

INFORMATIVA AI CLIENTI

Elenco Allergeni Alimentari

Gentile Cliente, gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte.

Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti.

Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note
Allergeni alimentari

1 Cereali contenuti glutine. (cioè grano, segale, orzo, farro, avena, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall' EFSA per il prodotto di base del quale sono derivati;
- b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall' EFSA per il prodotto di base del quale sono derivati;
- c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricole per liquori ed altre bevande alcoliche.

2 Crostacei e prodotti derivati.

3 Uova e prodotti derivati.

4 Pesce e prodotti derivati, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi,
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o nel vino.

5 Arachidi e prodotti derivati.

6 Soia e prodotti derivati, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall' EFSA per il prodotto di base del quale sono derivati;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acilato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di sola;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli esterni a base di sola;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7 Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcool d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
- b) lattitolo.

8 Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcool etilico d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

9 Sedano e prodotti derivati.

10 Senape e prodotti derivati.

11 Semi di sesamo e prodotti derivati.

12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

13 Lupini e prodotti derivati



CUSTOMER INFORMATION

List of Food Allergens

Dear Customer,

Many food products may contain allergens that could cause severe reactions in sensitive individuals. Below is a list of the allergens that may be present in some of our dishes.

Our staff is always available to assist you — please inform us of any known allergies.

Food Allergens

- **1. Cereals containing gluten**

(e.g. wheat, rye, barley, spelt, oats, kamut or their hybrid strains) and derived products, except:

- a) wheat-based glucose syrups, including dextrose, provided that the process does not increase the level of allergenicity as assessed by EFSA;
- b) wheat-based maltodextrins, provided that the process does not increase the level of allergenicity as assessed by EFSA;
- c) barley-based glucose syrups;
- d) cereals used for the production of distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirits and other alcoholic beverages.

- **2. Crustaceans and products thereof.**

- **3. Eggs and products thereof.**

- **4. Fish and products thereof, except:**

- a) fish gelatin used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations;
- b) fish gelatin or isinglass used as a clarifying agent in beer and wine.

- **5. Peanuts and products thereof.**

- **6. Soybeans and products thereof, except:**

- a) refined soybean oil and fat, provided that the process does not increase the level of allergenicity as assessed by EFSA;
- b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, D-alpha tocopheryl acetate, and D-alpha tocopheryl succinate derived solely from soy;
- c) vegetable oils derived from phytosterol esters based solely on soy;
- d) vegetable stanol ester produced from soy-based sterols.

- **7. Milk and milk products (including lactose), except:**

- a) whey used in the manufacture of distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirits and other alcoholic beverages;
- b) lactitol.

- **8. Tree nuts**

- (e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts) and products thereof, except nuts used in the production of distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirits and other alcoholic beverages.

- **9. Celery and products thereof.**

- **10. Mustard and products thereof.**

- **11. Sesame seeds and products thereof.**

- **12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO₂.**

- **13. Lupin and products thereof.**



PIZZE



MARGHERITA

7,50€

Pomodoro S.Marzano, fior di latte di Agerola. basilico, olio evo. (1,7)

S.Marzano tomato, mozzarella cheese from Agerola, basil, extra virgin olive oil. (1,7)

CALABRIA

9,50€

Pomodoro S.Marzano, fior di latte di Agerola, spianata calabra, basilico, olio evo. (1,7)

S.Marzano tomato, mozzarella cheese from Agerola. Spicy Dry-Cured Salami from Calabria, basil, extra virgin olive oil. (1,7)

A' MARINARA

6,50€

Pomodoro S.Marzano, aglio Viola, origano, olio evo. (1,7)

S.Marzano tomato, Violet garlic, oregano, extra virgin olive oil. (1,7)

PUGLIESE

8,00€

Pomodoro S. Marzano, fior di latte di Agerola, Cipolle di Tropea, Olive Leccino (1,7)

S. Marzano tomato, mozzarella cheese from Agerola, onion, Leccino olives (1,7)

4 FORMAGGI

9,50€

Pomodoro S.Marzano, fior di latte di Agerola, gorgonzola, grana, provola affumicata, basilico, olio evo. (1,7)

S.Marzano tomato, mozzarella cheese from Agerola, gorgonzola, parmesan, smoked provola, basil, extra virgin olive oil. (1,7)



PIZZE CLASSICHE



4 STAGIONI

9,50€

Pomodoro S. Marzano, fior di latte di Agerola, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon, Carciofi (1,7)

S. Marzano tomato, mozzarella cheese from Agerola, ham, champignon mushrooms, artichokes (1,7)

CAPRICCIOSA

9,50€

Pomodoro S. Marzano, fior di latte di Agerola, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon, Carciofi, Olive Leccino (1,7)

S. Marzano tomato, mozzarella cheese from Agerola, ham, champignon mushrooms, artichokes Leccino Olives (1,7)

TONNO CIPOLLE

9,50€

Pomodoro S. Marzano, fior di latte di Agerola, Cipolle di Tropea, Tonno (1,7,4)

