












PIZZE CLASSICHE

	€	€
BOSCAIOLA ~ FIORDILATTE, FUNGHI CHAMPIGNON E SALSICCIA_____	8	9
 CAPRICCIOSA ~ SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, FUNGHI, UOVO, OLIVE, PROSCIUTTO E CARCIOFI DI TERRACINA____	8	9
 DIAVOLA ~ SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, VENTRICINA E PEPERONCINO_____	7.5	8.5
 FUNGHI ~ SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE E FUNGHI CHAMPIGNON_____	7.5	8.5
 MARINARA ~ SALSA DI POMODORO, AGLIO E ORIGANO_____	6	7
 MARGHERITA ~ SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE E BASILICO_____	6.5	7.5
 NAPOLI ~ SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE E ALICI DI CETARA_____	7	8
PACHINO ~ MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA, PACHINO E BASILICO_____	8.5	9.5
QUATTROFORMAGGI ~ FIORDILATTE, PROVOLA AFFUMICATA, GRANA E GORGONZOLA_____	8	9
PROVOLA&SPECK ~ PROVOLA AFFUMICATA, FIORDILATTE E SPECK_____	8	9
 REGINELLA ~ SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA E BASILICO_____	7.5	8.5
 VEGETARIANA ~ SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE E VERDURE DI STAGIONE_____	7.5	8.5

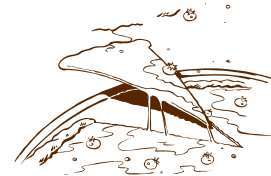
PIZZE MODERNE

	€	€
 AMALFI ~ SALSA DI POMODORO, OLIVE , CAPPERI, POMODORINI, ALICI DI CETARA, STRACCIATELLA DI BURRATA_____	8.5	9.5
FRIARIELLI E SALSICCIA ~ FIORDILATTE,FRIARIELLI E SALSICCIA_____	8.5	9.5
JULIENNE ~ FIORDILATTE, JULIENNE DI ZUCCHINE E ALICI DI CETARA_____	9	10
NORMA ~ FIORDILATTE, PARMIGIANO, POMODORINI, MELANZANE, RICOTTA INFORNATA DEI NEBRODI_____	9	10
 PACHINO LA VENDETTA ~ SALSA DI POMODORO, PARMIGIANO, POMODORINI, <i>in uscita</i> MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA_____	10.5	11.5
PATATA ~ PROVOLA AFFUMICATA, PATATE ARROSTO,PANCETTA ARROTOLATA E OLIVE_____	8	9
PERE E GORGONZOLA ~ FIORDILATTE, PERE WILLIAMS E GORGONZOLA_____	8	9
SALMONE ~ FIORDILATTE, SALMONE, RICOTTA CONDITA, RUCOLA E PEPE ROSA_____	10.5	11.5
TONNO E CARCIOFINI ~ FIORDILATTE, CARCIOFINI ALLA CAFONA E FILETTI DI TONNO DI CETARA,PEPERONCINO____	9	10
 ZUCCHINE E N'DUJIA ~ SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE, JULIENNE DI ZUCCHINE E N'DUJIA _____	8	9

FOCACCE & RIPIENI

	€	€
 CALZONE APERTO ~ SALSA DI POMODORO, POMODORO A FETTE, MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA, BASILICO, ORIGANO_____		10
 CALZONE VESUVIO ~ FIORDILATTE, SALAME E RICOTTA, CONDITO CON SALSA DI POMODORO E PARMIGIANO____		9.5
FOCACCIA BIANCA ~ OLIO DI OLIVA, SALE, ROSMARINO_____	5	6
FOCACCIA BRESAOLA ~ LETTO DI RUCOLA, BRESAOLA, POMODORINO PACHINO E SCAGLIE DI GRANA_____		9.5
FOCACCIA PORTO FLUVIALE ~ STRACCIATELLA E CULATELLO_____		11
 PANUOZZO PARMIGIANA ~ PARMIGIANA DI MELANZANE,, FIORDILATTE, PARMIGIANO E BASILICO_____		11
PANUOZZO BASSIANO ~ PROSCIUTTO DI BASSIANO, MOZZARELLA DI LATE DI BUFALA, RUCOLA E ORIGANO____		11
PANUOZZO COTTO ALLA BRACE ~PROSCUTTO COTTO ALLA BRACE, FIORDILATTE, CARCIOFINI DI TERRACINA_____		11
PANUOZZO SCAROLA ~ FIORDILATTE, SCAROLA CROCCANTE, OLIVE TAGGIASCHE E ALICI DI CETARA_____		11

TUTTE LE PIZZE NAPOLETANE CON BASE MOZZARELLA SONO CONDITE CON PARMIGIANO E BASILICO



P

I

Z

Z

E

R

I

A

BEVANDE

Acqua Km0 1 lt...... 2 €
acqua potabile trattata naturale o gassata

SOFT DRINKS

Le bibite gassate

33 cl 3.5 €

VINO SFUSO

BIANCO O ROSSO

a rotazione dalle migliori cantine

1 lt. 15 €

1/2 lt. 9 €

1/4 lt. 7 €

o solo un bicchiere 4.5 €

PER UNA SCELTA COMPLETA
CONSULTA LE NOSTRE CARTE
DEI VINI E DEI COCKTAIL
l'imbarazzo è nella scelta



