



SINCE 1995

RESTAURANT

FREE WI-FI

## Antipasti Appetizers

<b>Alici di Cetara, servite su pane tostato e burrata di bufala</b> <i>Cetara anchovies, served with black bread and burrata cheese (1-4-7)</i>	€ 18,00
<b>Tagliere degustazione di Formaggi e Salumi</b> <i>Tasting of Italian cured meat &amp; cheese (7)</i>	€ 22,00
<b>Ricotta pastellata</b> <i>Beer-battered Ricotta (1-3-7)</i>	€ 5,00
<b>Suppli (2pz)</b> <i>Traditional rice balls Suppli (2pcs) (1-3-7)</i>	€ 5,00
<b>Fiori di zucca in pastella (2pz)</b> <i>Battered-fried courgettes flowers filled with mozzarella and anchovies (2pcs) (1-3-4-7)</i>	€ 8,00
<b>Baccalà pastellato</b> <i>Battered-fried Cod fish (1-3-4-7)</i>	€ 6,00
<b>Fritto misto tradizionale: melanzane, zucchine, broccoli, fiori di zucca, mela, ricotta, suppli, baccalà</b> <i>Battered-fried vegetables: eggplants, zucchini, broccolis, apple, courgettes flowers, ricotta cheese, rice balls, Cod fish (1-3-4-7)</i>	€ 16,00
<b>Tartare di manzo con uovo biologico, capperi, cipolla rossa, senape e olio al limone</b> <i>Italian beef tartare, organic eggs, capers, red onions, Dijon mustard and lemon olive oil (3-10)</i>	€ 23,00

## Secondi piatti Main courses

<b>Polpette al sugo</b> <i>Meatballs in tomato sauce (1-3-7-12)</i>	€ 16,00
<b>Melanzane alla Parmigiana</b> <i>Eggplant parmesan (1-3-7)</i>	€ 16,00
<b>Saltimbocca alla Romana, con burro e salvia</b> <i>Traditional Saltimbocca veal scaloppine, with ham sage in white wine and butter sauce (1-7-12)</i>	€ 16,00
<b>Straccetti di Manzo con rughetta, pomodorini e scaglie di Grana</b> <i>Beef strips, served with rocket salad, cherry tomatoes and Grana cheese flakes (7)</i>	€ 16,00
<b>Baccalà alla romana con cipolle, capperi, patate e olive taggiasche</b> <i>Traditional codfish Roman style, with onions, capers, potatoes and Taggiasca olives (4)</i>	€ 19,00
<b>Frittura di Paranza</b> <i>Mix of fried fishes, squid and shrimp (1-2-4-14)</i>	€ 23,00
<b>Sogliola alla mugnaia</b> <i>Sole a la meunière (1-4-7)</i>	€ 22,00
<b>Tartare di tonno</b> <i>Tuna tartare (4)</i>	€ 23,00
<b>Special del giorno, su suggerimento del nostro Chef</b> <i>Special of the day, suggested by our Chef</i>	€ 17,00

## Primi piatti First courses

<b>Bucatini all'Amatriciana con guanciale di Amatrice Dop e Pecorino romano Dop</b> <i>Bucatini Amatriciana with tomato sauce, Amatrice pork cheek and Roman pecorino cheese (1-7)</i>	€ 13,00
<b>Mezze maniche artigianali alla Carbonara con guanciale di Amatrice Dop, uova e Pecorino romano Dop</b> <i>Artisanal Short Sleeves Carbonara, with Amatrice pork cheek, eggs and Roman pecorino cheese (1-3-7)</i>	€ 13,00
<b>Spaghetti artigianali aglio e olio, colatura di alici di Cetara e mollica aromatizzata al timo</b> <i>Artisanal Spaghetti with garlic, olive oil, Cetara anchovies sauce and thyme flavoured bread crumb (1-4)</i>	€ 16,00
<b>Tonnarelli cacio e pepe</b> <i>Artisanal Tonnarelli with Roman pecorino cheese and black pepper (1-7)</i>	€ 13,00
<b>Ravioli freschi ricotta e burrata, con pomodorini di collina e basilico</b> <i>Home-made Ravioli stuffed with ricotta &amp; Burrata cheese, served with cherry tomatoes and basil (1-7)</i>	€ 13,00
<b>Casarecce artigianali al ragù di Barolo ed erbe aromatiche</b> <i>Artisanal Casarecce pasta with meat sauce, Barolo wine and aromatic herbs (1-12)</i>	€ 16,00
<b>Spaghetti alle Vongole veraci</b> <i>Artisanal Spaghetti with clams (1-12-14)</i>	€ 17,00
<b>Vellutata di verdure e basilico con scaglie di parmigiano e bocconcini di pane tostato</b> <i>Cream of vegetables and basil, flakes of Parmesan cheese, toasted bread (1-9)</i>	€ 11,00
<b>Special del giorno, su suggerimento del nostro Chef</b> <i>Special of the day, suggested by our Chef</i>	€ 15,00

