

# antipasti starters

|                                                                                                                                                                                                                                       |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Tagliere di salumi e formaggi</b><br>Charcuterie and cheese board<br>1,7,8                                                                                                                                                         | <b>25</b> |
| <b>Insalata di polpo</b><br>Octopus salad<br>14                                                                                                                                                                                       | <b>15</b> |
| <b>Fiori di zucca ripieni di formaggi locali</b><br>Zucchini flowers stuffed with local cheeses<br>1,7                                                                                                                                | <b>8</b>  |
| <b>Parmigiana di melanzane</b><br>Eggplant parmigiana<br>1,7,8                                                                                                                                                                        | <b>8</b>  |
| <b>Bruschette al pomodoro</b><br>Tomato bruschetta                                                                                                                                                                                    | <b>5</b>  |
| <b>Polpettine fritte croccanti</b><br>Crispy fried meatballs<br>1,3                                                                                                                                                                   | <b>5</b>  |
| <b>Tris di montanarine</b><br><b>Pomodoro e fiordilatte; Burrata, alici del mar Cantabrico e zeste di limone; Siciliana.</b><br>Tomato and fiordilatte; Burrata, anchovies from the Cantabrian Sea and lemon zest; Sicilian.<br>1,7,4 | <b>13</b> |
| <b>Tartare di tonno, stracciatella pugliese, scorza di limone, olio evo e pepe rosa</b><br>Tuna tartare with Apulian stracciatella, lemon zest, extra virgin olive oil and pink pepper<br>1,7,9                                       | <b>20</b> |



# antipasti starters

## **Tartare di salmone, scorza di lime, salsa avocado, olio evo e sale nero 16**

Salmon tartare with lime zest, avocado sauce, extra virgin olive oil and black salt

4

## **Scugnizzi napoletani con pesto di basilico, pomodorini semidry e scaglie di grana 16**

Neapolitan scugnizzi with basil pesto, semi-dried tomatoes and parmesan flakes

1,7

## **Baccalà mantecato su crosta di pane multicereali, scarola riccia e papacella napoletana grigliata 16**

Creamed salt cod on multigrain bread crust, curly escarole and grilled Neapolitan papacella pepper

1,7,4

## **Tagliatella di calamaro fritto con mayo al lime e pepe nero 16**

Fried calamari platter with lime and black pepper mayo

14,1,3

## **Fritto zero81 10**

**Crocchette di patate con prezzemolo, provola e pepe, frittatina con piselli macinato di manzo e besciamella, arancino con ragù alla bolognese fritto in pane panko**

Potato croquettes with parsley, smoked provola and pepper; fritters with minced beef and béchamel; arancino with Neapolitan-style ragù, fried in panko breadcrumbs.

