil, Saint-Oyen grilled ham added after cooking

RIPIENI-FRIED PIZZAS

1. Pizza frita “completa” 12 €

Provola di Agerola, Ricotta di Agerola, Cicoli napoletani, Pepe, Pomodoro, Basilico - Fritta nell'olio di semi di girasole (1, 7)

Provola d'Agerola, Ricotta d'Agerola, Rillons napolitains (Cicoli), Poivre noir, Tomate, Basilic - Frite dans l'huile de tournesol

Agerola Provola cheese, Agerola Ricotta cheese, Naples Cicoli (pressed pork), Naples salami, Black pepper, Basil - Deep fried in sunflower seed oil

2. O' Calzone 12 €

Pomodoro, Provola di Agerola, Ricotta di Agerola, Salame Napoli, Pepe, Basilico, Pecorino Romano DOP, Olio di semi di soia (1, 6, 7)

Sauce tomate, Provola d'Agerola, Ricotta d'Agerola, Salami de Naples, Poivre noir, Basilic frais, Pecorino Romano AOP, Huile de soja

Tomato sauce, Agerola Provola cheese, Agerola Ricotta cheese, Naples Cicoli (pressed pork), Naples salami, Black pepper, Basil, Pecorino Romano DOP cheese, Soy seed oil

3. Ripieno con le scarole 12 €

Provola di Agerola, Scarole, Pecorino Romano DOP, Olio di semi di soia (+alici di Cetara 2 €) (1, 4, 6, 7)

Provola d'Agerola, Scarole, Pecorino Romano AOP, Huile de soja (+anchois +2 €)

Agerola Provola cheese, Escarole, Naples Cicoli (pressed pork), Pecorino Romano DOP cheese, Soy seed oil (+anchovies 2 €)

INSALATE-SALADS

Cesar salad 11 €

*Insalata verde, Pomodorini, Pollo (**), Salsa Caesar, Scaglie di Grana Padano, Crostini di pane (1, 3, 4, 7)*

*Salade verte, Tomates, Poulet (**), Sauce Caesar, Copeaux de Grana Padano, Croûtons de pain*
*Green Salad, tomatoes, Chicken (**), Caesar dressing, Flakes of Grana, Padano, Bread croutons*

Insalata Da Michele 11 €

Insalata verde, Pomodorini, Tonno, Olive, Olio EVO (4)

Salade, Tomates, Thon, Olives, Huile d'olive vierge extra
Green Salad, Tomatoes, Tuna, Olives, EVO oil

Burratina pugliese 12 €

Burratina pugliese con pomodorini, rucola, olive nere, olio EVO (7)

Burratina des Pouilles avec tomates, Roquette, Olives noires, Huile d'olive vierge extra
Pugliese burratina with Tomatoes, Arugula, Black olives, EVO oil

Caprese 12 €

Mozzarella di Bufala campana DOP con pomodorini, Origano, Basilico, Olio EVO (7)

Mozzarella de Bufflonne de Campanie A.O.P., Tomates, Origan, Basilic, Huile d'olive,
Campania Buffalo mozzarella DOP cheese with Tomatoes, Oregano, Basil, EVO Oil

N.B. Con le insalate è possibile richiedere una focaccia tagliata a spicchi con ombra di pomodoro, origano e olio di semi di soia

Avec les salades, il est possible de demander une focaccia coupée en quartiers avec un soupçon de tomate, de l'origan et de l'huile de soja.

With salads, you can request a focaccia cut into wedges with a touch of tomato, oregano, and soy seed oil.

DOLCI-DESSERTS

1. La pastiera artigianale della casa (*) 6.50 € (1,3,7)

Gâteau napolitain artisanal farci à la ricotta

Napolitan cake filled with ricotta cheese

2. Il Babà Classico Napoletano, servito con frutti di bosco (lamponi/mirtilli), menta, panna/crema di chantilly **6 € (**)** (1,3,7)

3. Cuore caldo al cioccolato 6 €, servito con lamponi/fragola e menta **(**)** (1,3,7)

4. Delizia Al Limone 6 €, servita con menta e scorza di limone **(**)** (1,3,7)

5. Scugnizzi 6.50 € (*)

Nodini di pizza frita con zucchero e Nutella (1,6,7,8)

Nœuds de pâte à pizza frits avec du sucre et du Nutella

Nutella Fried pizza knots with sugar and Nutella

6. Tiramisù 6.50 € ()** (1,3,7)

7. Gelato 1.50 € a pallina

(vaniglia (3, 7), limone (7), cioccolato (7))

8. Sorbetto al limone 3.50 € (7)

9. Affogato al Caffè 4 € (7)

BEVANDE-DRINKS

Acqua Ferrarelle 75 cl 2.50 € 50 cl 1.50 €
Acqua Electa 75 cl 2.50 € € 50 cl 1.50 €
Acqua Ferrarelle Maxima 75 cl 2.50 € 50 cl 1.50 €
Coca-Cola 33 cl 3,50 € Coca-Cola zero 33 cl 3.50 €
Sprite 33 cl 3.50 €
Fanta 33 cl 3.50 €
EstaThè limone/pesca 33 cl 3.50 €
Chinotto 3.50 €

BIRRE ALLA SPINA-BEERS ON TAP

Peroni Nastro Azzurro alla spina 20 cl 4€ 40 cl 6 €
Peroni Gran Riserva rossa alla spina 20 cl 4€ 40 cl 6 €
Peroni Gran Riserva bianca alla spina 20 cl 4€ 40 cl 6 €
Raffo lavorazione grezza 20 cl 4€ 40 cl 6 €

N. B. Allergeni birre alla spina: 1

BIRRE-BEERS

Peroni Nastro Azzurro 33 cl 3,50 € 50 cl 5 € (1)
Peroni Gran Riserva Bianca 33 cl 6 € (1)
Peroni Gran Riserva Rossa 33 cl 6 € (1)
Peroni Gran Riserva Doppio Malto 33 cl 6 € (1)
Da Michele Gold Lager 33 cl 5.50 €
Da Michele Red Strong 33 cl 5.50 € (1)
Peroni Nastro Azzurro Alcohol Free (No alcohol) 33 cl 4 € (1)

VINI e ALCOLICI-WINES

Folies 27 €

Mayolet 32 €

Torrette 27 €

Petite Arvine 27 €

Sannio Coda di Volpe 26 €

Sannio Barbera 24 €

Vino al calice 6 €

Spritz 6.50 €

N. B. Allergeni alcolici: 12

DIGESTIVI e CAFFÈ

Grappa Sabbionera Moscato,	Caffè Moreno 1,20 €
Arneis 4.50 €	Caffè Moreno decaffeinato
Jegermeister 4 €	1.50 €
Amaro Lucano 4 €	Cappuccino 1.80 € ⁽⁷⁾
Amaro del Capo 4 €	
Limoncello 3 €	
Meloncello 3 €	

***Allergeni:** 1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi*

(*) il prodotto è stato lavorato dal fresco e successivamente abbattuto e congelato a -18°C

()** prodotto surgelato

Per qualsiasi informazione sull'origine qualitativa del prodotto fresco o surgelato e allergeni si prega di chiedere il libro degli ingredienti al personale di servizio