

VINI ROSSI

<i>Lambrusco Emilia AMBASCIATORI</i>	€ 15,00
<i>Morellino di Scansano</i>	€ 15,00
<i>Aglianico Fidelis cantina Taburno</i>	€ 15,00
<i>Cecapecore Favaroni</i>	€ 15,00
<i>Montepulciano Masciarelli</i>	€ 18,00

VINI BIANCHI

<i>Falanghina - San Marco Ravello</i>	€ 16,00
<i>Passerina Bio di Offida - San Filippo</i>	€ 15,00
<i>Pecorino Bio di Offida - San Filippo</i>	€ 15,00
<i>Vermentino Cala Silente</i>	€ 18,00
<i>Sauvignon Sclaris</i>	€ 18,00

AMARI LIQUORI

<i>Limoncello</i>	€ 3,00
<i>Amari</i>	€ 3,00
<i>Grappa bianca</i>	€ 4,00
<i>Grappa barricata</i>	€ 4,00

BEVANDE

<i>Calice di vino</i>	€ 4,00
<i>Acqua minerale Ferrarelle 0,75</i>	€ 2,00
<i>Acqua minerale Ferrarelle 0,50</i>	€ 1,50
<i>Coca-Cola 0,33 cl</i>	€ 3,00
<i>Coca-Cola Zero 0,33 cl</i>	€ 3,00
<i>Fanta/Sprite 0,33 cl</i>	€ 3,00

DOLCI

<i>Tiramisù</i>	€ 5,00
<i>Torta caprese</i>	€ 5,00
<i>Babà</i>	€ 5,00
<i>Krapfen calde ripiene di Nutella</i>	€ 5,00

PIZZA RÈ

ANTIPASTI

<i>Mozzarella fresca di Bufala campana D.O.P</i>	€ 9,00
<i>Prosciutto Sauris e Mozzarella di Bufala D.O.P</i>	€ 13,00
<i>Tagliere di salumi e bocconcini di Bufala D.O.P</i>	€ 13,00
<i>Parmigiana di melanzane</i>	€ 9,00

FRITTI

<i>Fritto misto napoletano (pz 8)</i>	€ 10,00
<i>Mozzarella in carrozza</i>	€ 10,00
<i>Fiori di zucca ripieni (pz 4)</i>	€ 8,00
<i>Selezione di piccole montanare</i>	€ 9,00
<i>Patatine Fritte</i>	€ 5,00

INSALATE E VERDURE

<i>Insalata caprese</i>	€ 10,00
<i>Insalata Ischitana</i>	€ 10,00
<i>Insalata di spinaci</i>	€ 10,00
<i>Friarielli tipici campani</i>	€ 5,00
<i>Scarola napoletana</i>	€ 5,00
<i>Cicoria ripassata</i>	€ 5,00

PRIMI

<i>Linguine di Gragnano al pomodoro fresco</i>	€ 9,00
<i>Paccheri allo Scarpariello</i>	€ 10,00
<i>Tonnarelli cacio, pepe e fiori di zucca</i>	€ 10,00
<i>Spaghetti alla Carbonara</i>	€ 10,00
<i>Mezze maniche all'Amatriciana</i>	€ 10,00
<i>Spaghettoni di Gragnano alla Nerano</i>	€ 11,00

LE ROSSE

<i>Marinara:</i> Pomodoro San Marzano, pomodorino Crovarese, aglio, origano, olio evo	€ 7,00
<i>Cosacca:</i> Pomodoro San Marzano, pomodorino Crovarese, Grana Padano, olio evo	€ 7,00
<i>Margherita:</i> Pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, basilico, olio evo	€ 8,00
<i>Agerola:</i> Pomodoro San Marzano, provola affumicata di Agerola, olio evo	€ 8,00
<i>4 Pomodori:</i> 4 spicchi di Margherita con Pomodoro San Marzano, Crovarese, Lucariello e pomodoro Pachino, olio evo	€ 8,00
<i>Giallo Rossa:</i> fiordilatte di Agerola, basilico, pomodoro Lucariello, pomodoro Pachino, olio evo	€ 8,00

