

# Pizza

con verdure dal nostro orto  
with vegetables from our garden



## Lo Scrigno di Franchino

Focaccia ripiena di bocconcini, pomodori di Sorrento e prosciutto crudo

Stuffed focaccia, with mozzarella bites, Sorrento tomatoes and raw ham

€ 30

1-7-12

## Margherita

Pomodoro, mozzarella, olio e basilico

Tomato, mozzarella, oil and basil

€ 27

1-7

## Marinara

Pomodoro, olio, aglio e origano

Tomato, oil, garlic and organ

€ 25

1

## Campagnola

Pancetta, cipolla di Montoro, mozzarella, salsiccia e peperoncino

Bacon, Montoro onions, mozzarella, sausage and chili pepper

€ 29

1-7-11-12

## Cocumella

Fiori di zucchine, pomodorini gialli, mozzarella e fiori eduli

Courgette flowers, yellow tomatoes, mozzarella and edible flowers

€ 29

1-7

## Pizza del Nonno

Alici affumicate, burrata, pomodorini, rucola e zeste di agrumi

Smoked anchovies, burrata cheese, cherry tomatoes, rocket salad and citrus zest

€ 29

1-7

## Cilentana

Mozzarella, morbido di bufala, fichi bianchi del Cilento e culatello

Mozzarella, buffalo soft cheese, white figs from Cilento and culatello ham

€ 29

1-7-12

## Pizza del Contadino

Provola, acciughe, pecorino e peperoni

Provola, anchovies, pecorino and peppers

€ 27

1-7

# Pagnottelle

Mortadella, burrata e pistacchio - *Mortadella, burrata, pistachio*

€ 18

1-7-12-8

Pomodoro, mozzarella e basilico - *Tomato, mozzarella, basil*

€ 18

1-7

Prosciutto e mozzarella - *Ham and mozzarella*

€ 20

1-7-12

Parmigiana di melanzane - *Eggplant parmigiana*

€ 18

1-7-5-8

Verdure grigliate e guacamole - *Grilled vegetables and guacamole*

€ 16

1



Parmigiana di melanzane nel pignatiello - *Eggplant parmigiana in a skillet*

€ 22

1-7-5-8

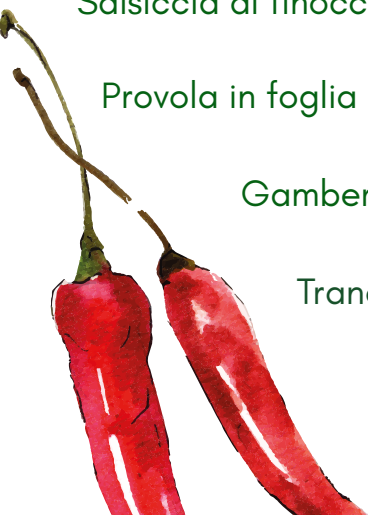
# Pasta



Gnocchi alla Sorrentina <i>Gnocchi Sorrentina style</i>	€ 26 1-7
Linguine alla Nerano <i>Linguine Nerano style</i>	€ 28 1-7
Spaghettone con riccio di mare e limone candito <i>Spaghettone with sea urchin and candied lemon</i>	€ 32 1-4-2-14
Mezzanelli allo scarpariello <i>Mezzanelli pasta with scarpariello sauce</i>	€ 26 1-12
Vesuviotti ai due pomodorini e ricotta fresca <i>Vesuviotti pasta with red and yellow tomatoes and fresh ricotta</i>	€ 27 1-7

## Dalla brace From the grill

Entrecôte di manzo - <i>Beef entrecôte</i>	€ 40
Costolette di agnello - <i>Lamb ribs</i>	€ 40
Suprema di pollo agli agrumi - <i>Chicken supreme citrus scented</i>	€ 34
Hamburger	€ 32
Salsiccia al finocchietto - <i>Sausage with fennel seeds</i>	€ 30 11
Provola in foglia di limone - <i>Provola cheese in lemon leaves</i>	€ 25 7
Gamberoni di Mazara - <i>Mazara King prawns</i>	€ 50 2
Trancio di ricciola - <i>Amberjack fillet</i>	€ 40 4



# Insalate

## Starters and Salads



- Insalata di pomodoro Sorrentino e treccia dei Monti Lattari  
*Sorrentino tomatoes and Monti Lattari's braided mozzarella salad* € 28  
7
- Misticanza con noci, pere, miele e formaggio morbido di bufala  
*Mixed salad with walnuts, pears, honey and soft buffalo cheese* € 30  
1-7-8
- Verdure grigliate alla maggiorana con burrata  
*Grilled vegetables with marjoram and burrata* € 25  
7
- Insalata di farro con pomodorini, gamberi, frutta secca e cereali  
*Barley and spelt salad with cherry tomatoes, prawns, nuts and cereals* € 26  
1-2-8-5
- Insalata di riso venere, avocado e feta  
*Venus rice, avocado and feta cheese* € 26  
1-7
- Poké di tonno con avocado e salsa Tzatziki  
*Tuna poké with avocado and Tzatziki sauce* € 26  
4-13-8-11
- Insalata di cereali e fagioli con tonno e cipolle rosse di Tropea  
*Grain and Bean Salad with tuna and Tropea's red onions* € 25  
1-4

