
Entrée

Burrata € 9,50
Piennolo tomatoes, basil, bread feathers

Bufala € 9,50
Friarielli, pine nuts, anchovies, lemon

Pizza

Marinara (vegan) € 8,00
San Marzano, garlic, oregano

Margherita (v) € 9,50
San Marzano, fior di latte di Agerola, basil

Friarielli (v) € 13,00
Friarielli, provola di Agerola, pine nuts, lemon

Ripieno € 13,50
Ricotta, salame piccante, parmigiano reggiano, San Marzano, basilico

Kaas 'n Cactus (v) € 15,00
Ricotta, blue di bufala, parmigiano reggiano, fior di latte, cactus confiture, walnuts

Nonno Vincenzo € 12,00
San Marzano, salame piccante, provola di agerola

Quattro Pomodori (vegan) € 14,00
San Marzano, piennolo tomatoes, green and semidried, garlic, oregano

Margherrata (v) € 15,50
San Marzano, stracciata, basil pesto

Entroterra € 15,00
Borlotti beans velvet, provola di Agerola, guanciale, topinambur chips

Mortazza € 16,50
Fior di latte, semidried tomatoes, ricotta, pistache, mortadella

Scarola € 15,50
Endive, taggiasche olives, provola di Agerola, salted anchovies, lemon

Cabo Noord € 18,00
Cod fish, piennolo tomatoes, fior di latte di Agerola, fried capers, lemon

Van Gogh (v) € 15,00
Fior di latte di Agerola, oven roasted potatoes, cavolo nero, blue di bufala fondue

Ask for the special of the day

Dessert

Tiramisu' € 5,95