

LA PIZZERIA *Nazionale*

Pizza

impasto soffice alla napoletana

La Nazionale

Tricolore: fiordilatte di Agerola, pomodorini, rucola e scaglie di grana 10,00

tradizionali

Marinara 7,00
pomodoro, origano, aglio e olio evo

Margherita 7,50
pomodoro, fiordilatte di Agerola, basilico e olio evo

Napoletana 9,50
pomodoro, fiordilatte di Agerola, acciughe in olio, olive nere e origano

Diavola 9,50
pomodoro, fiordilatte di Agerola e salamino piccante

Gialli e mozzarella 9,50
pomodorino giallo di Battipaglia, provola di Agerola e basilico fritto

Bresaola 13,00
focaccia con, all'uscita dal forno: rucola, bresaola Gran Ginestra, cialda di grana e aceto balsamico

Tre pomodori 10,00
pomodorino giallo di Battipaglia, passata di pomodoro, pomodorino del Piennolo, provola di Agerola e scaglie di ricotta dura

5 Formaggi 10,00
fiordilatte di Agerola, gorgonzola IGP, taleggio, ricotta di bufala, cialde di grana

Capricciosa 10,00
pomodoro, fiordilatte di Agerola, champignon, prosciutto cotto, carciofini e olive nere

Cottarella 14,00
provola di Agerola, prosciutto cotto Gran biscotto Affumicato Praga al tartufo e cialda di grana

Calzone 11,00
pomodoro, fiordilatte di Agerola, salame Napoli e ricotta di bufala

Parma 14,00
fiordilatte di Agerola con, in uscita dal forno: prosciutto crudo di Parma Riserva 24 mesi, rucola e scaglie di pecorino

Vegana 11,00
crema di patate gialle, zucca, funghi champignon, olive e pinoli

impasto Croccante alla Romana

Margherita sbagliata 8,50
fiordilatte di Agerola, pesto di basilico, emulsione di pomodoro a crudo e grana

Emiliana 10,50
focaccia con, in uscita dal forno: ricotta di bufala, mortadella di Bologna Riserva Oro Rovagnati e crema di pistacchio

Pugliese 11,50
focaccia con, in uscita dal forno: burrata pugliese, acciughe in olio, olive nere, capperi, rucola, pomodori secchi e origano

Siciliana 16,50
focaccia con, in uscita dal forno: mozzarella di bufala, pomodoro insalatato, gamberi rossi, zeste di limone di Sicilia

Piemontese 16,50
Fiordilatte di Agerola, con, in uscita dal forno: tartare di manzo, mostarda e pomodori secchi

5 formaggi e Praga 13,00
fiordilatte di Agerola, provola di Agerola, taleggio, grana e gorgonzola con, in uscita dal forno: prosciutto cotto Gran biscotto affumicato Praga al tartufo Rovagnati

Calabrese 13,00
provola di Agerola, 'nduja calabrese, finocchietto, grana in scaglie

Laziale 12,00
provola di Agerola, porchetta di Ariccia IGP e patate al forno

Abruzzese 12,00
fiordilatte di Agerola con, in uscita dal forno: pancetta sgrassata abruzzese, miele e noci

Ligure 14,00
focaccia con mozzarella di bufala, pesto di basilico e prosciutto crudo di Parma Riserva 24 mesi

Dolci

Tiramisù classico fatto in casa 6,50

Delizia al limone 6,50

Scaglie di pizza frita con nutella e galak 6,50

Tortino fondente di cioccolato* 6,50

Torta caprese al pistacchio 6,50

Sfizi all'italiana

bruschette

con pane pizza della casa

Classica 5,00
al pomodoro ramato, basilico, aglio

Stracciata 6,50
avocado di Sicilia, stracciata di bufala, pomodori secchi, zeste di limone, olio evo

Sgrassatella 6,00
con pancetta sgrassata abruzzese

fritti mare e terra

Misto italiano 12,00
Suppli' crocche', fiori di zucca, verdure pastellate

Calamari* e Gamberi* 16,50

Ripassata 10,00
montanara frita al pomodoro con grana, ripassata al forno

i grandi classici

Parmigiana di melanzane 8,50
pomodoro, provola affumicata, basilico

Tartare di manzo 15,00
con olive, capperi, grana e cipolla caramellata

Polpo 15,00
insalata di polpo con patate, pomodorini e olive verdi

dai pascoli classici sapori di latte

Burrata e pomodori secchi 9,00
burrata pugliese, pomodori secchi, acciughe in olio, olive nere, capperi, origano

Mozzarella di bufala 11,50
170 gr con mix di pomodori

Tagliere di formaggi *per 2 persone* 22,00
accompagnato da miele e marmellata di Casa Lorena, primo sale, ricotta di bufala, tocchi di grana, taleggio, burro di bufala, provolone Del Monaco, pecorino bagnolese

Tagliere di salumi *per 2 persone* 22,00
prosciutto crudo di Parma Riserva 24 mesi, prosciutto Gran biscotto al tartufo, mortadella di Bologna Riserva Oro, salame piccante ventricina, porchetta d'Arpiccia IGP, bresaola Gran Ginestra, pancetta sgrassata abruzzese

Cucina

lo spaghettonone di Gragnano

Nazionale 12,00
con pomodorini rossi e basilico

Cacio e pepe 14,00

Alla Nerano 14,00

Aglio, olio e peperoncino 18,00
su battuta di gamberi rossi*

Alle vongole 16,00

specialità regionali

Pasta mista fagioli e cozze 14,00

Paccheri alla Norma 14,00

Trofie al pesto genovese 14,00
con ricotta di bufala e pinoli

Risotto con fiori di zucca 15,00
burrata pugliese e prosciutto crudo croccante

insalatone

Fiore e crudo 11,00
fior di latte di Agerola, tocchetti di prosciutto crudo di Parma Riserva 24 mesi, melone cantalupo, pomodoro, insalata mix, olive verdi e sesamo

Tonno e mix di pomodori 12,50
filetti di tonno di cetara conservati in olio, mix di pomodori: insalatato, ramato e ciliegino, olive nere, uovo sodo, insalata mix e finocchietto

Pollo e zenzero 13,50
petto di pollo alla brace, quinoa, zenzero fresco, semi di zucca, pancetta croccante, iceberg, rucola e salsa Caesar

secondi

Filetto alla brace 26,00
di scottona piemontese

Cotoletta orecchia di elefante 24,00

Tagliata di pollo 16,00
con verdure alla brace

Polpo alla brace 18,50
su vellutata di piselli

contorni

Mix di pomodori, cipolla rossa, rucola e origano - **Zucchine** alla scapece
Patate fritte* - **Insalatina** mista di stagione 4,00

Non possiamo garantire l'assenza di allergeni nei nostri piatti da menu.
Chiedere la ricetta con la specifica degli allergeni.

*I prodotti indicati con l'asterisco sono surgelati all'origine.