



PIZZE di TERRA

DOP Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-Sarnese Nocerino, fiordilatte di Agerola, basilico	€ 8,00
EXTRA DOP Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-sarnese Nocerino, mozzarella di bufala artigianale Campana DOP, basilico, origano selvatico	€ 9,00
CASTELPOTO Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-Sarnese Nocerino, fiordilatte di Agerola, salsiccia rossa piccante di Castelpoto (maiale nero Casertano), basilico	€ 11,00
FAVE GUANCIALE E TALAMELLO Fiordilatte di Agerola, guanciale di ghianda spagnola "Joselito", favette, pecorino di fossa "il Talamello"	€ 12,00
CONCIATO E FICHI Fiordilatte di Agerola, Conciato Romano, oliva Caiatina, marmellata di fichi	€ 12,00
CARBONARA Fiordilatte di Agerola, guanciale di Ghianda Spagnola "Joselito", uova BIO, pepe nero	€ 13,00
VEGETARIANA Fiordilatte di Agerola, verdure di stagione	€ 11,00
PATATE E GUANCIALE Mozzarella di bufala artigianale Campana DOP, guanciale affumicato (az. Squizzato), patate lesse	€ 11,00
PARMIGIANA 2020 Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-Sarnese Nocerino, melanzane fritte, mozzarella di bufala artigianale Campana DOP, Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi	€ 13,00



PIZZE di TERRA

LIGURE Fiordilatte di Agerola, pesto alla genovese DOP, olive taggiasche DOP, pomodori secchi, pecorino Fiore Sardo	€ 12,00
BURRATA E MORA ROMAGNOLA Fiordilatte di Agerola, burrata Pugliese, prosciutto cotto di Mora Romagnola, olio alla senape	€ 13,00
CAPOCOLLO E BURRATA Fiordilatte di Agerola, burrata Pugliese, capocollo di Martina Franca	€ 13,00
FUNGO CARDONCELLO Fungo Cardoncello, mugnuli selvatici, blu di Arioli, fiordilatte di Agerola	€ 13,00
JOSELITO E NOCCIOLA Fiordilatte di Agerola, burrata Pugliese, Joselito Paleta, crema di nocciole e mascarpone, cacioricotta	€ 16,00
CASTELPOTO E PAPACCELLA Fiordilatte di Agerola, papaccella, salsiccia rossa di Castelpoto	€ 12,00
'NDUJA E CIME DI RAPA Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-Sarnese Nocerino, fiordilatte di Agerola, 'nduja di Maiale Nero di Calabria, cime di rapa	€ 13,00
FRIARIELLI E SALSICCIA Fiordilatte di Agerola, friarielli, salsiccia di Mora Romagnola	€ 12,00
CARCIOFI E GUANCIALE Fiordilatte di Agerola, crema di carciofi, guanciale affumicato, pangrattato, pesto genovese	€ 13,00
MELANZANE E FETA Fiordilatte di Agerola, melanzane mignon, feta Greca, foglie di senape, pomodoro confit, pangrattato tostato, olio alla menta	€ 13,00



PIZZE di MARE

MASCULINA	€ 9,00
Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-Sarnese Nocerino, alicie "Masculina da Magghia" del golfo di Catania, capperi di Salina, origano selvatico	
DOP E MASCULINA	€ 12,00
Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-Sarnese Nocerino, fiordilatte di Agerola, alicie "Masculina da Magghia" del golfo di Catania, capperi di Salina, origano selvatico	
TONNO E CIPOLLA DI ALIFE	€ 12,00
Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-Sarnese Nocerino, fiordilatte di Agerola, filetti di tonno del Mar Cantabrico, cipolla di Alife	
SOGLIOLA E CARCIOFI	€ 14,00
Fiordilatte di Agerola, patate, sogliola dell'alto Adriatico, pesto di basilico, carciofi, salsa Olandese	
POLPO E PESTO DI AGRUMI	€ 14,00
Polpo bollito, patate lesse, pesto di agrumi, oliva Caiatina, capperi di Salina, pomodoro datterino, fiordilatte di Agerola	
W PINO SPANU	€ 14,00
Carciofi crudaioli, bottarga di muggine 100% Cabras, fiordilatte di Agerola	
SGOMBRISIMO	€ 12,00
Mozzarella di bufala artigianale Campana DOP, sgombro al naturale di Sicilia, capperi, cipolla di Alife	
RICCIA	€ 12,00
Fiordilatte di Agerola, scarola riccia, olive taggiasche* DOP, alicie "Masculina da Magghia" del golfo di Catania, capperi di Salina	
SCIOCCA	€ 11,00
Mozzarella di bufala artigianale Campana DOP, burrata Pugliese, aringa sciocca	

grigoris

PIZZE di MARE

CECI E GAMBERO ROSSO

€ 20,00

Crema di ceci, mozzarella di bufala DOP, basilico, gambero rosso, estratto di finocchietto selvatico e profumo di limone.

TONNO E SCAROLA RICCIA

€ 14,00

Fiordilatte di Agerola, tonno fresco affumicato da noi, insalata riccia con profumi, crema di pistacchio di nostra produzione.

ALICI MARINATE E MISTICANZA

€13,00

Mozzarella di bufala, alici di Pellestrina marinate, misticanza, sedano rapa e finocchio fermentato al profumo di limone.

*Prodotti da agricoltura biologica

Alcuni prodotti possono essere abbattuti e congelati da noi.

Si prega di richiedere alla cassa la lista degli allergeni ed avvisare di eventuali allergie ed intolleranze.