

# ACQUA E FARINA

"Gusto, tecnica, sperimentazione: questa è la mia idea di pizza, con radici veraci, fedele alla tradizione napoletana, con un'anima contemporanea e una chiara visione futura"

**Klaus Palumbo**

## PER COMINCIARE

### CROCCHÈ DI PATATE

2 pz.

5,00 euro

### FRITTATINE DI BUCATINI

4 pz. (Pastificio Gentile di Gragnano)

8,00 euro

### CROSTONE

Crema di lardo e battuto del Piennolo

5,00 euro

### PATATINE FRITTE (homemade)

5,00 euro

## POMODORI

### MARINARA A MODO MIO

antichi pomodori di Napoli, filetti di alici di Cetara, pesto di aglio orsino, origano di montagna, olive caiazzane, capperi di Salina, maionese alla colatura di alici, olio EVO, basilico  
11,00 euro

### MARGHERITA

passata di pomodoro bio, fiordilatte di Agerola, Parmigiano Reggiano 30 mesi, olio EVO, basilico  
8,00 euro

### COSACCA

passata di pomodorini corbarino, pecorino bagnolese, olio EVO, basilico  
7,50 euro

### PROVOLA E PEPE

pomodorini di Gragnano, provola affumicata di Agerola, pepe di Sarawack, olio EVO, basilico  
8,50 euro

### BUFALA DOP

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, Parmigiano Reggiano 30 mesi, olio EVO, basilico  
12,00 euro

### CARAMELLA

pomodorino datterino caramella, fiordilatte di Agerola, scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi, olio EVO, basilico  
9,00 euro

## POMODORI

### DAMA

pomodoro di collina Dama, stracciatella di bufala, olio EVO,  
pomodoro arso, pesto di basilico  
12,00 euro

### VESUVIANA

pomodorini del piennolo del Vesuvio rossi e gialli alla brace,  
mozzarella di bufala campana DOP, Parmigiano Reggiano 30  
mesi, olio EVO, pesto di basilico  
13,00 euro

**QUATTRO POMODORI** in quattro spicchi così composti:  
piennolo rosso del Vesuvio DOP e mozzarella di bufala campana  
DOP;  
piennolo giallo del Vesuvio DOP e provola affumicata di  
Agerola;  
pomodorino corbarino e origano di montagna, aglio;  
datterino caramella e fiordilatte di Agerola, olio EVO, basilico  
15,00 euro

### GIALLA E ROSSA DI CETARA

mozzarella di bufala campana, pomodorino del piennolo giallo  
e rosso del Vesuvio DOP, filetti di alici di Cetara Armatore,  
origano di montagna, olive caiazzane, olio EVO, pesto di  
basilico  
14,00 euro

## **RADICI**

### **CAPRICCIOSA**

pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto, salame Napoli Salumificio Villani, olive caiazzane, carciofini grigliati, olio EVO, basilico  
13,00 euro

### **CORNICIONE**

cornicione ripieno di ricotta di bufala e pepe, pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo 30 mesi, scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi, olio EVO, basilico  
15,00 euro

### **SALSICCIA E FRIARIELLI**

provola affumicata di Agerola, friarielli, salsiccia, olio EVO  
13,00 euro

### **SCAROLA**

provola affumicata di Agerola, scarole, olive caiazzane, filetti di Alici di Cetara, capperi di Salina, olio EVO  
13,00 euro

### **ORTO**

fiordilatte di Agerola, ortaggi di stagione, scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi, olio EVO  
12,00 euro

### **PARMIGIANA**

pomodoro corbarino, provola affumicata di Agerola, melanzane, scaglie di ricotta di bufala salata, Parmigiano Reggiano 30 mesi, olio EVO, basilico  
15,00 euro

### **TONNARA**

fiordilatte di Agerola, pomodorino del piennolo del Vesuvio DOP semidry, scarola riccia, filetti di tonno pinna gialla, bresaola di tonno, olio al limone, basilico  
16.00 euro

## SALUMI D'AUTORE

### CRUDO

fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo Sant'Ilario 30 mesi, scaglie di Parmigiano Reggiano, confettura di fichi, olio al basilico