## Contorni Sides

<b>Verdure di stagione (all'agro, saltate, alla piastra)</b> <i>Seasonal vegetables (boiled, stir-fried, grilled)</i>	€ 8,00
<b>Patate al forno</b> <i>Roasted potatoes</i>	€ 8,00
<b>Patate fritte tagliate in casa</b> <i>Home-made French fries</i>	€ 8,00

## Griglia Grill

<b>Tagliata di Manzo Danese, scaglie di parmigiano, rucola e pomodorini De Carlo</b> <i>Sliced Danish beef, Parmigiano flakes, rocket salad and De Carlo cherry tomatoes</i>	€ 24,00
<b>Filetto di Manzo Danese</b> <i>Danish beef fillet</i>	€ 24,00
<b>Abbacchio laziale alla scottadito</b> <i>Roasted Lamb from our local tradition</i>	€ 17,00
<b>Galletto alla diavola</b> <i>Pepper roasted cockerel</i>	€ 18,00
<b>Costata di Manzo Danese servita con patate al forno e verdure di stagione</b> <i>Rib-eye steak of Danish beef served with roasted potatoes and seasonal vegetables</i>	€ 13,00/hg
<b>Brillo burger: 250 gr. di carne nazionale selezionata, lattuga, pomodoro, cipolla cotta al vino rosso, formaggio Brillo di Treviso, bacon croccante</b> <i>250 gr national selected beef hamburger, lettuce, tomatoes, onion cooked in red wine, Brillo cheese, crispy bacon (7)</i>	€ 18,00

