

NU
GA



MOZZARELLA DI BUFALA +2€

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO +2€

SENZA GLUTINE +2€

AGGIUNTE EXTRA +1,5€

COPERTO +2€



ANTIPASTI

BUFALA E PROSCIUTTO  7,5€

Bocconcini di Mozzarella di bufala Campana DOP da 50g con Prosciutto Crudo di Parma DOP. 7

TAGLIERE DI NUNZIO x2  25€

Selezione di salumi e formaggi con miele e frutta secca. 7,8

TRIS BRUSCHETTE disponibile anche senza glutine 5€

Con stracciata di bufala, pomodorini freschi, basilico e olio EVO. 1,7

A'ZIZZONA  14€

Zizzona di Battipaglia da 500g con pomodorini, basilico e olio EVO. 1,7

PARMIGIANA DI MELANZANE disponibile anche senza glutine 8€

Melanzane, pomodoro San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, provola di Agerola, fior di latte di Agerola, basilico e olio EVO. 1,7

POLPETTE AL SUGO disponibile anche senza glutine 6€

Carne macinata di manzo, pane, pomodoro San Marzano DOP, olio EVO, basilico. 1

FRITTI

CROCCHETTONE CLASSICO disponibile anche senza glutine 5€

Crocchettone di patate da 250g. 1,7

CROCCHETTONE AL CRUDO disponibile anche senza glutine 8€

Crocchettone di patate da 250g con stracciata di bufala e prosciutto crudo. 1,7

CROCCHETTONE ALLA MORTADELLA disponibile anche senza glutine 8€

Crocchettone di patate da 250g con mortadella e crema di pistacchio. 1,7

FRITTATINA CLASSICA disponibile anche senza glutine 5€

Bucatini, besciamella, pancetta e piselli. 1,7

TRIS DI MONTANARINE disponibile anche senza glutine 10€

Degustazione di montanarine fritte del giorno. 1,7

BON BON DI PULLED PORK disponibile anche senza glutine 6€

Carne di maiale cotta a bassa temperatura, salsa barbecue, cheddar, cipolla, sale, aglio, pepe. 1,7

PATATE FRITTE*  4€

PATATE FRITTE RUSTICHE*  5€

PRIMI

Chiedili senza Glutine

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

10€

Gnocchi con pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, Parmigiano Reggiano DOP, basilico e olio EVO. 1,7

O' PAST E PATAN DI NUNZIO

12€

Pasta mista con patate, provola di Agerola, pomodorini, porchetta, Parmigiano Reggiano DOP e basilico. 1,7

FUSILLO *al ferretto* “ALLA NERANO”

14€

Fusilli lunghi, burro, Grana Padano DOP, caciocavallo podolico e zucchine. 1,7

SPAGHETTONE CETARESE

14€

Spaghetti con colatura di alici, tarallo napoletano e olio EVO. 1,4,8

RAVIOLO SAN MARZANO

12€

Ripieno di ricotta di bufala con sugo di pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP. 1,7

SECONDI

HAMBURGER CON CONTORNO *di stagione*

15€

Hamburger da 250g con contorno di stagione a scelta.

ENTRECOTE CON CACIOCAVALLO E NOCCIOLE

25€

Entrecote di manzo 300g, servita con fonduta di caciocavallo podolico e nocciole tostate. 7,8

PANCIA DI MAIALINO CBT CON CONTORNO

18€

Pancia di maialino cotta a bassa temperatura con contorno di stagione a scelta.