<i>Diavolina:</i> Pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, salame ventricina, olio evo	€ 9,00
<i>'Nduja:</i> Pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, 'Nduja calabrese, olio evo	€ 9,00
<i>Prosciutto e funghi:</i> Pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto, funghi freschi, olio evo	€ 10,00
<i>Ripieno al forno:</i> fiordilatte di Agerola, ricotta romana D.O.P, salame Napoli, olio evo	€ 10,00
<i>Lasagna:</i> cornicione ripieno di ricotta romana D.O.P, fiordilatte di Agerola, basilico, polpettine di manzo, olio evo	€ 11,00
<i>PizzaRé:</i> Pomodoro San Marzano, pachino, basilico, mozzarella di Bufala D.O.P, scaglie di Grana Padano, olio evo	€ 10,00
<i>Capricciosa:</i> Pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto, funghi, carciofi di Cori, olive di Gaeta, olio evo	€ 10,00
<i>Zizzona:</i> Pomodoro San Marzano, Pachino a crudo, Grana Padano a scaglie, basilico, Bufala D.O.P intera da 250g, olio evo	€ 11,00

LE BIANCHE

<i>Sauris:</i> fiordilatte di Agerola, parmigiano, basilico, prosciutto Sauris in uscita, olio evo	€ 10,00
<i>Fiori di Zucca:</i> fiordilatte di Agerola, fiori di zucca, acciughe di Cetara, basilico, olio evo	€ 10,00
<i>Salsiccia e Friarielli:</i> fiordilatte di Agerola, salsiccia, friarielli, olio evo	€ 10,00
<i>Saltimbocca:</i> panino croccante con pane pizza in uscita prosciutto Sauris con mozzarella di Bufala D.O.P.	€ 10,00
<i>Calzone fritto:</i> calzone ripieno di ricotta romana D.O.P, fiordilatte di Agerola, basilico, salame Napoli, olio evo	€ 9,00
<i>Nerano:</i> crema di zucchine fresche, fiordilatte di Agerola, in uscita zucchine fritte, provolone del Monaco, olio evo	€ 11,00
<i>Scarola:</i> fagottino ripieno di scarola gratinato con grana padano, fiordilatte di Agerola, olio evo	€ 11,00
<i>Tarallo:</i> cornicione ripieno di ricotta romana D.O.P, fiordilatte di Agerola, salame Napoli, tarallo napoletano sbriciolato, olio evo	€ 11,00

TRASTEVERINE

<i>Napoletana:</i> pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, acciughe di Cetara, olio evo	€ 9,00
<i>Porchetta:</i> porchetta di Ariccia, fiordilatte di Agerola, Grana Padano, olio evo	€ 10,00
<i>Puttanesca:</i> pomodoro San Marzano, pomodoro Corbarino, acciughe di Cetara, olive nere, capperi di Salina, olio evo	€ 9,00
<i>Mortadella:</i> fiordilatte di Agerola, in uscita mortadella e granella di pistacchi, olio evo	€ 9,00

BIRRE ALLA SPINA

<i>Peroni Cruda 0,20 cl</i>	€ 2,50
<i>Peroni Cruda 0,40 cl.</i>	€ 4,00
<i>Peroni Gran Riserva 0,20 cl</i>	€ 3,00
<i>Peroni Gran Riserva 0,40 cl</i>	€ 5,00
<i>Grolsch Puur Weizen 0,30 cl</i>	€ 3,00
<i>Grolsch Puur Weizen 0,50 cl</i>	€ 5,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

<i>Nastro Azzurro 0,33 cl</i>	€ 3,00
<i>Nastro Azzurro Zero 0,33 cl</i>	€ 3,00
<i>Kozel Lager 0,33 cl</i>	€ 4,00