4,7



# primi di terra

meat-based courses

## **Fusillone di grano duro con carciofi in doppia consistenza, guanciale e pecorino** 18

Durum wheat fusillone with artichokes in two textures, guanciale and pecorino

1,7

## **Ravioli di burrata al tris di pomodorini** 14

Burrata ravioli with a trio of cherry tomatoes

1,7

## **Orecchiette alle cime di rapa e cuore di burrata** 14

Orecchiette with turnip tops and burrata heart

1,7

## **Pasta, patate e provola** 14

Pasta with potatoes and provola cheese

1,9

## **Fave e cicoria** 12

Fava beans and chicory

## **Tagliatelle alla bolognese di manzo** 14

Tagliatelle with beef Bolognese ragù

1,7,9

# primi di mare

seafood dishes

## **Spaghetti con vongole, prezzemolo e zeste di limone** 22

Spaghetti with clams, parsley and lemon zest

1,14

## **Linguina al riccio** 25

Linguine with sea urchin

1,14

## **Pasta e patate di mare** 22

Lupini, cozze e calamari

Sea-style pasta and potatoes  
Clams, mussels and calamari

1,7,9



## secondi di terra meat main courses

### **Bombette pugliesi con melanzane e peperoni in agrodolce** 15

Apulian bombette with eggplant and sweet-and-sour peppers

7

### **Tagliata di Angus con rucola, pomodorini datterini e scaglie di grana** 22

Angus beef tagliata with arugula, cherry tomatoes and parmesan shavings

7

### **Cotoletta di pollo ruspante al pane panko e patate al forno** 16

Crispy panko-breaded chicken cutlet with roasted potatoes

1,3

### **Polpette napoletane** 12

Neapolitan meatballs

1,7

## secondi di mare seafood main courses

### **Polpo brasato su crema di patate, olio al rosmarino e polvere di olive nere** 18

Braised octopus on potato cream, rosemary oil and black olive powder

14,7

### **Trancio di salmone con verdure di stagione** 18

Salmon fillet with seasonal vegetables

4

### **Frittura di gamberi e calamari** 22

Fried shrimp and calamari

1,2,14

### **Impepata di cozze** 15

Peppered mussels

14,1

### **Baccalà fritto in pastella** 15

Battered fried salt cod

4,1



# contorni

side dishes

**Patate al forno** 6

Roasted potatoes

**Patate fritte** 6

French fries

**Insalata mista** 5

Mixed salad

**Melanzane a funghetto** 6

Eggplant "a funghetto"

**Verdure grigliate** 6

Grilled vegetables

# insalate

salads

**Insalata mista con tonno rosso** 18

Mixed salad with red tuna

**Insalata mista con pollo** 8

Mixed salad with chicken

**Caprese** 10

Caprese salad



# pizze pizzas

## FOCACCIA

4

**Olio Evo e origano**

Extra virgin olive oil and oregano

1

## MARGHERITA

10

**Pomodoro San Marzano, fiordilatte, olio Evo e basilico**

San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, extra virgin olive oil and basil

1,7

## BUFALINA

11

**Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, olio Evo e basilico**

San Marzano tomato, buffalo mozzarella, extra virgin olive oil and basil

1,7

## MARINARA

7

**Pomodoro San Marzano, origano, olio all'aglio e basilico**

San Marzano tomato, oregano, garlic oil and basil

1

## SALSICCIA E FRIARIELLI

13

**Provola affumicata, salsiccia e crema di friarielli**

Smoked provola, sausage and friarielli cream

1,7,13

## DIAVOLA CALABRESE

13

**Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salame piccante e Nduja Calabrese**

San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, spicy salami and Calabrian 'nduja

1,7

## 4 FORMAGGI

13

**Fiordilatte, provola affumicata, pecorino romano, Gorgonzola, Provolone del Monaco, olio Evo e basilico**

Fiordilatte, smoked provola, pecorino romano, gorgonzola, Provolone del Monaco, extra virgin olive oil and basil

1,7

## NAPOLETANA A MODO MIO

14

**Pomodoro arrosto, fiordilatte, olive taggiasche, capperi del Salento, origano, alici del Mar Cantabrico, olio all'aglio e basilico**

Yellow tomato, fiordilatte mozzarella, Taggiasca olives, capers from Salento, Cantabrian anchovies, garlic oil and basil

1,7,4

## SALSICCIA E PATATE

14

**Provola affumicata, salsiccia, patate saltate in padella al rosmarino, fonduta di parmigiano**

Smoked provola, sausage, pan-sautéed potatoes with rosemary, parmesan fondue

1,7



## TONNO 2.0

22

**Fiordilatte, tartare di tonno rosso, burrata, cipolla caramellata, erba cipollina e zest di limone**

Fiordilatte mozzarella, red tuna tartare, burrata, caramelized onion, chives and lemon zest

1,7,4

## ARROSTO 2.0

14

**Pomodoro arrosto, fiordilatte, prosciutto cotto arrosto, stracciata pugliese, pomodorini rossi semidry, basilico e olio Evo**

Roasted tomato, fiordilatte mozzarella, roasted cooked ham, Apulian stracciata, semi-dried cherry tomatoes, basil and extra virgin olive oil

1,7

## PIENNOLO DEL VESUVIO

11

**Piennolo rosso del Vesuvio, mozzarella di bufala, origano, olio Evo e basilico**

Piennolo tomatoes from Mount Vesuvius, buffalo mozzarella, oregano, extra virgin olive oil and basil

1,7

## VEGETARIANA

12

**Fiordilatte, melanzane a funghetto, peperoni, zucchine, carciofi, pomodorini rossi semidry e basilico**

Fiordilatte mozzarella, eggplant "a funghetto", peppers, zucchini, artichokes, semi-dried cherry tomatoes and basil

