



Qui si viene per due motivi: mangiare la vera pizza Napoletana, con tanto di cornicione, impasto a lunga lievitazione e materie prime ottime o per gustare un bel filetto di carne da 250 grammi con salse speciali da abbinare.

Il locale è gradevole e spazioso, anche se l'acustica non rende facile la chiacchierata con i commensali. In fondo alla sala, vicino al forno a legna, c'è un'area gluten free per celiaci. Il servizio non è impeccabile ma va bene. Nel menu, ispezionabile con il QR Code, sono puntualmente indicati gli allergeni. Come si può notare dalla lista, i prezzi sono piuttosto alti ma si tratta di una pizzeria particolare con prodotti particolari.

Per gli antipasti c'è l'opzione Il Tagliere di Sua Maestà a € 18.50, una selezione di Salumi e formaggi tipici (capocollo, prosciutto San Daniele, mortadella, salame Napoli, ventricina calabrese - formaggio ai tre latti di Sicilia con noci, formaggio ai tre latti con olive, provolone del monaco. Altri antipasti: Prosciutto Crudo di Parma DOP e Bufala Campana (€ 10.00) Polpette al sugo (€ 6.00)

Tra i fritti c'è il supplì Classico come da tradizione romana (€ 3.50) davvero straordinario, con ragù, con rigaglie di Pollo , salsiccia, mantecato al parmigiano stag.24 mesi. Crocchetta di Patate (€ 3.00) , il Lingotto di Caponatina (€ 4.00) composto da trito di verdure, crumble di pomodoro datterino, Crumble di Olive nere , Maionese Vegana, Cipolla rossa in agrodolce.

Il supplì di Barbabietola e Gorgonzola (€ 4.50) con gorgonzola piccante, Salmone marinato alla barbabietola , stracciatella campana e aneto fritto. Patatine Fritte Drippers (€ 5.00)

La pizzeria. Viene utilizzato un impasto contemporaneo napoletano per le pizze. Su richiesta anche impasto ai 5 cereali a soli 3 euro in più

La pizza Sua maestà La Margherita € 12.50 è il risultato di un insieme davvero appetitoso:Datterino Giallo , Fiordilatte di Gragnano , pomodorino giallo confit, datterino rosso confit, pesto di basilico , basilico fresco.

Pizza 5 Formaggi € 13.00, Fiordilatte di Gragnano , Gorgonzola Piccante, Provola affumicata, Blu di Bufala, Cialda di Parmigiano stag.24 mesi

Pizza Americana € 9.50 Pomodoro San Marzano Dop, Fiordilatte di Gragnano , wurstel ,patatine fritte

Pizza Amatriciana € 13.50 Salsa Amatriciana, Guanciale di Amatrice croccante,fonduta di parmigiano e pomodorini gialli confit buciati

Pizza Bronte € 15.00 Fiordilatte di Gragnano , Mortadella di suino nero casertano, Pesto di Pistacchio , Granella di Pistacchio , stracciatella campana, burrata campana

Pizza Bufalina € 11.00 Pomodoro San Marzano Dop, Mozzarella di Bufala Campana, Basilico Fresco, olio Evo

Calzone al Forno € 13.00 Pomodoro San Marzano Dop, Mozzarella di Gragnano , ricotta, Cicoli Napoletani, Basilico Fresco ,Pepe nero

Calzone Fritto Tradizionale € 13.50 Ricotta Campana, Fiordilatte di Gragnano , Salame Dolce Milano , Pepe nero ,Pomodoro San Marzano

Pizza Carbonara euro13.50

Fiordilatte di Gragnano , Guanciale di Amatrice, Carbo-crema, pepe nero

Ed eccoci alla **filetteria**: Filetto di Manzo (125 gr) € 15.00, Knell di Avocado, erba cipollina, Maionese di alici di Cetara, Tuorlo di Uovo. Allergeni: Uova, Pesce

Tartare di filetto di Manzo(125 gr) € 13.00, Fonduta di Pecorino Romano Dop, nocciolo tostate, tuorlo di uovo marinato grattugiato, Allergeni: Uova, Latte, Frutta a guscio

Tartare di filetto di Manzo (125 gr) € 13.00 dadolata di Avocado e more

Filetto Nazionale € 25.00 (250 gr), Filetto Danese € 28.00 (250 gr.), Filetto Francese € 28.50

(250gr), Filetto Argentino € 28.50 (250 gr), Filetto di Black Angus € 30.50 (250 gr), Filetto Simmental € 28.00 (250 gr).

Le salse. Salsa al pepe verde € 3.00, salsa al vino rosso e fonduta di pecorino € 4.50, Salsa ai porcini € 6.50, Salsa al tartufo € 7.00, Salsa asparagi € 6.50, Crema di asparagi, asparagi saltati con burro e fonduta di pecorino.

Salsa Caterina De Medici € 8.00 Salsa di Spugnole(Funghi Morchelle), flambate al Grand Marnier

Contorni. Patate al forno € 5.00. Cicoria ripassata € 5.00

Dolci. Tiramisù tradizionale € 5.00, Cheesecake Newyorkese al caramello salato € 6.50, Crostata ai frutti di bosco e crema pasticciera € 6.50, Babà napoletano con crema pasticciera € 7.50, Delizia della costiera € 6.50 Pan di Spagna, crema pasticciera al limone, ricoperta con una soffice montata. Zuccherino fiocco al latte e cioccolato gluten-free € 7.00 Streusel di biscotto artigianale, crema di cioccolato alle nocciole e fiocco al latte. Zuccherino fiocco al latte e frutti di bosco gluten-free € 7.00 Frutti di bosco su fiocco di latte, streusel di biscotto artigianale, gelèe di lamponi e mousse ai frutti di bosco. Prodotto senza Glutine Prodotto senza Lattosio