



# menu

La pizzeria con l'orto di Alberto Morello

# pizze

Farine macinate a pietra, lunga lievitazione, ingredienti freschi, di stagione e del nostro orto.

## SELEZIONE DI MARGHERITA...

### Margherita | €8

pomodoro S. Marzano dop, fiordilatte pugliese

### Pomod'oro | €10

pomodorino giallo, burrata pugliese, basilico

### Napulè | €10

pomodoro S. Marzano dop, pomodorini del Piennolo dop, ricotta di bufala, basilico fritto

### Coast to coast | €12

pomodoro "Petrilli", mozzarella di bufala Campana dop, olio al basilico

# classiche

### Diavola "Slow Food" | €9,5

pomodoro S. Marzano dop, fiordilatte, salsiccia rossa di Castelpoto 🇮🇹

### Prosciutto e funghi | €12

fiordilatte, prosciutto cotto naturale, cardoncelli

### Würstel | €9

pomodoro S. Marzano dop, fiordilatte, würstel naturali

### Tonno e cipolla | €11

fiordilatte, tonnetto alletterato del Mediterraneo, cipolla in carpione

Si consiglia di non variare gli abbinamenti proposti al fine di migliorare l'esperienza di degustazione.

# contemporanee

### Marinara del vesuvio | €7,5

pomodoro S. Marzano dop, pomodorini del Piennolo dop, aglio nero, origano, polvere di capperi di Salina 🇮🇹 (variante con acciughe +€2,5)

### Cetara | €11

pomodoro S. Marzano dop, fiordilatte, acciughe di Cetara, olive taggiasche, capperi di Salina 🇮🇹

### Cipolla e patate | €12

fiordilatte, cipolla caramellata, patate al forno, salsiccia

### Absolute di zucchine | €13

fiordilatte pugliese, crema di zucchine, zucchine gialle, fiori di zucca, semi di zucca tostiti

### Estate al mare | €14

mozzarella di bufala campana DOP, melanzane alla siciliana, basilico

### Caponata 2.0 | €13

fiordilatte pugliese, melanzane, zucchine, datterino, crema di peperoni, pan grattato

### Absolute di pomodoro | €12

pomodoro Petrilli, cuori di bue, datterino giallo arrosto, pomodorini confit, pomodorino nero, origano, basilico

### Tutto bordo | €15

fiordilatte pugliese, scarola riccia, datterino arrosto gialli e rossi, scamorza affumicata, acciughe di Cetara, olive taggiasche, pan grattato al peperoncino

### Deliziosa | €14

fiordilatte, friggittelli, n'duja di Spilinga, pecorino di fossa

# degustazione

LA NOSTRA INTERPRETAZIONE DI PIZZA  
farine macinate a pietra, lievito madre, lunga lievitazione, ingredienti freschi, di stagione e del nostro orto.

### La Margherita | €12

pomodoro "Petrilli", fiordilatte pugliese, origano

### La bufala campana artigianale D.O.P. | €19

e pomodoro "Petrilli"

### Burrata e crudo veneto D.O.P. | €20

IMPASTO AL FARRO

### L'acciuga di Cetara | €20

pomodoro "Petrilli", ricotta di bufala, acciughe di Cetara, olive taggiasche, pomodorino confit

### Crudo di gambero di porto Santo Spirite | €28

IMPASTO CROCCANTE AL MAIS

fiordilatte pugliese, burrata, guanciaie croccante, salsa masala, polvere di capperi di Salina 🇮🇹

### Mortadella | €18

IMPASTO PAN BURGER

insalata dell'orto, mortadella, maionese ai pistacchi

### Piovra e piselli | €25

IMPASTO CROCCANTE

fiordilatte, crema di piselli, piovra scottata, chips di porro, maionese alla paprika croccante

### Battuta di manzo | €25

IMPASTO RISO E ORZO

fiordilatte pugliese, crema di peperoni arrosto, battuta di manzo Macelleria Tolin, portulaca, maio alla soia

### Dall'orto | €23

IMPASTO AGRICOLA

crema di zucchine, bietine, cappuccio bianco, pastinaca, ciliegie arrosto

### Quasi parmigiana | €24

IMPASTO SOFFICE

pomodoro Petrilli, fiordilatte, melanzane fondenti, pomodorini confit, cialde di parmigiano, basilico, origano

### Vitello tonnato | €25

IMPASTO RISO E ORZO

insalatina, vitello, spuma tonnata, polvere di capperi

# burger

I nostri hamburger sono preparati con pane fatto in casa e farciti con le insalate del nostro orto. Accompagnati dalle nostre patate al forno con la buccia e dalle salse homemade di Gigi Pipa.

### Gigi Pipa burger | €14

hamburger di manzo 200g, scamorza affumicata, insalata del nostro orto, uovo all'occhio di bue, bacon croccante, salsa Gigi Pipa

### Farm burger | €14

hamburger di manzo, friggittelli, pecorino di fossa, cipolla caramellata, salsa BBQ

### Pulled pork burger | €14

spalla di maiale sfilacciata, cappuccio viola marinato, Comté AOC, chutney di mango, salsa bbq homemade

# cucina

### Tagliere di crudo Veneto D.O.P. | €11

### Caesar salad | €12

insalata, petto di pollo, Parmigiano dop, crostini di pane, bacon croccante, salsa Caesar

### Spaghetti pomodoro e burrata | €13

pomodoro San Marzano dop, burrata pugliese, polvere di capperi, olive dry

### Vellutata | €12

crema di piselli, chips di porro

### Melanzana fondente | €10

pomodoro Petrilli, burrata pugliese

### Vitello tonnato | €14

insalatina, spuma tonnata, polvere di capperi

### Fusilli, crema di peperoni arrosto, ricotta salata | €12

### Piovra scottata, patate, pomodorini, olive, capperi, cipolla caramellata | €15

### Tartare | €15

crema di peperoni, insalata riccia, zucchine gialle, porro fritto

# beverage

### Acqua minerale "Iurisia" 0.75 L | €3

### Espresso arabica naturale giamaica caffè | €1,5

### Orzo integrale az. Agr. | €2,5

### Tisane | €2,5

### VINI NATURALI E DESSERT

Per informazioni sui nostri vini naturali e sulla carta dei dessert, il nostro staff è a tua disposizione.

### Coperto | €3

Per eventuali allergie o intolleranze, chiedere allo staff di sala.