

GASTRONOMIA

<i>Burrata ai tre pomodori</i>	14,5
<i>Mozzarella di latte di bufala (250 gr)</i>	12,5
<i>Prosciutto di Parma DOP</i>	14
<i>Prosciutto di Parma DOP e mozzarella di latte di bufala</i>	19,5
<i>Tagliere di salumi e formaggi</i>	22
<i>selezione "Gastronomia Ercoli 1928"</i>	
<i>Tagliere di salumi</i>	16
<i>selezione "Gastronomia Ercoli 1928"</i>	
<i>Tagliere di formaggi</i>	13,5
<i>selezione "Gastronomia Ercoli 1928"</i>	

FRITTI

<i>Arancino* con rapa rossa e gorgonzola</i> NEW	4
<i>Bombetta di pulled pork</i>	4
<i>Chips</i>	6
<i>Chips cacio e pepe</i>	6,5
<i>Chips lime e pepe rosa</i>	6,5
<i>Crocchetta di patate</i>	3
<i>Filetto di baccalà</i>	6
<i>Fiore di zucca con alici</i>	4
<i>Mozzarelline fritte (10 pz)</i>	7,5
<i>Patatine fritte*</i>	5,5
<i>Suppli al ragù</i>	3,5
<i>Suppli alla romana</i>	3
<i>Tramezzino broccoli e salsiccia panato</i>	4
<i>con corn flakes</i>	
<i>Montanara</i>	3,5
<i>Polpetta* alla picchiapò</i> NEW	4
<i>Fritto misto</i>	13

1 suppli al pomodoro, 1 tramezzino, 1 bombetta di pulled pork e 8 mozzarelline

BRUSCHETTE

<i>Aglione e olio</i>	3
<i>Pomodoro</i>	4
<i>Pomodoro e mozzarella di latte di bufala</i>	5
<i>Stracciatella di burrata ai tre pomodori</i>	7

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

€ 2

LE NOSTRE MATERIE PRIME, FRESCHES 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

*Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine se non reperibili freschi. Il processo di abbattimento mantiene inalterate le proprietà organolettiche dell'alimento.

PRIMI

<i>Mezzi paccheri alla carbonara</i>	12
<i>Pici con porcini e salsiccia</i> NEW	13,5
<i>Tonnarelli all'amatriciana</i>	12
<i>Tonnarelli su crema di cavolo nero, pomodorini</i> NEW	14,5
<i>confit e gamberi</i>	
<i>Ravioli di zucca e ricotta su crema</i> NEW	12,5
<i>di gorgonzola e noci</i>	

GRIGLIA

<i>Arrosticini di pecora</i>	1,5/pezzo
<i>Costata di manzo danese con patate al forno</i>	10/etto
<i>Entrecôte di manzo danese (350 gr ca.)</i> con patate al forno	26
<i>Filetto di manzo danese (230 gr ca.)</i> con patate al forno	26
<i>Fiorentina di manzo danese</i> con patate al forno	10/etto
<i>Tagliata di manzo (240 gr ca.) al rosmarino</i> con patate al forno	23,5
<i>Tagliata di pollo</i> con patate al forno	17,5
<i>Salsiccia e cicoria ripassata</i>	16
<i>Grigliata mista per due persone</i>	34
Salsicce, arrosticini, petto di pollo, entrecôte di vitella	

INSALATE

<i>Caesar salad</i>	12,5
Lattuga romana, pollo, salsa Caesar, crostini di pane e scaglie di grana	
<i>Insalata mista</i>	6,5
<i>Insalata siciliana</i>	9,5
Finocchi, arance e olive	
<i>Insalata autunnale</i> NEW	12,5
con baby spinaci, barbabietole, pere, noci e gorgonzola	

CONTORNI

<i>Cicoria ripassata o all'agro</i>	6,5
<i>Cime di rapa ripassate</i> NEW	6,5
<i>Patate al forno con aglio e rosmarino</i>	6
<i>Scarola, olive e capperi</i>	6,5
<i>Verdure grigliate</i>	7

C

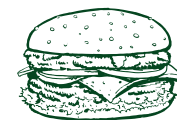
U

C

I

N

A



HAMBURGER

Tutti i nostri burger sono accompagnati dalle nostre patate chips

BACON CHEESE

BURGER 15,5

Bun con mix di semi di sesamo
Hamburger di manzo, pomodoro, insalata, cheddar, bacon croccante, ketchup e maionese

FLUVIALE 14,5

Bun con mix di semi di sesamo
Hamburger di manzo, pomodoro, insalata e ketchup

PULLED CHICKEN 14,5

Tasca di pizza - Sovraccoscia di pollo affumicato sfilacciato, insalata, pomodoro e yogurt alla menta

PULLED PORK 14,5

Tasca di pizza - Spalla di maiale sfilacciata e affumicata, insalata coleslaw e salsa piccante

VEGGIE BURGER 14,5

bun con mix di semi di sesamo -
Burger di ceci e patate fritto con funghi galletti, provola, fonduta di taleggio, insalata e pomodoro

