

## LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Le nostre Mozzarelle di Bufala Campana DOP, mozzate a mano, provengono da caseifici selezionati e certificati nell'area di Paestum e dell'Agro Pontino, all'interno della zona di origine stabilita dal disciplinare del Consorzio di tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP.

*Our handmade Mozzarellas come from selected producers in the Paestum and the Agro Pontino areas. They are all provided with a DOP certification (Protected Origin Denomination).*

## MOZZARELLA BAR

Euro

### LE DEGUSTAZIONI - Our tastings

Consigliate per 2 persone - suggested for 2 people

Degustazione di 3 Mozzarelle di Bufala Campana DOP: Paestum, Pontina, Affumicata A Tasting of 3 handmade Mozzarellas di Bufala Campana DOP: Paestum, Pontina and Smoked	22,00
Gran Degustazione di 3 Mozzarelle di Bufala Campana DOP, Stracciatella di Burrata e Ricottina di Bufala Grand Tasting of 3 handmade Mozzarellas di Bufala Campana DOP, Stracciatella di Burrata and Ricotta di Bufala	33,00
Con l'accompagnamento di: Accompanied by:	
• Selezione di Salumi (Prosciutto Crudo di Parma, Mortadella di Prato, Finocchiona Toscana) Tasting of Prosciutto from Parma, Mortadella and Finocchiona from Tuscany	10,50
• Selezione di Verdure grigliate Tasting of grilled Seasonal Vegetables	8,00
• Trio di Pesti: Basilico, Olive Nere, Pomodori Secchi Tasting of 3 Pesti: Basil, Black Olives, Sundried Tomatoes	5,00

A scelta una delle nostre Mozzarelle di Bufala Campana DOP:

You can choose from one of our Mozzarellas di Bufala Campana DOP:

### Paestum

gusto delicato e dolce  
(more delicate taste)

### Affumicata

gusto molto deciso e saporito  
(smoked and very strong taste)

### Pontina

gusto più deciso e saporito  
(stronger taste)

### Stracciatella di Burrata

gusto dolce e cremoso  
(sweet and creamy taste)

Con l'accompagnamento di:

Accompanied by:

• Pomodorini e Pesto di Basilico Cherry Tomatoes and light Basil Pesto	10,00
• Caponata alla Siciliana Sicilian Vegetables and Tomato Casserole	11,00
• Verdure grigliate e Pesto di Basilico Grilled seasonal Vegetables and light Basil Pesto	10,50
• Prosciutto Crudo Toscano DOP A tasty DOP Prosciutto from Tuscany	12,50
• Prosciutto Crudo di Parma DOP A delicate DOP Prosciutto from Parma	13,50
• Prosciutto Cotto alla Brace Charcoal roasted Ham	13,00
• Finocchiona Toscana A mild Salami from Tuscany	11,50
• Mortadella di Prato A distinctive handmade Mortadella with a smokey flavour	12,00
• Speck Affumicato dell'Alto Adige Smoked Speck from Trentino Alto Adige	11,00
• Acciughe di Cetara e Pomodori Secchi Anchovies from Cetara, near Amalfi and sundried Tomatoes	13,00
• Salmone Selvaggio Affumicato Smoked wild Salmon	22,00
• Selezione di Salumi (Prosciutto Crudo di Parma, Mortadella di Prato, Finocchiona Toscana) Tasting of Prosciutto from Parma, Mortadella and Finocchiona from Tuscany	16,50

## I ROTOLI

Rotolo di Mozzarella di Bufala Campana DOP con Prosciutto Cotto alla Brace e Radicchio Rolled and Sliced Mozzarella di Bufala Campana DOP with Charcoal roasted Ham and Radicchio	14,50
Rotolo di Mozzarella di Bufala Campana DOP con Bresaola e Rucola Rolled and Sliced Mozzarella di Bufala Campana DOP with Bresaola and Arugula	14,50
Rotolo di Mozzarella di Bufala Campana DOP con Salmone Selvaggio Affumicato e Rucola Rolled and Sliced Mozzarella di Bufala Campana DOP with Smoked wild Salmon and Arugula	19,00
Trio di Rotoli di Mozzarella di Bufala Campana DOP: Prosciutto Cotto alla Brace, Bresaola e Salmone A Tasting of the 3 Rolls	18,00

## IL KILO

Treccina di Mozzarella di Bufala Campana DOP di Paestum mozzata a mano da 1 kg ca. (si consiglia per 4 persone) A big handmade Mozzarella di Bufala Campana DOP Braid from Paestum (1 kilo approx.) (suggested for 4 people)	40,00
Grande Mozzarella di Bufala Campana DOP Pontina mozzata a mano da 1 kg ca. (si consiglia per 4 persone) A big handmade Mozzarella di Bufala Campana DOP Pontina (1 kilo approx.) (suggested for 4 people)	40,00