CARNE *selezione* NUGA

d.d€

CONTORNO *di stagione*

4€

INSALATE

CAESAR SALAD

disponibile anche senza glutine

12€

Insalata Iceberg, crostini, olive taggiasche, straccetti di pollo, salsa Caesar homemade e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 1,7

TUNA SALAD

12€

Insalata iceberg, olive taggiasche, filetti di tonno, mais e nocciole di Giffoni. 4,8

ANIMM *Vintage*



COLOR *poliz*

PIZZE

Chiedila senza Glutine

MARGHERITA

6€

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, basilico e olio EVO. 1,7

MARGHERITA CON BUFALA

7,5€

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, in uscita bocconcino di mozzarella di bufala Campana DOP, basilico e olio EVO. 1,7

MARINARA

5€

Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano e olio EVO. 1,7

RUCOLONA

9,5€

Fior di latte di Agerola, pomodorini freschi e in uscita prosciutto crudo di Parma DOP, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e olio EVO. 1,7

CAPRICCIOSA

9€

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, salame Napoli, funghi misti, carciofini, olive nere caiazzane, basilico e olio EVO. 1,7

DIAVOLA A MODO NOSTRO

7€

Fior di latte di Agerola, salame piccante e olio EVO. 1,7

FILETTO

7,5€

Fior di latte di Agerola, pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, basilico e olio EVO. 1,7

WURSTEL E PATATINE

8€

Fior di latte di Agerola, wurstel e patatine fritte. 1,7

CROCCOPIZZA

7,5€

Fior di latte, crocche', prosciutto cotto e olio EVO. 1,7

CALZONE SCAROLA

9,5€

Scarole alla napoletana con noci di Sorrento, pinoli, uva passa, provola di Agerola, Parmigiano Reggiano DOP e olio EVO. 1,7,8

CALZONE COMPLETO

8,5€

Fior di latte di Agerola, ricotta, funghi misti, prosciutto cotto e olio EVO. 1,7

FRITTA AI CICOLI

9,5€

Cicoli napoletani, ricotta, provola di Agerola e pepe nero. 1,7

ORTOLANA

9€

Fior di latte di Agerola, peperoni, zucchine e melanzane. 1,7

MONTANARA

8,5€

Fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano DOP e basilico. 1,7

PIZZE *Newpolitane*

TARALLUCCIO E VINO

12€

Crema di tarallo napoletano, pancetta pepata e provola di Agerola. In uscita stracciata di bufala e tarallo sbriciolato, olio EVO. 1,7,8

LA QUATTRO FORMAGGI DOP CAMPANA

13€

Mozzarella di bufala DOP, caciocavallo silano DOP, ricotta di bufala Campana DOP, provolone del Monaco DOP e olio EVO. 1,7

LA CILENTANA

10€

Salsa di pomodoro San Marzano DOP cotta, cacioricotta cilentano e olio EVO. 1,7

SCIURILLI

11€

Fior di latte di Agerola, fiori di zucca, salame Napoli, fior di ricotta e in uscita basilico, tarallo sbriciolato e olio EVO. 1,7

PANCETTA AL SOLE

11€

Provola di Agerola, pomodorini gialli, pancetta pepata, in uscita tarallo sbriciolato napoletano, olio EVO e basilico. 1,7

CAFONCELLA

12€

Patate al forno, provola di Agerola, porchetta di Ariccia e fonduta di Parmiggiano Reggiano DOP, olio EVO. 1,7

DA NOCERA A CETARA

11€

Fior di latte di Agerola, alici di Cetara, cipollotto nocerino DOP e zest di limone di Sorrento. 1,7

PISTACCHIOSA

12€

Fior di latte di Agerola e in uscita mortadella Bologna IGP, crema di pistacchio, stracciata di bufala e granella di pistacchio. 1,7,8

FRITTA E AL FORNO PARMIGIANA

10€

Prima fritta e poi in forno con parmigiana di melanzane. 1,7

LA NERANO

12€

Crema di zucchine, fior di latte di Agerola, Parmigiano Reggiano DOP, chips di zucchine, provolone del Monaco DOP e olio EVO. 1,7



DOLCI

Chiedili senza Glutine

STRACCETTI DI PIZZA

5€

Straccetti di Pizza fritti e serviti con Nutella e zucchero a velo. 1,7,8

DOLCI DELLA TRADIZIONE

5€

Dolci della tradizione.

