

pizze bianche / weiße pizza

PIZZA SASÀ ——— € 12,00
Crema di zucchine, fiori di zucca, provola affumicata di Agerola, burratina.

Zucchinicreme, Zucchini Blüten, geräucherter Provola-Käse aus Agerola, Burrata.

QUATTRO FORMAGGI ——— € 10,00
Gorgonzola d.o.p, fior di latte di Agerola, stracchino, parmigiano 36 mesi, olio extravergine Tenuta Cobellis.

Gorgonzola d.o.p, Mozzarella aus Agerola, stracchino (milder Weichkäse), Parmesankäse 36. Monate gereift, natives Olivenöl extra von Tenuta Cobellis.

FIORELLINA ——— € 9,00
Fior di latte di Agerola, Fiore di zucca, olio extravergine Tenuta Cobellis.

Mozzarella aus Agerola, Zucchini Blüten, natives Olivenöl extra von Tenuta Cobellis.

CAPRESE ——— € 10,00
Mozzarella di bufala, pomodorini, olio, origano selvatico, olio extravergine Tenuta Cobellis (tutto a crudo).

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten, wilder Oregano, natives Olivenöl extra von Tenuta Cobellis.

BIANCA & PANCETTA ——— € 8,00
Fior di latte di Agerola, provola affumicata, pancetta, pecorino romano, olio extravergine Tenuta Cobellis.

Mozzarella aus Agerola, geräucherter provola Käse, pancetta Bachspeck, pecorino romano Schafskäse, natives Olivenöl extra von Tenuta Cobellis.

TEMPIO ——— € 12,00
Crudo di Parma Saponi e d'intorni, parmigiano reggiano 24 mesi, rucola, pomodorini, mozzarella di bufala, olio extravergine Tenuta Cobellis.

Parmaschinken, Parmesan 24 Monate gereift, Rucola, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, natives Olivenöl extra von Tenuta Cobellis.

NERANO ——— € 10,00
Fior di latte di Agerola, zucchine fritte, provolone del Monaco IGP, olio extravergine Tenuta Cobellis

Mozzarella, frittierte Zucchini, Provola Käse (Mönchskäse), natives Olivenöl extra von Tenuta Cobellis.

pizze rosse / rote pizza

MARGHERITA ——— € 7,00
Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, extravergine Tenuta Cobellis.

San Marzano-Tomaten, Mozzarella aus Agerola, natives Olivenöl extra Tenuta Cobellis.

MARINARA ——— € 6,00
Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano selvatico, olio extravergine Tenuta Cobellis.

San Marzano DOP-Tomaten, Knoblauch, wilder Oregano, natives Olivenöl extra von Tenuta Cobellis.

CAPRICCIOSA ——— € 10,00
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, salame napoli, funghi porcini, carciofi di Paestum, olive di Gaeta, olio extravergine Tenuta Cobellis.

San Marzano DOP-Tomaten, Mozzarella aus Agerola, Salame Napoli, Steinpilze, Artischocken aus Paestum, Oliven aus Gaeta, natives Olivenöl extra von Tenuta Cobellis.

CIAMBOTTA ——— € 10,00
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, zucchine, melanzane, peperoni, olio extravergine Tenuta Cobellis.

San Marzano DOP-Tomaten, Mozzarella aus Agerola, Zucchini, Auberginen, Paprika, natives Olivenöl extra von Tenuta Cobellis.

BAVARESE ——— € 10,00
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, patatine, wurstel, olio extravergine Tenuta Cobellis.

San Marzano DOP-Tomaten, Mozzarella aus Agerola, Pommes frites, Würstchen, natives Olivenöl extra Tenuta Cobellis.

ONION ——— € 10,00
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, filetto di tonno, cipolla rossa di Tropea, olio extravergine Tenuta Cobellis.

San Marzano DOP-Tomaten, Mozzarella aus Agerola, Thunfischfilet, rote Zwiebel aus Tropea, natives Olivenöl extra Tenuta Cobellis.

BUFALA ——— € 10,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala, basilico, olio extravergine Tenuta Cobellis.

San Marzano DOP-Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, natives Olivenöl extra von Tenuta Cobellis.

CILENTANA ——— € 7,00

Salsa di pomodoro cotto, formaggio di capra i moresani, aglio, olio extravergine Tenuta Cobellis.

Gekochte Tomatensauce, Ziegenkäse von Moresani, Knoblauch, natives Olivenöl extra Tenuta Cobellis.

DIAVOLA ——— € 9,00

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, spianata piccante calabra, olio extravergine Tenuta Cobellis.

San Marzano-Tomaten, Mozzarella aus Agerola, würzige kalabrische Salami, natives Olivenöl extra von Tenuta Cobellis

DIAVOZOLA ——— € 10,00

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, spianata piccante calabra, melanzane a funghetto, gorgonzola, olio extravergine Tenuta Cobellis.