## ANTIPASTI

Euro

Degustazione di Fritti Tasting of Fried Specialities	8,50
Mozzarella in Carrozza Fried Breaded Mozzarella	7,00
Frisella pugliese con Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodorini e Basilico Wholemeal crispy Bread from Apulia with Mozzarella di Bufala Campana DOP, Cherry Tomatoes and Basil	6,50
Caponata alla Siciliana Sicilian Vegetables and Tomato Casserole	7,50
Crostini caldi con N'duja di Spilinga Warm Crostini with a very spicy Salami from Calabria	7,00
Crema di Pomodoro Biologico e Basilico con Crostini di Pane Artigianale Organic Tomato Soup and Basil served with Crostini of Artisanal Bread	7,00

## INSALATE

Insalata mista di Stagione Seasonal Mixed Salad	9,00
Spinaci Novelli, Prosciutto Cotto alla Brace, Noci e Pecorino Romano Baby Spinach, Charcoal roasted Ham, Walnuts and Pecorino Romano	12,00
Bresaola, Arance, Rucola e Finocchi Bresaola, Oranges, Arugula and Fennels	13,00
Tonno sott'olio, Lattughino, Frutti del Capperro, Olive infornate, e Pomodori secchi Tuna in Olive Oil, Baby Lettuce, Caperberries, Oven baked Olives, and sundried Tomatoes	13,50
Salmone Selvaggio Affumicato, Songino, Rucola, Avocado e Pomodorini Smoked wild Salmon, Songino Salad, Arugula, Avocado and Cherry Tomatoes	20,00
Tutte le nostre Insalate possono essere servite con aggiunta di Mozzarella di Bufala Campana DOP Any of the above Salads can be enriched with diced Mozzarella di Bufala DOP	5,00

## CROSTONI

Pane Artigianale Cotto a Legna con Stracciatella di Burrata e N'Duja di Spilinga Layers of Wood Oven Baked Bread with Stracciatella di Burrata and a very spicy Salami from Calabria	9,00
Pane Artigianale Cotto a Legna con Mozzarella di Bufala Campana DOP e Mortadella di Prato Layers of Wood Oven Baked Bread with Mozzarella di Bufala Campana DOP and a distinctive smokey flavour Mortadella from Prato	9,50
Pane Artigianale Cotto a Legna con Ricotta di Bufala, Salmone Selvaggio Affumicato e Crema di Ceci Layers of Wood Oven Baked Bread with Bufalo Ricotta, Smoked Wild Salmon and Chickpea Cream	12,00

## PRIMI PIATTI

Schiaffoni di Gagnano alla Sorrentina Schiaffoni Gagnano Pasta with Mozzarella di Bufala Campana DOP and Tomato Sauce	11,50
Casarecce con Pesto di Basilico e Zucchine Casarecce Pasta with light Basil Pesto and Zucchini	11,50
Ravioli freschi con Ripieno di Ricotta e Spinaci Ravioli Pasta with Ricotta cheese and Spinach filling	13,00
Tortino di Riso e Melanzane con Mozzarella di Bufala Campana DOP Affumicata Aubergine and Smoked Mozzarella Rice Tortino	11,00
Parmigiana di Melanzane Grigliate Layered Grilled Aubergine Parmigiana	11,50
Zuppa di Stagione Seasonal Soup	9,50

## DOLCI

Crema di Ricotta con Miele, Scorza d'Arancia e Pinoli Ricotta Mousse with Honey, Orange Peel and Pine Nuts	8,00
Torta di Mele con Gelato di Crema Apple Pie with Ice Cream	8,00
Tiramisù Ricetta Tradizionale Tiramisù Traditional Recipe	8,00
Torta Caprese con Gelato di Crema Chocolate and Almond Cake with Ice Cream	8,00
Degustazione di Dolci: Crema di Ricotta, Torta Caprese, Tiramisù Tasting of the 3 Desserts	10,00
Macedonia di Frutta di Stagione Seasonal Fresh Fruit Salad	8,00

## BEVANDE

Acqua minerale Mineral Water	3,00
Coca Cola, Aranciata, Sprite, Chinotto Coke, Fanta, Sprite, Chinotto	4,00
Succhi di Frutta Fruit Juice	4,00
Birra in Bottiglia 33 cl. Selected Italian Beer 33 cl.	6,50
Birra alla spina Draft Beer	6,00
Caffè Espresso Espresso	2,00

Cestino di Pane Artigianale e Coperto Cover Charge	2,00
---	------

per person