













PIZZE CLASSICHE

	€	€
 MARINARA: salsa di pomodoro, aglio e origano	6	7
 MARGHERITA: salsa di pomodoro, fiordilatte e basilico	6,5	7,5
BOSCAIOLA: fiordilatte, funghi champignon e salsiccia	8	9
 CAPRICCIOSA: salsa di pomodoro, fiordilatte, funghi, uovo sodo, 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
 NAPOLI: salsa di pomodoro, fiordilatte e alici di Cetara	7	8
PACHINO: mozzarella di latte di bufala, pachino e basilico	8,5	9,5
QUATTRO FORMAGGI: 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
POMODORINI E PROVOLA: provola affumicata, fiordilatte, rucola e pomodorini	7	8
PRIMAVERA: fiordilatte, pomodori a fette, rucola e scaglie di grana	7	8

PIZZE MODERNE

	€	€
 AMALFI: salsa di pomodoro, olive, capperi, pomodorini, alici di Cetara, stracciatella di burrata	8,5	9,5
BROCCOLI E SALSICCIA: fiordilatte, friarielli e salsiccia	8,5	9,5
FIORI: fiordilatte, fiori di zucca e alici di Cetara	8	9
NORMA: fiordilatte, parmigiano, pomodorini, melanzane, ricotta infornata dei Nebrodi	9	10
 PACHINO LA VENDETTA: salsa di pomodoro, grana, pomodorini e mozzarella di bufala a crudo	10,5	11,5
PATATA: provola affumicata, patate arrosto, pancetta arrotolata e olive	8	9
MIELE E GORGONZOLA: fiordilatte, miele e gorgonzola	8	9
SALMONE: fiordilatte, salmone, ricotta condita, rucola e pepe rosa	10,5	11,5
 TOSCANA: salsa di pomodoro, fiordilatte, salsiccia, carciofini e patate arrosto	9	10
ZUCCHINE E 'NDUJA: fiordilatte, zucchine fritte e 'Nduja	8	9

FOCACCE & RIPIENI

	€	€
FOCACCIA BIANCA: olio di oliva, sale e rosmarino	5	6
FOCACCIA CON BRESAOLA: rucola, bresaola, pomodorini pachino e scaglie di grana		11
FOCACCIA PORTO FLUVIALE: stracciatella e culatello		11
FOCACCIA CETARA: rucola, mozzarella di latte di bufala, pomodorini e filetti di tonno di Cetara		12
 CALZONE APERTO: salsa di pomodoro, pomodoro a fette, mozzarella di latte di bufala, basilico e origano		10
CALZONE VESUVIO: fiordilatte, salame, ricotta, condito con salsa di pomodoro e parmigiano		10
PANUOZZO BASSIANO: prosciutto di Bassiano, mozzarella di latte di bufala, rucola e origano		10
PANUOZZO COTTO ALLA BRACE: prosciutto cotto alla brace, fiordilatte e carciofini di Terracina		10
PANUOZZO PARMIGIANA: parmigiana di melanzane, fiordilatte, parmigiano e basilico		10

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



ROMANA
NAPOLEANA
ROSSA

P

I

Z

Z

E

R

I

A

BEVANDE

Acqua Km 0 1 lt. € 2.5
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

1/2lt. € 9

1/4 lt. € 7

o soli un bicchiere 15cl .. € 4,5

PER UNA SCELTA COMPLETA
CONSULTA LE NOSTRE CARTE
DEI VINI E DEI COCKTAIL



GASTRONOMIA

	€
<i>Mozzarella di latte di Bufala</i> 250 gr	9,5
<i>Mozzarella di latte di Bufala</i> 250 gr e prosciutto di Parma	16
<i>Burrata ai tre pomodori</i> secchi, freschi e passiti	13
<i>Culatello</i> con cotenna Ghirardi	18
<i>Prosciutto di Parma D.O.P.</i>	14
<i>Prosciutto di Bassiano D.O.P.</i>	11
<i>Prosciutto cotto alla brace</i> selezione Porto Fluviale	11
<i>Selezione di prosciutti</i> (Parma, Bassiano, 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 al ragù</i>	2,5
<i>Arancino</i> zucca e speck	3
<i>Arancino</i> spinaci e fontina	3
<i>Arancino</i> broccoli e 'Nduja	3

I CLASSICI

<i>Crocchetta</i> di patate	2
<i>Crocchetta</i> di gateau	2,5
<i>Crocchetta</i> di gorgonzola	3
<i>Polpetta di melanzane</i>	2,5
<i>Fiore di zucca</i>	3
<i>Filetto di baccalà*</i>	4
<i>Mozzarelline</i>	7,5
<i>Patate fritte*</i>	5,5
<i>Fish and chips di polpo</i> con salsa ai peperoni	16
<i>Cartoccio di alici</i> con salsa cacio e pepe	14
<i>Fritto misto</i>	10

Suppli, fiore di zucca, crocchetta di patate, polpetta melanzane e 3 mozzarelle

BRUSCHETTE

	€
<i>Aglione e olio</i>	2,5
<i>Pomodoro</i>	3
<i>Pomodoro e mozzarella di latte di bufala</i>	4
<i>'Nduja e cicoria</i>	4

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

€ 1,5

INSALATE

	€
<i>Salmone</i>	12
Songino, crostini di pane, salmone e vinaigrette al pepe rosa	
<i>Ortolana</i>	12
Verdure di stagione, semi misti, insalata riccia e salsa allo yogurt	
<i>Caesar salad</i>	13
Pollo di allevamento naturale, salsa Caesar, lattuga romana e crostini di pane	
<i>Nizzarda</i>	12
Tonno di Cetara, alici, insalata riccia, fagiolini, uovo sodo, capperi, pomodoro e olive	

PRIMI

	€
<i>Maccheroni all'Amatriciana</i>	9,5
<i>Paccheri alla Carbonara</i>	9,5
<i>Fettuccine Cacio e Pepe</i>	9,5
<i>Lasagna</i> con verdure di stagione	10

CONTORNI

	€
<i>Patate fritte*</i>	5,5
<i>Patate al forno</i> con aglio e rosmarino	6
<i>Patate infornate piccanti</i> al formaggio	6
<i>Scarola con olive e capperi</i>	6

GRIGLIA

	€
<i>Arrosticini</i> al pezzo	1,5
<i>Bistecca di manzo</i> con osso 450 gr c.a.	20
<i>Lombata di manzo</i> senza osso 300 gr c.a.	19
<i>Tagliata di manzo</i> al rosmarino e pepi misti 300 gr c.a.	19
<i>Filetto di manzo</i> 200 gr c.a.	21
<i>Tagliata di pollo</i> alle erbe mediterranee	16
<i>Black Angus Americano</i> 500 gr.	25
<i>Bistecca con osso di manzetta baltica</i> 450 gr c.a. al rosmarino	18
<i>Lombata di manzetta baltica</i> 300 gr c.a.	18

C

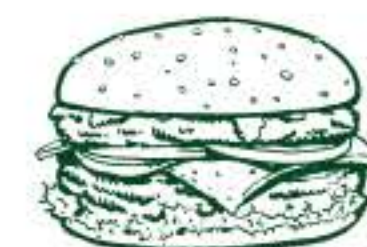
U

C

I

N

A



HAMBURGER

	€
FLUVIALE	13,5
burger di manzo 180gr. ketchup, pomodoro, lattuga	
AGNELLO	15
burger di agnello 180gr. con carciofini e crema di pecorino romano	

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