1,7

## NERANO

15

**Fiordilatte, crema di zucchine, chips di zucchine, Provolone del Monaco, basilico e olio Evo**

Fiordilatte mozzarella, zucchini cream, zucchini chips, Provolone del Monaco, basil and extra virgin olive oil

1,7

## CARCIOFOGOURMET

15

**Crema di carciofi, provola affumicata, capocollo di Martina Franca, carciofi fritti croccanti, scaglie di grana e olio Evo**

Artichoke cream, smoked provola, capocollo from Martina Franca, crispy fried artichokes, parmesan flakes and extra virgin olive oil

1,7

## TRE POMODORINI

13

**Datterini rossi, datterini gialli, mozzarella di bufala, pomodorini rossi semidry, scaglie di grana, basilico, pepe nero e olio Evo**

Red datterini, yellow datterini, buffalo mozzarella, semi-dried cherry tomatoes, parmesan flakes, basil, black pepper and extra virgin olive oil

1,7

## WÜRSTEL E PATATINE

11

**Fiordilatte, würstel, patatine fritte e olio Evo**

Fiordilatte mozzarella, würstel, French fries and extra virgin olive oil

1,7



## **PROSCIUTTO, RUCOLA E SCAGLIE**

**13**

**Fiordilatte, prosciutto crudo di Parma, pomodorini datterini, rucola, scaglie di grana e olio Evo**

Fiordilatte mozzarella, Parma ham, cherry tomatoes, arugula, parmesan flakes and extra virgin olive oil

1,7

## **CALZONE AL PROSCIUTTO**

**14**

**Fiordilatte, ricotta, pomodoro San Marzano, prosciutto cotto arrosto, pepe nero, basilico e olio Evo**

Fiordilatte mozzarella, ricotta, San Marzano tomato, roasted cooked ham, black pepper, basil and extra virgin olive oil

1,7

## **PIZZA FRITTA**

**14**

**Fiordilatte, ricotta, pomodoro San Marzano, prosciutto cotto arrosto, pepe nero, basilico e olio Evo**

Fiordilatte mozzarella, ricotta, San Marzano tomato, cooked ham, black pepper, basil and extra virgin olive oil

1,7

## **CARBONARA**

**14**

**Fiordilatte, guanciale croccante, CarboCrema, pecorino romano, pepe nero e olio Evo**

Fiordilatte mozzarella, crispy guanciale, CarboCream, pecorino romano, black pepper and extra virgin olive oil

1,3,7

## **ZERO81**

**15**

**Datterino giallo e rosso, peperoncini verdi, salsiccia, provola affumicata, scaglie di grana, basilico e olio Evo**

Yellow and red datterini tomatoes, green chili peppers, sausage, smoked provola, parmesan flakes, basil and extra virgin olive oil

1,7

## **CAPRINA**

**15**

**Crema di caprino, fiordilatte, prosciutto crudo di Parma, confettura di Fichi caramellati e crumble di nocciole**

Goat cheese cream, fiordilatte mozzarella, Parma ham, caramelized fig jam and hazelnut crumble

1,7,8

## **CREMOSA CROCCANTE**

**14**

**Crema di cipolle arrosto, fiordilatte, guanciale croccante, pepe nero, cipolla fritta croccante, olio Evo e basilico**

Roasted onion cream, fiordilatte mozzarella, crispy guanciale, black pepper, crispy fried onion, extra virgin olive oil and basil

1,7

## **SICILIANA**

**15**

**Melanzane a funghetto, fiordilatte, polpettine di manzo, basilico, grana, scaglie e olio Evo**

Eggplant "a funghetto", fiordilatte mozzarella, beef meatballs, basil, parmesan and extra virgin olive oil

1,7

**TUTTE LE PIZZE CONTENGONO GLUTINE  
PER INFO ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE**



## bevande drinks

**Acqua naturale/frizzante** 4  
Still / sparkling water

**Sprite** 4  
**Tè pesca/limone** 4  
Peach / lemon iced tea

**Tassoni** 4  
**Crodino classico/twist** 4  
**Campari Soda** 6  
**Chinotto** 4  
**Coca-Cola** 5  
**Coca-Cola zero** 5  
**Fanta** 5  
**Premuta di arancia** 5  
Fresh orange juice