San Marzano-Tomaten, Mozzarella aus Agerola, würzige kalabrische Salami, Aubergine, Gorgonzola, natives Olivenöl extra von Tenuta Cobellis.

focacce & panuozzi

FOCACCIA PANE ——— € 5,00

Olio di aglio, origano selvatico, sale.

Knoblauchöl, wilder Oregano, Salz.

PANUOZZO SAPORITO ——— € 10,00

Pancetta, rucola, provola di Agerola, parmigiano reggiano 24 mesi.

Bauchspeck, Rucola, Provola Käse aus Agerola, Parmesankäse 24 Monate gereift.

FOCACCIA IMPERIALE ——— € 25,00

Stracciata di bufala con tartare di gamberoni rossi.

Büffelmozzarella Creme mit rote Garnelentartar

caffetteria / kaffee bar

Caffè	1,50 €
Caffè americano	2,00 €
Caffè corretto	1,50 €
Caffè macchiato	1,80 €
Decaffeinato	1,50 €
Ginseng	2,00 €
Crema caffè	2,50 €
Cappuccino	2,50 €
Cappuccino decaffeinato	2,50 €
Cappuccino di soia	2,00 €
Caffè d'orzo	1,30 €
Latte caldo	2,00 €
Latte macchiato	2,50 €
Thè	2,50 €
Camomilla	2,50 €
Cornetto vuoto	2,00 €
Cornetto ripieno	2,50 €
Graffa	2,50 €
Pasticciotto crema e amarena	2,50 €
Brioche vuota	2,50 €
Brioche ripiena	3,50 €

aperitivi / aperitif

Crodino	3,50€
Campari soda	3,50€
Bitter bianco	3,50€
Bitter rosso	3,50€
Apertas (<i>Aperol, tassoni</i>)	5,00€
Aperol spritz (<i>Aperol, prosecco, Soda water</i>)	8,00€
Campari bitter	3,50€
Martini bianco	3,50€
Martini dry	3,50€
Martini rosso	3,50€
Prosecco	5,00€

bibite / getränke

Lurisia vari gusti	3,00€
Acqua 0,5	1,50€
Acqua 0.7 cl	2,00€
Panachè (Birra mix sprite)	5,00€
Radler (birra mix lemon soda)	5,00€
Granita	3,00€
Coca cola vetro	3,00€
Scweppes vari gusti in vetro	3,00€
Succhi di frutta	3,00€
Centrifuga di frutta	4,00€
Red bull	5,00€
Ginger ale	3,00€
Sprite	3,00€
Tassoni	3,00€

frullati / smoothie

DETOX ——— € 5,00

Banana, mirtillo, carota, zucche, zenzero.

RE-FRF ——— € 5,00

Fragola, uva, banana, mirtillo

GRAN-MIX ——— € 5,00

Melone giallo, fragola, mango.

VITALITY ——— € 5,00

Mango, ananas, frutto della passione.

KIDS Spot ——— € 5,00

Fragola, banana.

birre / bier

Itala Pisen 0,4 cl	5,00 €
Itala Pilsen 0.2 cl	3,00 €
Peroni 33 cl	3,00 €
Messina 33cl	4,00 €
Raffo 33 cl	3,50 €
Heineken 33 cl	5,00 €
Ceres 33 cl	5,00 €
Beck's 33 cl	5,00 €
Corona 33 cl	5,00 €
Tennent's 33 cl	5,00 €
Paulaner Weissbier 50 cl	6,00 €
Lefte Rouge 33 cl	5,00 €



bevi responsabilmente / #bevomanonguido

vodka

Abslout Elyx	12,00 €
Absolut	8,00 €
Belvedere	13,00 €
Grey goose	12,00 €

whiskey

Bulleit bourbon	9,00 €
Bulleit Rye	9,00 €
Glenfiddich 18 yrs	14,00 €
Gren Grant	10,00 €
Jonny Walker's black	10,00 €
Jonny Walker's blue	15,00 €
Lagavulin 16 yrs	10,00 €
Laphroaig 10 yrs	12,00 €
Maker's Mark	10,00 €
Oban 14 yrs	13,00 €
Talisker 10 yrs	12,00 €
Talisker skye	13,00 €
Woodford reserve	10,00 €

cognac

Hennessy XO	15,00 €
Hennessy VS	8,00 €
Martell VSOP	8,00 €
Martell XO	15,00 €

gin selection

Bombay Sapphire	8,00 €
Brockmans	10,00 €
Broker's Pink	9,00 €
Gin Engine	15,00 €
Gin Etsu	12,00 €
Gin Mare	10,00 €
Hendricks	9,00 €
Jinzu gin	12,00 €
Malfy Arancia	10,00 €
Malfy Rosa	10,00 €
Malfy Limone	10,00 €
Monkey 47	13,00 €
N.3 London Dry	12,00 €
Plymouth	9,00 €
Portobello	10,00 €
Portofino	12,00 €
Sabatini	12,00 €
Silent Pool	12,00 €
Tanqueray	8,00 €
Tanqueray N10	10,00 €
The Botanist	10,00 €

