

OLFATTO I 5 SENSI DI SIMONE

Tabella allegerni a fine menù

UNICA SIGNORA "CAPRICCIOSA"

 **ERICA**  

€15,00

Pomodoro S. Marzano DOP.

Dopo Cottura: Carciofino alla brace, Stracciata di Andria, Prosciutto di Bassiano affumicato con Faggio, Basilico.

(Si prega di fare attenzione alle olive denocciolate a mano)

● Birra Consigliata Soul Kiss

 **MIMOSA - "LA CARBONARA DI PIZZA"**   

€16,00

Guanciale di Maiale Nero Casertano, Fiordilatte.

Dopo Cottura: Guanciale di Maiale Nero Casertano croccante, Pecorino Stagionato di Picinisco Grattugiato, Stracciata di Andria, Mousse di Crema D'uovo Biologico e Rosso d'uovo Biologico Marinato Grattugiato, Crema di Cacio e pepe (*home made*) e fiori eduli.

● Birra Consigliata Atomic

PIZZA DEDICATA A FIORELLA MANNOIA

 **FIORELLA**   

€18,00

Fiordilatte.

Dopo Cottura: Prosciutto Cotto Affumicato di Mora Romagnola, Ciuffi di Ricotta Naturale, Pesto di Nocciola siciliana, Granella di Nocciola al Tartufo, Fiori Eduli, Basilico.

● Birra Consigliata Delirium Tremens

INTENSI PROFUMI

 **GELSOMINA**   

€19,00

Salsa di Pomodoro S. Marzano DOP, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP cotto 6 Ore (Consumato), Cucunci di Salina "Fior di Capperi" DOP S.F.*.

Dopo Cottura: Acciughe di Cetara, Origano di Pantelleria, Pecorino di Picinisco, Gocce d'olio EVO aromatizzato al Peperoncino, Rhum Brugal 1888 Gran Riserva Vaporizzato.

● Birra Consigliata Guinness



Presidio Slow Food®

Olio Evo abbinato: **Alfredo Cetrone in Selezione Itrana Monocultivar**
Azienda Agricola Alfredo Cetrone

Alla vista si presenta limpido, di un bel colore verde intenso
Si offre complesso ed avvolgente, caratterizzato da intensi profumi erbacei con
spiccati sentori di carciofo, cardo e pomodoro
Al gusto ha un piccante deciso, di grande struttura ed eleganza