**Cestino di pane dall'Antico Forno***Fresh bread basket by Antico Forno Roscioli*

€ 3,00

## Pizze Gourmet Gourmet pizzas

<b>Focaccia bianca con rosmarino e olio Evo</b> <i>Plain with rosemary and Evo oil (1)</i>	€ 6,00	<b>Fior di zucca: fior di latte di Agerola, fior di zucca, alici di Cetara, olio Evo</b> <i>Agerola mozzarella cheese, courgette flowers, Cetara anchovies, Evo oil (1-4-7)</i>	€ 13,00
<b>Focaccia e mortadella di Bologna Dop</b> <i>Plain with mortadella Bologna* (1)</i>	€ 10,00	<b>Bresaola: fior di latte di Agerola, bresaola, rucola, Parmigiano, olio Evo</b> <i>Agerola mozzarella cheese, air-dried salted beef, rocket salad, Parmigiano, Evo oil (1-7)</i>	€ 13,00
<b>Marinara: pomodoro San Marzano Dop, aglio rosso, origano, alici di Cetara, capperi, peperoncino, olio Evo</b> <i>San Marzano* tomato, red garlic, origan, Cetara anchovies, capers, chili, Evo oil (1-4-7)</i>	€ 11,00	<b>Provola e Salsiccia: fior di latte di Agerola, provola, salsiccia di Campagnano</b> <i>Agerola mozzarella cheese, provola cheese, local sausage (Campagnano) (1-7)</i>	€ 13,00
<b>Margherita: pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di Agerola, basilico, olio Evo</b> <i>San Marzano* tomato, Agerola mozzarella cheese, basil, Evo oil (1-7)</i>	€ 12,00	<b>Crudo di Parma: pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di Agerola, crudo di Parma</b> <i>San Marzano* tomato, Agerola mozzarella cheese, Parma ham (1-7)</i>	€ 13,00
<b>Napoletana: pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di Agerola, alici di Cetara, olio Evo</b> <i>San Marzano* tomato, Agerola mozzarella cheese, Cetara anchovies, Evo oil (1-7)</i>	€ 12,00	<b>Tonno e Cipolla: pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di Agerola, cipolla saltata, filetto di Tonno</b> <i>San Marzano* tomato, Agerola mozzarella cheese, sauteed onion, tuna fillet (1-4-7)</i>	€ 13,00
<b>Italiana: focaccia con rucola, pomodoro Pachino, burrata di bufala, olio Evo</b> <i>Focaccia with rocket salad, cherry tomatoes, Burrata cheese, Evo oil (1-7)</i>	€ 13,00	<b>Stracciatella e Mortadella: fior di latte di Agerola, stracciatella, mortadella di Bologna Dop</b> <i>Agerola mozzarella cheese, stracciatella creamy cheese, mortadella Bologna* (1-7)</i>	€ 13,00
<b>Datterino: pomodoro Datterino rosso e giallo, fior di latte di Agerola, basilico, olio Evo</b> <i>Yellow/red Date tomatoes, Agerola mozzarella cheese, basil, Evo oil (1-7)</i>	€ 13,00	<b>Bufalina: Bufala campana Dop, pomodorini di Collina, olive taggiasche, Parmigiano, basilico, olio Evo</b> <i>Original Buffalo mozzarella*, Date tomatoes, Taggiasca olives, parmesan cheese, basil, Evo oil (1-7)</i>	€ 14,00
<b>Prosciutto cotto e Stracchino: fior di latte di Agerola, stracchino, prosciutto cotto</b> <i>Agerola mozzarella cheese, stracchino soft cheese, baked ham (1-7)</i>	€ 13,00	<b>Patate: fior di latte di Agerola, patate di Avezzano, guanciale, olio Evo</b> <i>Agerola mozzarella cheese, Avezzano potatoes, cured pork cheek, Evo oil (1-7)</i>	€ 13,00
<b>Diavola: Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, salame piccante, 'Nduja, olio Evo</b> <i>San Marzano* tomato, Agerola mozzarella cheese, spicy salame, 'Nduja, Evo oil (1-7)</i>	€ 13,00	<b>Quattro formaggi Brillo: fior di latte di Agerola, con selezione dal nostro Banco dei Formaggi cotti e crudi</b> <i>Agerola mozzarella cheese, with selection from our raw/cooked cheese counter (1-7)</i>	€ 13,00
<b>Boscaiola: fior di latte di Agerola, funghi Champignon, salsiccia</b> <i>Agerola mozzarella cheese, Champignon mushrooms, sausage (1-7)</i>	€ 13,00		

(\*): all starred products are PDO (Protected Denomination of Origin)

## Calzoni Stuffed pizzas

<b>Bufala e Salame: ricotta di Bufala, salame di Campagnano, fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano Dop, basilico, olio Evo</b> <i>Buffalo ricotta cheese, local salami (Campagnano), Agerola mozzarella cheese, San Marzano* tomato, basilico, Evo oil (1-7)</i>	€ 13,00
<b>Fior di Latte: fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, olio Evo</b> <i>Fior di latte cheese, baked ham and Evo oil (1-7)</i>	€ 13,00
<b>Alici e Provola: fior di latte di Agerola, scarola, alici di Cetara, provola, olive taggiasche</b> <i>Agerola mozzarella cheese, scarole, Cetara anchovies, provola cheese, Taggiasca olives (1-4-7)</i>	€ 14,00