**Succhi di frutta** 5  
Fruit juices

**Red Bull** 5  
**Tonica** 3  
**Lemon** 3  
**Cappuccino** 3  
**Caffè espresso** 2

## dolci desserts

**Babà napoletano** 6  
Neapolitan babà  
1,3,7

**Pizza con la Nutella** 8  
Pizza with Nutella  
1,8

**Scugnizzi con la Nutella** 8  
Scugnizzi with Nutella  
1,8

**Pizzamisù** 8  
1

**Cuore caldo** 5  
Molten chocolate cake  
1

**Sfogliatelle napoletane** 6  
1

**Caprese** 6  
1

## amari digestifs

**Amaro Avena** 4  
**Braulio** 4  
**Jefferson** 7  
**Jägermeister** 5  
**Amaro del Capo** 4  
**Petrus** 5  
**Unicum** 5  
**Limoncello/ Meloncello** 4  
**Cynar** 4  
**Vermouth Bottega Rosso** 8  
**Vermouth Bottega Extra Dry** 8  
**Vermouth del Professore rosso** 10  
**Grand Marnier** 8  
**Francois Peyrot** 8  
**Liquorice** 6  
**Passito di Pantelleria** 8  
**Grappa Berta Monpra** 10  
**Grappa Bianca Frattina** 6

## birre beers

**Ceres** 5  
**Nastro Azzurro** 4  
**Corona** 5  
**Beck's** 5  
**Tennet's** 6  
**Heineken 0.0** 4  
**Ichnusa non filtrata** 5  
**Heineken alla spina**

25 cl 4  
50 cl 7

**Ichnusa ambrata alla spina**

25 cl 4  
50 cl 7

Coperto/ Cover charge 3

# allergeni

## 1 - GLUTINE

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

## 2 - CROSTACEI E DERIVATI

marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili

## 3 - UOVA

uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

## 4 - PESCE E DERIVATI

prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali

## 5 - ARACHIDI E DERIVATI

creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

## 6 - SOIA E DERIVATI

prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

## 7 - LATTE E DERIVATI

ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

## 8 - FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi

## 9 - SEDANO E DERIVATI

sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

## 10 - SENAPE E DERIVATI

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

## 11 - SEMI DI SESAMO E DERIVATI

semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale

## 12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

## 13 - LUPINO E DERIVATI

presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari

## 14 - MOLLUSCHI E DERIVATI

canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...

# allergens

## 1 – GLUTEN

cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybrids and derivatives

## 2 – CRUSTACEANS AND DERIVATIVES

marine and freshwater crustaceans: shrimp, prawns, scampi, lobster and similar

## 3 – EGGS

eggs and products containing them: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta

## 4 – FISH AND DERIVATIVES

products and foods in which fish is present, even in small quantities

## 5 – PEANUTS AND DERIVATIVES

creams and condiments in which peanuts may be present, even in small amounts

## 6 – SOY AND DERIVATIVES

products derived from soy such as soy milk, tofu, soy spaghetti and similar

## 7 – MILK AND DERIVATIVES

all products in which milk is used: yogurt, biscuits, cakes, ice cream and various creams

## 8 – TREE NUTS AND DERIVATIVES

almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, macadamia nuts, pistachios and similar

## 9 – CELERY AND DERIVATIVES

present in preparations for soups, sauces and vegetable broths

## 10 – MUSTARD AND DERIVATIVES

can be found in sauces and condiments, especially mustard

## 11 – SESAME SEEDS AND DERIVATIVES

whole seeds used in bread, flour containing them even in minimal quantities

## 12 – SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

additives present in foods and drinks in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l, used as preservatives, commonly found in dried fruit, canned products, vinegar, oil and in alcoholic beverages

## 13 – LUPIN AND DERIVATIVES

present in vegan foods in the form of roasts, salami, flours and similar

## 14 – MOLLUSCS AND DERIVATIVES

shellfish, scallops, capesante, mussels, oysters, clams, cockles, etc.