13,00 euro

### COTTO ARROSTO

fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto arrosto Branchi, scaglie di Parmigiano Reggiano, funghi di stagione, olio EVO, pesto di basilico

15,00 euro

### SPECK

fiordilatte di Agerola, speck riserva macelleria Magnani, blue di bufala, granella di noci, olio EVO, basilico

13,00 euro

### MORTADELLA

fiordilatte di Agerola, mortadella al pistacchio Favola gran riserva, stracciatella di bufala, olio Evo, basilico

14,00 euro

### SALAME NAPOLI

pomodoro bio, fiordilatte di Agerola, salame Napoli Salumificio Villani, 'nduja Salumificio Falcone, Parmigiano Reggiano 30 mesi, olio EVO, basilico

12,00 euro

### CAPOCOLLO

fiordilatte di Agerola, capocollo di Martina Franca Salumificio Santoro, burrata di bufala, olio EVO, pesto di basilico

14,00 euro

## **CALZONI**

### **CLASSICO**

provola affumicata di Agerola, salame Napoli, ricotta di bufala,  
pomodoro bio, pepe, olio EVO, basilico

14,00 euro

### **SCAROLA**

provola affumicata di Agerola, scarola, capperi di Salina, olive  
caiazzane, olio EVO

12,00 euro

## **FRITTE**

### **MONTANARA**

fiordilatte di Agerola, pomodoro bio, Parmigiano Reggiano 30  
mesi

10,00 euro

### **NAPOLETANA**

provola affumicata, pomodoro bio, ricotta di bufala, cicoli  
napoletani, pepe

12,00 euro

### **PROSCIUTTO COTTO**

fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto, ricotta di bufala, pepe

12,00 euro

### **SALAME**

provola affumicata, salame Napoli, ricotta di bufala, pepe

12,00 euro

**AUTUNNO 2024**

**LASAGNA**

ragù di carne napoletano, provola affumicata di Agerola, polpettine fritte di carne di manzo, ciuffetti di ricotta di bufala campana, pepe, olio EVO, basilico  
15,00 euro

**ZUCCA**

provola, crema di zucca, salsiccia di maialino nero, funghi di stagione, scaglie di Provolone del Monaco  
15,00 euro

**DOPPIA COTTURA (fritta e ripassata in forno)**

pomodoro corbarino, mozzarella di bufala DOP (a crudo), pesto di basilico, olio EVO  
15,00 euro

**Coperto 2,00 euro**

**Per la lista completa degli allergeni, chiedere al personale di sala**

**DESSERT**

7,00 euro

**Chiedere al nostro personale di sala**

## **BEVANDE**

### **APERITIVI**

**CRODINO**

3,00 euro

**BITTER**

3,00 euro

**ACQUA TONICA**

3,50 euro

**APEROL SPRITZ**

5,00 euro

**CAMPARI SPRITZ**

5,00 euro

**HUGO**

5,00 euro

**AMERICANO**

6,00 euro

**NEGRONI**

6,50 euro

**NEGRONI SBAGLIATO**

6,50 euro

**GIN – TONIC**

10,00 euro

**GOOSE ISLAND IPA**

3,50 euro/0,2cl

7,00 euro/0,5cl



**BEVANDE**

**ACQUA MINERALE NATURALE O FRIZZANTE**

2,50 euro

**COCACOLA**

3,00 euro

**COCACOLA ZERO**

3,00 euro

**FANTA**

3,00 euro

**SPRITE**

3,00 euro

**LEMONSODA**

3,00 euro

**CHINOTTO**

3,00 euro

**SPEZI**

3,50 euro/0,30

5,00 euro/0,50

**TÈ AL LIMONE**

3,00 euro

**TÈ ALLA PESCA**

3,00 euro

**BIRRE**

**FORST KRONEN**

2,80 euro/0,2cl

5,00 euro/0,4cl

**FORST FELSENKELLER**

3,80 euro/0,3cl

**HEFE WIESSBIER**

3,80 euro/0,3cl

7,00 euro/0,5cl

**FORST SIXTUS**

3,30 euro/0,2cl

6,00 euro/0,4cl

**FORST ANALCOLICA BOTTIGLIA**

3,50 euro/0,3cl

**FORST 1857 BOTTIGLIA**

3,50 euro/0,3cl

**RADLER**

2,50 euro/0,2cl

4,50 euro/0,4cl

**GOOSE ISLAND IPA**

3,50 euro/0,2cl

7,00 euro/0,5cl

**BIRRA K17**

5,00 euro/0,3cl

Prova la nostra K17 prodotta solo per noi dal birificio napoletano Kbirr, una lager bionda altamente digeribile e dal sapore intenso