## Bufala&co

<b>Bufala gr 250*</b> <i>Buffalo mozzarella gr 250* (7)</i>	€ 16,00
<b>Burrata di Bufala gr 125*</b> <i>Buffalo creamy burrata gr 125* (7)</i>	€ 14,00
<b>Ricotta di Bufala gr 250 *</b> <i>Buffalo ricotta cheese gr 250 * (7)</i>	€ 12,00
<b>Degustazione del Casaro*</b> <i>Tasting of Buffalo cheese by our Cheesemaker* (7)</i>	€ 22,00

\* i nostri formaggi vengono serviti accompagnati da misticanza e pomodorini vesuviani  
Prodotto soggetto a calo di peso naturale

\*All cheese dishes are served with mix of greens and Vesuvian tomatoes.  
Fresh cheese weight can vary by 10-15%

## Insalate Salads

<b>Misticanza: insalate miste di stagione</b> <i>Mix of greens</i>	€ 8,00
<b>Greca: lattuga, pomodori, Feta, cetrioli, peperoni rossi, cipolla, olive nere, salsa allo yogurt</b> <i>Lettuce, Feta Greek cheese, cucumber, tomatoes, red peppers, onion, black olives, yogurt dressing (7)</i>	€ 9,00
<b>Pollo: lattughino, patate, sedano, cetriolo, pollo Bio, maionese alla senape</b> <i>Baby Romaine lettuce, potatoes, celery, cucumber, organic grilled chicken, mustard mayo (3-9-10)</i>	€ 11,00
<b>Nizzarda: pomodori, peperoni, fagiolini, patate, cipollotto fresco, tonno, alici, uova, basilico</b> <i>Tomatoes, peppers, green beans, potatoes, fresh onion, tuna, anchovies, boiled eggs, basil (3-4)</i>	€ 12,00
<b>Caprese: pomodoro Cuore di Bue, mozzarella di Bufala e basilico</b> <i>"Cuore di Bue" special tomato, Buffalo mozzarella and basil (7)</i>	€ 16,00

## Dolci della nostra Pasticceria Desserts from our Patisserie

<b>Tozzetti alle nocciole, con Vin Santo</b> <i>Tozzetti cookies with nuts, served with Vin Santo dessert wine (1-3-8)</i>	€ 7,00
<b>Torta di ricotta e visciole</b> <i>Traditional ricotta &amp; sour cherries cake (1-3-7)</i>	€ 9,00
<b>Tiramisù</b> <i>Tiramisù (1-3-7)</i>	€ 9,00
<b>Millefoglie: arancia, fragole, classico con gocce di cioccolato</b> <i>Millefeuilles: orange, strawberry, chocolate drops (1-3-7)</i>	€ 10,00
<b>Cheesecake alle fragole</b> <i>Strawberry cheesecake (1-4-7)</i>	€ 10,00
<b>Panna cotta ai frutti rossi</b> <i>Red fruits cream pudding (4-7)</i>	€ 9,50
<b>Tortino al cioccolato fondente, con gelato Brillo alla Vaniglia</b> <i>Dark chocolate cake, served with vanilla Brillo ice-cream (1-3-7)</i>	€ 11,00
<b>Gelati artigianali di nostra produzione</b> <i>Home-made ice-cream (3-7)</i>	€ 8,00
<b>Caffè Brillo</b> <i>Caffè Brillo with mascarpone cheese and chocolate flakes (3-7)</i>	€ 5,00
<b>Tagliata di frutta di stagione</b> <i>Sliced seasonal fresh fruit</i>	€ 11,00



FREE WI-FI

**Allergeni/Allergens:** 1: glutine/cereali - cereals/gluten 2: crostacei - crustaceans  
3: uova - egg 4: pesce fish 5: arachidi - peanut 6: soia - soy 7: latte/latto-  
sio - milk/lactose 8: frutta a guscio e loro prodotti - tree nuts 9: sedano - celery  
10: senape - mustard 11: sesamo - sesame 12: solfiti in concentrazione superiore a  
10mg/kg - sulphites > 10mg/kg 13: lupini - lupin 14: molluschi - molluscs