GASTRONOMIA

<i>Mozzarella di latte di Bufala 200 GR.</i> _____	9.5
<i>Mozzarella di latte di Bufala 200 GR.</i> E PROSCIUTTO DI PARMA _____	16
<i>Burrata</i> AI TRE POMODORI: SECCHI, FRESCHI E APPASSITI _____	13
<i>Culatello</i> CON COTENNA GHIRARDI _____	18
<i>Prosciutto</i> DI PARMA DOP _____	14
<i>Prosciutto</i> DI BASSIANO DOP _____	11
<i>Prosciutto cotto</i> ALLA BRACE SELEZIONE PORTO FLUVIALE _____	11
<i>Selezione di prosciutti</i> (PARMA, BASSIANO E COTTO VILLANI) _____	15
<i>Selezione di formaggi</i> ITALIANI _____	14
<i>Selezione di salumi</i> _____	13
<i>Tagliere misto</i> (FORMAGGI, SALUMI E PROSCIUTTI) _____	18

FRIGGITORIA

RISO

<i>Suppli</i> AL RAGU' _____	2.5
<i>Arancino</i> ZUCCA, ANETO E PEPERONCINO _____	3
<i>Arancino</i> SCAROLA, CAPPERI, ALICI E OLIVE _____	3
<i>Arancino</i> PORRO, SPINACI E FONTINA _____	3

I CLASSICI

<i>Crocchetta</i> DI PATATE _____	2
<i>Crocchetta</i> DI GATEAUX _____	2.5
<i>Crocchetta</i> DI PROSCIUTTO _____	3
<i>Polpetta</i> DI MELANZANE _____	2.5
<i>Fiore</i> DI ZUCCA _____	3
<i>Filetto</i> DI BACCALÀ _____	4
<i>Mozzarelline 10 PZ.</i> _____	7.5
<i>Patate</i> FRITTE* _____	5.5
<i>Crocchette di astice</i> CON SALSE AL: COGNAC, YOGURT ARANCIA E ANETO, MAIONESE E DRAGONCELLO _____	8
<i>Cartoccio</i> DI ALICI CON SALSA CACIO E PEPE _____	6

I MISTI

<i>Frittura mista:</i> 1 SUPPLI AL RAGU', 1 FIORE DI ZUCCA, 1 CROCCHETTA DI PATATE, 1 POLPETTA DI MELANZANE 3 MOZZARELLINE _____	10
--	----

BRUSCHETTE

<i>Aglie e olio</i> _____	2.5
<i>Pomodoro</i> _____	3
<i>Pomodoro e mozzarella</i> DI LATTE DI BUFALA _____	4
<i>Ciauscolo e broccoletti</i> _____	4

CESTINO DI PANE DELLA CASA CON FARINE NATURALI SELEZIONATE, A LIEVITAZIONE NATURALE, COTTO A LEGNA 1.5 €

€ INSALATE

<i>Baccalà</i> _____	14
BACCALÀ', PEPERONI DEL PIQUILLO, PATATE, RICCIA E SEMI DI ZUCCA	
<i>Autunnale</i> _____	13
BABY SPINACIO, FUNGHI CHAMPIGNON, NOCI, MIELE E MELAGRANA	
<i>Caesar salad</i> _____	13
POLLO DI ALLEVAMENTO NATURALE, SALSA CAESAR, LATTUGA ROMANA E CROSTINI DI PANE _____	
<i>Nizzarda</i> _____	14
TONNO DI CETARA, ALICI, INSALATA RICCIA, FAGIOLI ROSSI, UOVO SODO, CAPPERI, POMODORO E OLIVE _____	

€ PRIMI

<i>Schiaffone</i> ALL'AMATRICIANA _____	9.5
<i>Fettuccine</i> ALLA PAPALINA _____	10
<i>Maccheroncini</i> AL RAGU' DI AGNELLO E CARCIOFI _____	10
<i>Lasagna vegetale</i> CON VERDURE DI STEGIONE E ZAFFERANO _____	9.5
<i>Crema di zucca</i> CON "PALLOTTE" CACIO E OVO _____	10

€ CONTORNI

<i>Patate al forno</i> AGLIO E ROSMARINO _____	6
<i>Patate</i> FRITTE* _____	5.5
<i>Patate</i> INFORNATE AL FORMAGGIO PICCANTI _____	6
<i>Broccoletti</i> RIPASSATI _____	6
<i>Cicoria</i> ALL'AGRO O RIPASSATA _____	6

€ GRIGLIA

<i>Arrosticini</i> AL PZ. _____	1.5
<i>Involto di manzo</i> AL PZ. _____	2.5
<i>Involto di vitella</i> AL PZ. _____	2.5
<i>Involto di tacchino</i> AL PZ. _____	2.5
<i>Bistecca di manzo</i> CON OSSO 450 GR. CIRCA _____	20
<i>Lombata di manzo</i> SENZA OSSO 300 GR. CIRCA _____	19
<i>Tagliata di manzo</i> AL ROSMARINO E PEPI MISTI _____	19
<i>Filetto</i> DI MANZO 200 GR. CIRCA _____	21
<i>Tagliata di pollo</i> ALLE ERBE MEDITERRANEE _____	16.5

C

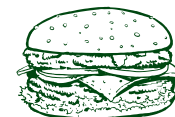
U

C

I

N

A



BURGER

Fluviale 14 €
Burger di manzo 180 gr., pomodoro, insalata, ketchup fatto in casa

Agnello 16€
Burger di agnello 180 gr, con carciofini e crema di pecorino

I NOSTRI BURGER SONO SERVITI CON PANE AL SESAMO E PATATE FRITTE*

LE NOSTRE MATERIE PRIME, FRESCHE O SURGELATE VENGONO SOTTOPOSTE AI TRATTAMENTI DI SANIFICAZIONE PREVISTI DAL REG. CE 853/2004 PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO

* prodotto surgelato

design by: RepubblicaGastronomica.com