Chiedi allo staff quali sono disponibili.

FINE PASTO

GRAPPA BARRICATA

3€

GRAPPA CHARDONNAY

3€

LIMONCELLO

3€

FERNET SPADONI

4€

LIQUORE AL FINOCCHIETTO

3€

PASSITO DI PANTELLERIA

3€

ROSOLIO D'ANICE

4€

NOCINO

4€

MELA ROSSA

3€

RUM JAMAICA

4€

VODKA

4€

GIN

4€

WHISKY

4€

DRINKS

APEROL/CAMPARI SPRITZ

6€

HUGO

6€

NEGRONI ORANGE

6€

DAIQUIRI

6€

GIN TONIC VESUVIUS

6€

GIN TONIC GIN MARE

6€

GIN TONIC PREMIUM

8€

VINI

CANTINE SAMMARCO - *Selva delle monache* 30€

Costa d'Amalfi Ravello Rosso DOC

Piedirosso 50%, Aglianico 50%

LE LUNE DEL VESUVIO - *Biacco* 25€

Gragnano della Penisola Sorrentina DOC

Piedirosso e Aglianico

I TRE MORI - *Aglianico DOC* 24€

Irpinia Aglianico DOC

Aglianico 100%

I TRE MORI - *Taurasi DOCG* 45€

Irpinia Taurasi DOC

Aglianico 100%

I TRE MORI - *Piedirosso* 18€

Sannio Piedirosso DOC

Piedirosso 100%

CANTINE SAMMARCO - *Selva delle monache* 30€

Costa d'Amalfi Ravello Bianco DOC

Biancolella 70%, Falanghina 30%

LE LUNE DEL VESUVIO - *Saettone* 25€

Caprettone Vesuvio DOC,

Caprettone 100%

I TRE MORI - *Falanghina DOC* 18€

Sannio Falanghina DOC,

Falanghina 100%

LE LUNE DEL VESUVIO - *Chiar di Luna* 25€

Falanghina spumante extra dry,

Falanghina 100%

I TRE MORI - *Moro Bianco* 25€

Spumante Brut,

Greco 100%

DA BERE

ACQUA NATURALE 75CL	3€
ACQUA FRIZZANTE 75CL	3€
COCA COLA / ZERO / ZEROZERO 33CL	3€
FANTA 33CL	3€
LEMON SODA 20CL	2€
SPRITE 33CL	3€
TÈ ALLA PESCA	3€
TÈ AL LIMONE	3€
MOLECOLA 33CL	3€
MOLECOLA ZERO 33CL	3€
PAULANER SPEZI 50CL	4€
BIRRA GLUTEN FREE 33CL	5€
SCHNEIDER WEISSE (ANALCOLICA)	5€

ALLA SPINA

SCHNEIDER'S BAYRISCH HELL <i>20cl / 40cl / 1l</i>	3/5/10€
<i>Germania - Helles Lagerbier - 4,9% Vol - Plato: 11,7°P</i>	
<i>Fermentazione bassa - IBU 18</i>	
SUPER 8 IPA <i>40cl</i>	6,5€
<i>IPA - 6% Vol</i>	
SCHNEIDER WEISSE <i>30cl / 50cl / 1l</i>	3,5/6,5/12€
<i>Germania - Weissbier - 4,9% Vol - Plato 12,5°P</i>	
<i>Fermentazione Alta - IBU 12</i>	
SCHNEIDER WEISSE AVENTINUS <i>30cl / 50cl / 1l</i>	4/7/13€
<i>Germania - Weizen Doppelbock - 8,2% Vol - Plato 18,5°P</i>	
<i>Fermentazione Alta - IBU 16</i>	
MORRELLS BREWERY <i>30cl / 50cl / 1l</i>	4,5/7,5/14€
<i>Inghilterra - Scotch Ale - 3,5% Vol - Plato 18,7°P</i>	
<i>Fermentazione Alta - IBU 25</i>	