rum selection

<i>Appleton Estate Rare 21yrs</i>	15,00 €
<i>Appleton Estate Signature 15yrs</i>	13,00 €
<i>Appleton Estate Signature 12yrs</i>	10,00 €
<i>Diplomatico Mantuano</i>	10,00 €
<i>Diplomatico Reserva Exclusive</i>	9,00 €
Duppy Share	9,00 €
Gosling	9,00 €
Havana 3yrs	8,00 €
Havana 5yrs	9,00 €
Havana 7yrs	12,00 €
Kraken	9,00 €
Mount Gay Xo	15,00 €
Plantation Xo	15,00 €
Sailor Jerry	8,00 €
Zacapa 23yrs	10,00 €
Zapaca Xo	15,00 €



bevi responsabilmente / #bevomanonguido

amari e liquori

Amaro Del Capo	3,00 €
Amaro Del Capo <i>Red Hot Edition</i>	3,00 €
Amaro Del Capo <i>Al Peperoncino</i>	3,00 €
Averna	3,00 €
Amaro Lucano	3,00 €
Bailey's	3,00 €
Disaranno Amaretto	3,00 €
Cynar	3,00 €
Fernet Branca	3,00 €
Finocchietto	3,00 €
Fragolino	3,00 €
Branca Menta	4,00 €
Jagermeister	3,00 €
Jefferson Amaro	5,00 €
Limoncello	3,00 €
Liquirizia	3,00 €
Madam Milù	5,00 €
Montenegro	3,00 €
Ramazzotti Amaro	3,00 €
Roger Amaro	5,00 €
Sambuca	3,00 €
Unicum	3,00 €

cocktails — 10,00 €

AMARETTO SOUR

Amaretto, succo di limone, sciroppo di zucchero, angostura.

AMERICANO

Martini rosso, bitter campari, Soda.

AVIATION

beefeater Gin, succo di limone, maraschino, liquore violetta.

BEE'S KNEES

beefeater Gin, succo di limone, succo arancia, miele.

BELLINI

purè di pesca e prosecco.

ROSSINI

purè di fragole e prosecco.

BLACK RUSSIAN

Vodka e Kahlua.

WHITE RUSSIAN

Vodka, Kahlua e panna.

BLU LAGOON

Vodka, blu curacao, lemonsoda.

CAIPIRINHA

mancano ingredienti

CAIPIROSKA

mancano ingredienti

CAMPARI SPRITZ

mancano ingredienti

COSMOPOLITAN

Vodka, cointreau, succo di lime, succo di mirtillo.

DAIQUIRI

Rum, succo di lime, sciroppo di zucchero.

GIN FIZZ

Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, Soda.

GIN MARTINI

Gin e martini dry.

GODFATHER

Whisky e Amaretto.

GODMOTHER

Vodka e Amaretto.

cocktails — 10,00 €

HUGO SPRITZ

sciropo di sambuco, prosecco e Soda.

JAPANESE SLIPPER

minori, cointreau e succo di limone.

LONG ISLAND ICE TEA

Tequila, Vodka, rum bianco, Gin, cointreau, succo di limone, sciropo di zucchero e coca cola.

MANHATTAN

whisky, martini rosso e angostura.

MARGARITA

Tequila, cointreau, succo di lime.

MIMOSA

Succo di Arancia e prosecco.

MOJTO

mancano ingredienti

MOSCOW MULE

Vodka, succo di lime e ginger beer.

NEGRONI

Gin, martini rosso e campari.

NEGRONI SBAGLIATO

Prosecco, martini rosso e campari.

OLD FASHIONED

Whisky, angostura e zucchero.

PALOMA

Tequila, succo di lime, Soda al pompelmo rosa e sale.

PIÑA COLADA

rum, malibu, succo ananas e crema di cocco.

PORNSTAR MARTINI

Vodka alla vaniglia, passoa, purè di maracuja e prosecco.

SEX ON THE BEACH

Vodka, liquore alla pesca, succo Arancia e succo mirtillo.

SIDECAR

cognac, cointreau e succo di limone.

TEQUILA SUNRISE

Tequila, succo arancia e granatina.

TOM COLLINS

Gin, succo di limone, sciropo di zucchero e Soda.

VODKA MARTINI

Vodka e martini dry.

WHISKY SOUR

mancano ingredienti

WHITE LADY

Gin, cointreau, succo di limone.