



Antipasti Appetizers

Alici di Cetara, servite su pane tostato e burrata di bufala <i>Cetara anchovies, served with black bread and burrata cheese (1-4-7)</i>	€	18,00
Tagliere degustazione di Formaggi e Salumi <i>Tasting of Italian cured meat & cheese (7)</i>	€	22,00
Ricotta pastellata <i>Beer-battered Ricotta (1-3-7)</i>	€	5,00
Suppli (2pz) <i>Traditional rice balls Suppli (2pcs) (1-3-7-9-12)</i>	€	5,00
Fiori di zucca in pastella (2pz) <i>Battered-fried courgettes flowers filled with mozzarella and anchovies (2pcs) (1-3-4-7)</i>	€	8,00
Baccalà pastellato <i>Battered-fried Cod fish (1-3-4-7)</i>	€	6,00
Fritto misto tradizionale: melanzane, zucchine, broccoli, fiori di zucca, mela, ricotta, suppli, baccalà <i>Battered-fried vegetables: eggplants, zucchinis, broccolis, apple, courgettes flowers, ricotta cheese, rice balls, Cod fish (1-3-4-7-9-12)</i>	€	16,00
Tartare di manzo con uovo biologico, capperi, cipolla rossa, senape e olio al limone <i>Italian beef tartare, organic eggs, capers, red onions, Dijon mustard and lemon olive oil (3-10)</i>	€	23,00

Bufala&co

Bufala gr 250 <i>Buffalo mozzarella gr 250 (7)</i>	€	16,00	Ricotta di Bufala gr 250 <i>Buffalo ricotta cheese gr 250 (7)</i>	€	12,00
Burrata di Bufala gr 125 <i>Buffalo creamy burrata gr 125 (7)</i>	€	14,00	Degustazione del Casaro <i>Tasting of Buffalo cheese by our Cheesemaker (7)</i>	€	25,00

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

Misticanza: insalate miste di stagione <i>Mix of greens</i>	€	8,00
Greca: lattuga, pomodori, Feta, cetrioli, peperoni rossi, cipolla, olive nere, salsa allo yogurt <i>Lettuce, Feta Greek cheese, cucumber, tomatoes, red peppers, onion, black olives, yogurt dressing (7)</i>	€	9,00
Pollo: lattughino, patate, sedano, cetriolo, pollo allevato all'aperto, maionese alla senape <i>Baby Romaine lettuce, potatoes, celery, cucumber, organic grilled free-range chicken, mustard mayo (3-9-10)</i>	€	12,00
Nizzarda: pomodori, peperoni, fagiolini, patate, cipollotto fresco, tonno, alici, uova, basilico <i>Tomatoes, peppers, green beans, potatoes, fresh onion, tuna, anchovies, boiled eggs, basil (3-4)</i>	€	16,00
Caprese: pomodoro Cuore di Bue, mozzarella di Bufala e basilico <i>"Cuore di Bue" special tomato, Buffalo mozzarella and basil (7)</i>	€	18,00

Primi piatti First courses

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

Secondi piatti Main courses

Polpette al sugo <i>Meatballs in tomato sauce (1-3-7-12)</i>	€ 16,00
Melanzane alla Parmigiana <i>Eggplant parmesan (1-3-7-12)</i>	€ 16,00
Saltimbocca alla Romana, con burro e salvia <i>Traditional Saltimbocca veal scaloppine, with ham sage in white wine and butter sauce (1-7-12)</i>	€ 16,00
Straccetti di Manzo con rughetta, pomodorini e scaglie di Grana <i>Beef strips, served with rocket salad, cherry tomatoes and Grana cheese flakes (7)</i>	€ 16,00
Baccalà* alla romana con cipolle, capperi, patate e olive taggiasche <i>Traditional codfish Roman style, with onions, capers, potatoes and Taggiasca olives (4)</i>	€ 19,00
Frittura di Paranza* <i>Mix of fried fishes, squid and shrimp (1-2-4-14)</i>	€ 23,00
Sogliola* alla mugnaia <i>Sole a la meunière (1-4-7)</i>	€ 30,00
Tartare di tonno* <i>Tuna tartare (4)</i>	€ 23,00

Burgers

I nostri burger sono serviti con patatine fritte tagliate in casa e salse
Our burgers comes with home sliced french fries and souces