S. Marzano tomato, mozzarella cheese from Agerola, onion, Tuna Fish (1,7,4)

TOTÒ

9,50€

Pomodoro S. Marzano, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, champignon, basilico, olio evo. (1,7)

S. Marzano tomato, mozzarella cheese from Agerola, cooked ham, mushrooms, basil, extra virgin olive oil evo. (1,7)

PEPPINO

9,50€

Pomodoro S. Marzano, fior di latte di Agerola, Wurstel, Patatine Fritte, basilico, olio evo. (1,7)

S. Marzano tomato, mozzarella cheese from Agerola, Wurstel, French fries, basil and extra virgin olive oil evo. (1,7)



PIZZE BIANCHE



3P

13,00€

Fior di latte di Agerola, Porchetta di Nostra Produzione, Carpaccio di Funghi Porcini, Provola Affumicata. (1,7)

Mozzarella cheese from Agerola, Porchetta of our production, Porcini Mushrooms, Smoked Cheese. (1,7)

CALABRISELLA

11,00€

Fior di latte di Agerola, N'Duja di Spilinga, Peperoni, Capperi. (1,7,8,11)

Mozzarella cheese from Agerola, N'Duja of Spilinga, Pepper, Capers. (1,7,8,11)

CONTADINA

11,00€

Fior di latte di Agerola, Carciofi, Pancetta Steccata, Grana Padano (1,7)

Mozzarella cheese from Agerola, Artchokes, Bacon, Parmesan Cheese (1,7)

MORTAZZA

10,00€

Fior di latte di Agerola, Mortadella, Pistacchio di Bronte, Zest di Limone (1,7,8)

Mozzarella cheese from Agerola, Mortadella, Pistacchio of Bronte, Lemon Zesta (1,7,8)

AGEROLESE

11,00€

Fior di latte di Agerola, Salsiccia, Friarielli (1,7,12)

Mozzarella cheese from Agerola, Sausage, Friarielli (Neapolitan broccoli rabe), (1,7,12)



IRPINO

11,50€

Fior di latte di Agerola, Pancetta Steccata, Provola Affumicata, olive Leccino. (1,7)

Mozzarella cheese from Agerola, Bacon, Leccino Olives (1,7)

PARTENOPEO

11,50€

Fior di latte di Agerola, Melanzana a Funghetto, Salsiccia, Provola Affumicata (1,7)

Mozzarella cheese from Agerola, Fried Aubergine, Sausage, Smoked Cheese (1,7)

CAMPANO

11,50€

Fior di latte di Agerola, Salsiccia, Friarielli, Provola Affumicata (1,7,12)

Mozzarella cheese from Agerola, Sausage, Friarielli, Smoked Cheese (1,7,12)

CALABRESE

11,50€

Fior di latte di Agerola, Porchetta di Nostra Produzione, Peperoni, Provola Affumicata (1,7)

Mozzarella cheese from Agerola, Porchetta of our Productions, Pepper, Smoked Cheese (1,7)

ORTOLANO

11,50€

Fior di latte di Agerola, Verdure Miste alla Griglia, Provola Affumicata (1,7)

Mozzarella cheese from Agerola, Grilled Vegetable, Smoked Cheese (1,7)



CALZONI



CLASSICO

9,00€

Pomodoro S. Marzano, fior di latte di Agerola, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon, (1,7)

S. Marzano tomato, mozzarella cheese from Agerola, ham, champignon mushrooms, (1,7)

NAPOLETANO

10,00€

Pomodoro S. Marzano, fior di latte di Agerola, Ricotta Fresca, Salame Napoli, Grana, Pepe (1,7)

S. Marzano tomato, mozzarella cheese from Agerola, Fresh Cheese, Salami, Parmesan, Pepper (1,7)

FRITTO

10,50€

Pomodoro S. Marzano, fior di latte di Agerola, Ricotta Fresca, Salame Napoli, Grana, Pepe (1,7)

S. Marzano tomato, mozzarella cheese from Agerola, Fresh Cheese, Salami, Parmesan, Pepper (1,7)



PIZZE SPECIALI



A'DELIZIOSA

14,00€

Pomodoro S. Marzano, Bufala Campana, Porcino Fresco, Rucola, Grana (1,7)

S. Marzano tomato, Buffalo Mozzarella, Porcini Mushrooms, Rocket, Parmesan (1,7)

A'POSITANO

15,00€

Pomodoro S. Marzano, Fior di Latte di Agerola, Prosciutto Crudo, Rucola, Grana Burrata di Gioia del Colle (1,7)

S. Marzano tomato, Mozzarella Cheese, Raw Ham, Rocket, Parmesan, and Burrata (1,7)

O'PESCATORE

16,00€

Fior di latte di Agerola, Misto Pesce di Mare. (1,7,4)

Mozzarella cheese from Agerola, Mix Fish. (1,7,4)