➔ **Acqua Km 0 1 lt.** € 3
acqua potabile trattata naturale o gassata

➔ **SOFT DRINKS**
Le bibite gassate..... € 4

➔ **VINO SFUSO BIANCO O ROSSO**
a rotazione dalle migliori cantine

1 lt. € 16

½ lt. € 9

¼ lt. € 6,5

o solo un bicchiere (12,5 cl) € 4,5

NUOVO IMPASTO DI ANTICHI GRANI SICILIANI

+ 0,50€ RISPETTO ALL'IMPASTO NAPOLETANO

FOCACCE

	€	€
BIANCA	6	7
Olio e rosmarino		
MORTADELLA	-	13,5
Mortadella, stracciatella di burrata e granella di pistacchi		
PORTO FLUVIALE	-	13,5
Prosciutto di Parma DOP e stracciatella di burrata		
BRESAOLA NEW	-	12,5
Ruola, bresaola, pomodorini e grana		

RIPIENI

CALZONE VESUVIO	-	13
Fior di latte, ricotta condita, salame dolce e salsa di pomodoro		
PANUOZZO BROCCOLETTI E SALSICCIA NEW	-	13
Fior di latte, provola, broccoletti e salsiccia		
PANUOZZO PARMA	-	13,5
Prosciutto crudo di Parma DOP, pomodori, origano, ruola e mozzarella di latte di bufala		
PANUOZZO COTTO E CARCIOFINI NEW	-	13
Fior di latte, prosciutto cotto e carciofini		

PIZZE BIANCHE

BOSCAIOLA	9,5	10,5
Fior di latte, funghi e salsiccia		
CROCCHÉ NEW	14,5	15,5
Fior di latte, provola affumicata, crocchetta di patate, prosciutto cotto e cheddar		
FIORI E ALICI	11	12
Fior di latte, fiori di zucca e alici		
QUATTRO FORMAGGI	9,5	10,5
Fior di latte, provola affumicata, parmigiano e gorgonzola		
PACHINO	12	13
Mozzarella di latte di bufala, pomodorini Pachino e basilico		
PORCINI NEW	13	14
Fior di latte, porcini, ruola e granella nocciola		
PATATE E PANCETTA NEW	11	12
Patate, provola, pancetta e olive		
PRINCIPESSA	12	13
Fior di latte, alici, zucchine, stracciatella di burrata, scorza di limone e menta		
ZUCCA E CHORIZO NEW	12	13
Fior di latte, provola affumicata, patate, olive, zucca e chorizo		
ZUCCHINE, PROVOLA E SPECK	9,5	10,5
Fior di latte, provola affumicata, zucchine e speck		

PIZZE ROSSE

	€	€
AMALFI	11,5	12,5
Salsa di pomodoro, alici, olive nere, stracciatella di burrata e origano		
ARRABBIATA AI TRE POMODORI	8,5	9,5
Salsa di pomodoro, datterini gialli, pomodorini ciliegino e olio al peperoncino		
ARRABBIATA DI TONNO NEW	13,5	14,5
Salsa di pomodoro, pomodorini, tonno sott'olio, cipolle fritte, prezzemolo e peperoncino fresco		
CAPRICCIOSA	12	13
Salsa di pomodoro, fior di latte, funghi champignon, carciofini, olive nere, uovo sodo e prosciutto crudo		
DIAVOLA	9	10
Salsa di pomodoro, fior di latte e salame ventricina		
FUNGHI	9	10
Salsa di pomodoro, fior di latte e funghi champignon		
MARGHERITA	8	9
Salsa di pomodoro, fior di latte e basilico		
SUPER MARGHERITA NEW	18,5	19,5
Salsa di pomodoro, pomodorini Pachino, pomodorini gialli, basilico e burrata da 250 gr in uscita		
MARINARA	7,5	8,5
Salsa di pomodoro, aglio e origano		
MARINERA CROCCANTE	8,5	9,5
Salsa di pomodoro, aglio nero e crumble di pane all'origano		
NAPOLI	9	10
Salsa di pomodoro, fior di latte e alici		
'NDUJA E STRACCIATELLA NEW	13	14
Salsa di pomodoro, pomodorini, 'nduja, stracciatella e origano		
NORMA	9,5	10,5
Salsa di pomodoro, fior di latte, pomodorini Pachino, melanzane, ricotta infornata e basilico		
PACHINO LA VENDETTA	12	13
Salsa di pomodoro, pomodorini Pachino, basilico e mozzarella di latte di bufala in uscita		
REGINELLA	10	11
Salsa di pomodoro, mozzarella di latte di bufala e basilico		
VEGETARIANA	9,5	10,5
Salsa di pomodoro, fior di latte, zucchine, melanzane, cicoria, funghi champignon e pomodorini Pachino		



MENU BIMBI



BABY BURGER CON PATATINE FRITTE*	9,5
PASTA AL POMODORO E IN BIANCO	6,5
STRIPS DI POLLO PANATE E PATATINE FRITTE*	9,5



P

I

Z

Z

E

R

I

A

I NOSTRI IMPASTI

Lievito madre, farine selezionate e cura artigianale

Tempi di lievitazione



Romano: 48 ore



Napoletano: 72 ore



Antichi grani siciliani: 72 ore

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