Hamburger: 250 gr. di carne nazionale scelta, lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, bacon croccante <i>250 gr selected national beef hamburger, lettuce, tomatoes, caramelized red onion, crispy bacon (1-7-12)</i>	€	18,00
Cheeseburger: 250 gr. di carne nazionale scelta, lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, cheddar, bacon croccante <i>250 gr selected national beef hamburger, lettuce, tomatoes, caramelized red onion, cheddar, crispy bacon (1-7-12)</i>	€	20,00
Mozzarella burger: 250 gr. di carne nazionale scelta, 100 gr. di mozzarella di Bufala campana Dop, cicoria saltata, zucchine e melanzane <i>250 gr selected national beef hamburger, 100 gr original Buffalo mozzarella, stir-fried chicory, courgettes and aubergines (1-7-12)</i>	€	22,00

Griglia Grill

Tagliata di Manzo Danese, scaglie di parmigiano, rucola e pomodorini De Carlo <i>Sliced Danish beef, Parmigiano flakes, rocket salad and De Carlo cherry tomatoes</i>	€	26,00
Filetto di Manzo Danese <i>Danish beef fillet</i>	€	26,00
Abbacchio laziale alla scottadito <i>Roasted Lamb from our local tradition</i>	€	17,00
Galletto alla diavola <i>Pepper roasted cockerel</i>	€	18,00
Costata di Manzo Danese servita con patate al forno e verdure di stagione <i>Rib-eye steak of Danish beef served with roasted potatoes and seasonal vegetables</i>	€	13,00 <small>PER 100GR</small>

Contorni Sides

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

Cestino di pane dall'Antico Forno 

Fresh bread basket by Antico Forno Roscioli (1)

€ 3,00

Olio EVO Salcini
20ml € 2,00
500ml € 20,00

Aceto balsamico biologico
IGP Modena 15ml
€ 2,00

Pizze

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

Calzoni Stuffed pizzas

Bufala e Salame: ricotta di Bufala, salame di Campagnano, fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano Dop, basilico, olio Evo	€	13,00
<i>Buffalo ricotta cheese, local salami (Campagnano), Agerola mozzarella cheese, San Marzano tomato, basilico, Evo oil (1-7-12)</i>		
Fior di Latte: fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, olio Evo	€	13,00
<i>Fior di latte cheese, baked ham and Evo oil (1-7)</i>		
Alici e Provola: fior di latte di Agerola, scarola, alici di Cetara, provola, olive taggiasche	€	14,00
<i>Agerola mozzarella cheese, scarole, Cetara anchovies, provola cheese, Taggiasca olives (1-4-7)</i>		

Dolci della nostra Pasticceria Desserts from our Patisserie

Tozzetti alle nocciole, con Vin Santo	€	7,00
<i>Tozzetti cookies with nuts, served with Vin Santo dessert wine (1-3-8)</i>		
Torta di ricotta e visciole	€	9,00
<i>Traditional ricotta & sour cherries cake (1-3-7)</i>		
Tiramisù	€	9,00
<i>Tiramisù (1-3-7)</i>		
Millefoglie: arancia, fragole, classico con gocce di cioccolato	€	11,00
<i>Millefeuilles: orange, strawberry, chocolate drops (1-3-7)</i>		
Cheesecake alle fragole	€	9,00
<i>Strawberry cheesecake (1-4-7)</i>		
Panna cotta ai frutti rossi	€	9,50
<i>Red fruits cream pudding (4-7)</i>		
Tortino al cioccolato fondente, con gelato Brillo alla Vaniglia	€	11,00
<i>Dark chocolate cake, served with vanilla Brillo ice-cream (1-3-7)</i>		
Gelati artigianali di nostra produzione	€	9,00
<i>Home-made ice-cream (3-7-8)</i>		
Caffè Brillo	€	5,00
<i>Caffè Brillo with mascarpone cheese and chocolate flakes (3-7)</i>		
Tagliata di frutta di stagione	€	11,00
<i>Sliced seasonal fresh fruit</i>		
Selezione di frutti di bosco	€	14,00
<i>Selection of wild berries</i>		

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

* PRODOTTO SOTTOPOSTO A BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/2004 ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3 - THE PRODUCT HAS BEEN SUBMITTED TO A PRECLEANING TREATMENT IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3.