**BIRRA ESTRELLA DAMM**

4,00 euro/0,3cl

(senza glutine)

**Spumanti del territorio: Trentino****Altemasi (Ravina) - Trentodoc Millesimato**

Chardonnay - 24 mesi sui lieviti

28,00 euro

**Altemasi (Ravina) - Trentodoc Blanc de Noirs**

Pinot Nero - 36 mesi sui lieviti

45,00 euro

**Altemasi (Ravina) - Trentodoc Rosè**

Chardonnay, Pinot Nero - 24 mesi sui lieviti

35,00 euro

**Cesarini Sforza (Trento) - Extra Brut Riserva 1673**

Chardonnay - 70 mesi sui lieviti

35,00 euro

**Cesconi (Pressano) - Blauwal Brut Trento Doc bio**

Chardonnay - 40 mesi sui lieviti

45,00 euro

**Endrizzi (San Michele all'Adige) - Trentodoc Brut Riserva Piancastello**

Chardonnay, Pinot Nero - 36 mesi sui lieviti

30,00 euro

**Ferrari (Trento) - Trentodoc Maximum Blanc de Blancs**

Chardonnay - 36 mesi sui lieviti

35,00 euro

**Ferrari (Trento) - Trentodoc Maximum Rosé**

Pinot Nero 70%, Chardonnay 30% - 36 mesi sui lieviti

40,00 euro

**Ferrari (Trento) - Trentodoc Demi Sec**

Chardonnay – 36 mesi sui lieviti

35,00 euro

**Ferrari (Trento) - Trentodoc Perlé**

Chardonnay – 54 mesi sui lieviti

48,00 euro

**Ferrari (Trento) - Trentodoc Perlé Zero**

Chardonnay – 6 anni sui lieviti

85,00 euro

**Ferrari (Trento) - Trentodoc Perlé Nero**

Pinot Nero – 6 anni sui lieviti

95,00 euro

**Ferrari (Trento) - Trentodoc Perlé Rosé**

80% Pinot Nero, 20% Chardonnay – 5 anni sui lieviti

60,00 euro

**Ferrari (Trento) - Trentodoc Riserva Lunelli**

Chardonnay – minimo 6 anni sui lieviti

75,00 euro

**Ferrari (Trento) - Trentodoc Giulio Ferrari**

Chardonnay – minimo 10 anni sui lieviti

220,00 euro

**Ferrari (Trento) - Trentodoc Giulio Ferrari Rosé**

Pinot Nero, Chardonnay – minimo 10 anni sui lieviti

320,00 euro

**Ferrari (Trento) - Trentodoc Riserva Bruno Lunelli**

Chardonnay – 15 anni sui lieviti

1000,00 euro

**Furlani (Vigolo Vattaro) - Brut Metodo Classicobio**

Chardonnay, Pinot Nero – 18 mesi sui lieviti

30,00 euro

**Maso Martis (Martignano) - Trentodoc Blanc de Blancs bio**

Chardonnay - 18 mesi sui lieviti

40,00 euro

**Pisoni (Pergolese) - Trentodoc Nature**

Chardonnay - 28 mesi sui lieviti

37,00 euro

**Spumanti del territorio: Alto Adige**

**Haderburg (Salorno) - Pas Dosé Millesimato bio**

85 % Chardonnay, 15 % Pinot Nero – 36 mesi sui lieviti

50,00 euro

**Franz Haas (Montagna) - Spumante Spumante Pas Dosè**

Pinot Nero - 4 anni sui lieviti

55,00 euro

**Champagne****J. Charpentier (Villers-sous-Châtillon) - Brut Tradition**

Pinot Meunier 95%, Pinot Noir 5% - 36 mesi sui lieviti

50,00 euro

**Laherte Frères (Chavot-Courcourt) - Rosé de Meunier Extra Brut****Bio**

Pinot Meunier - 36 mesi sui lieviti

75,00 euro

**Charles Heidsieck (Reims) - Brut Reserve**

Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier - 36 mesi sui lieviti

75,00 euro

**Voirin Jumel (Cramant) - Blanc de Blanc Millesimato**

Chardonnay - 6 anni sui lieviti

70,00 euro

**Legret & Fils (Talus-Saint-Prix) - Equilibre Extra Brut**40% di Pinot Meunier, 30% Pinot Noir e 30% Chardonnay - 30 mesi  
sui lieviti

55,00 euro

**Remy Massin (Ville-sur-Arce) - Dosage Zero Blanc de Noirs**

Pinot Noir - 36 mesi sui lieviti

60,00 euro

**Dom Perignon (Épernay) - Vintage**

Pinot Noir, Chardonnay - minimo 8 anni sui lieviti

380,00 euro

**Pol Roger (Épernay) - Brut Réserve**

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay - 36 mesi sui lieviti

90,00 euro

**Jean Vesselle (Bouzy) - Extra Brut**

Pinot Noir 80%, Chardonnay 20% - 36 mesi sui lieviti

55,00 euro

## BIANCHI

### Trentino

#### **Elisabetta Foradori (Mezzolombardo)**

Fontanasanta Manzoni Bianco Vign. delle Dolomiti IGT Bio  
40,00 euro

#### **Pojer & Sandri (Faedo)**

Palai Müller-Thurgau Vigneti delle Dolomiti IGT  
25,00 euro

#### **Pojer & Sandri (Faedo)**

Chardonnay Vigneti delle Dolomiti IGT  
25,00 euro

#### **Pojer & Sandri (Faedo)**

Riesling Trentino DOC  
28,00 euro

#### **Vindimian Rudi (Lavis)**

Gewurztraminer IGT delle Venezie Bio  
28,00 euro

### Alto Adige

#### **San Michele Appiano (Appiano sulla Strada del Vino)**

Schulthauer Pinot Bianco DOC  
28,00 euro

#### **Gumphof (Presule)**

Sauvignon Blanc Praesulis M.P Alto Adige DOC  
30,00 euro

#### **Kofererhof (Novacella)**

Kerner Alto Adige DOC  
28,00 euro

**Benito Ferrara (Tufo, AV)**

Sequenzha Fiano d'Avellino DOCG

28,00 euro

**Benito Ferrara (Tufo, AV)**

Vigna Cicogna Greco di Tufo DOCG

30,00 euro

**Vadiaperti (Montefreddane, AV)**

Falanghina IGT

28,00 euro

**Vadiaperti (Montefreddane, AV)**

Coda di Volpe Irpinia DOC

28,00 euro

**Marisa Cuomo (Furore, SA)**

Costa d'Amalfi Bianco DOC

Falanghina, Biancolella

28,00 euro

**Marisa Cuomo (Furore, SA)**

Furore Bianco Fiorduva

Fenile 30%, Ginestra 30%, Ripoli 40%

80,00 euro



## ROSSI

### Trentino

#### **Endrizzi (San Michele all'Adige)**

Golalupo Pinot Nero Riserva Trentino DOC

28,00 euro

#### **Elisabetta Foradori (Mezzolombardo)**

Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT bio

35,00 euro

#### **Elisabetta Foradori (Mezzolombardo)**

Granato Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT bio

80,00 euro

#### **Grigoletti (Nomi)**

Marzemino Trentino DOC

27,00 euro

#### **Tenuta di San Leonardo (Avio)**

Terre di San Leonardo Vigneti delle Dolomiti IGT  
50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Carmenère

25,00 euro

### Campania

#### **Benito Ferrara (Tufo, AV)**

Quattro Confini Aglianico Irpinia DOC

28,00 euro

#### **La Sibilla (Bacoli, NA)**

Piedirosso Campi Flegrei DOC

28,00 euro