O'CORE DO SUD

16,00€

Fior di latte di Agerola, Polpa di Cappelletti saltata con Aglio e Olio, Carpaccio di Porcini Freschi, Olio Evo al Lime (1,7,4,2)

Mozzarella cheese from Agerola, Scallops cooked with oil and garlic, Fresh Porcini Mushrooms, Olive oil flavoured with lime (1,7,4,2)

O'NONNO

14,00€

Fior di latte di Agerola, Salame Nostrano, Fichi Caramellati (1,7,12)

Mozzarella cheese from Agerola, Home Salami, Caramelized Figs (1,7,12)

N.B: ogni aggiunta di ingredienti verrà aggiunto al costo della pizza 1,00 euro



DALLA CUCINA



ANTIPASTI APPETIZERS

GAMBERI SALTATI CON CARCIOFI, POMODORINI E OLIVE LECCINO SU LETTO DI RUCOLA (2,12) 10,00€
SAUTÉED PRAWNS WITH ARTICHOKES, CHERRY TOMATOES AND LECCINO OLIVES ON A BED OF ARUGULA (2,12)

CARCIOFO IMPANATO CON CUORE DI SPECK (1,7) 9,00€
BREAD-CRUMBED ARTICHOKE WITH SPECK HEART (1,7)

TAGLIERE DELLA CASA SALUMI E FORMAGGI CON CONFETTURE (1,7) 14,00€
HOUSE COLD CUT AND CHEESE BOARD WITH JAM (1,7)

CRUDO DI Parma 18 MESI, BURRATINA DI GIOIA DEL COLLE (7) 12,00€
PARMA HAM 18 MONTHS, BURRATINA (CREAM-FILLED MOZZARELLA) FROM GIOIA DEL COLLE

PORCHETTA DI NOSTRA PRODUZIONE SERVITA CON FOCACCIA (1) 11,00€
HOMEMADE PORCHETTA (SLOW-ROASTED PORK SEASONED WITH HERBS, GARLIC AND PEPPER, TYPICAL OF CENTRAL ITALY) SERVED WITH FOCACCIA (TRADITIONAL ITALIAN OVEN-BAKED FLATBREAD, SOFT AND SEASONED WITH OLIVE OIL AND SALT)



DALLA CUCINA



PRIMI PIATTI FIRST COURSES

SCIALATIELLI DI PASTA FRESCA ALLO SCOGLIO (1,2,4) 18,00€

HOMEMADE "SCIALATIELLI" WITH SEAFOOD (1, 2, 4)

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI TONNO (2,4) 18,00€

SPAGHETTONE WITH CLAMS AND TUNA BOTTARGA (2,4)

PACCHERI ALLA ISCHITANA (1,2,4) 13,00€
PACCHERI PASTA "ALL'ISCHITANA" (WITH TOMATO, FISH AND SEAFOOD SAUCE) (1,2,4)

RISOTTO CON FUNGHI PORCINI E LAMELLE DI TARTUFO NERO (7,8) 22,00€
RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS AND BLACK TRUFFLE SLICES

GNOCCHI FRESCHI ALLA SORRENTINA (1,7) 11,00€
FRESH GNOCCHI ALLA SORRENTINA (WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND BASIL)

TAGLIOLINO "CORE DO SUD" (1,7) 11,00€
TAGLIOLINO "CORE DO SUD" (FRESH EGG PASTA) (1,7)



SECONDI PIATTI MAIN COURSES

CALAMARO RIPIENO SU PUREA DI PISELLI E
POMODORINI CONFIT E VERDURE GRIGLIATE (1,4) 18,00€
STUFFED SQUID ON PEA PURÉE WITH CONFIT CHERRY
TOMATOES AND GRILLED VEGETABLES (1,4)

FRITTURA MISTA DI PARANZA SERVITA CON POLENTINA 18,00€
GRIGLIATA (1,4)
MIXED FRIED SEAFOOD "PARANZA" STYLE SERVED WITH
GRILLED POLENTA (1,4)

TAGLIATA DI MANZO AI FUNGHI PORCINI E BURRO 18,00€
CAFFE' DE PARIS CON PATATE AL FORNO (7)
SLICED BEEF WITH PORCINI MUSHROOMS AND "CAFÉ DE
PARIS" BUTTER, SERVED WITH ROASTED POTATOES (7)

FILETTO CON CREMA DI PATATE, RISTRETTO DI 22,00€
BAROLO E LAMELLE DI FORMAGGIO UBRIACO (1,3,7)
TENDERLOIN WITH POTATO CREAM, BAROLO REDUCTION
AND SHAVINGS OF "UBRIACO" CHEESE (1,3,7)

GRAN MISTO DI VERDURE GRIGLIATE CON BURRATA DI 11,00€
GIOIE DL COLLE (7)
GRILLED MIXED VEGETABLES WITH BURRATA FROM GIOIA
DEL COLLE (7)

Notes: Ad esaurimento degli ingredienti freschi potrebbero essere congelati.
Notes: in case of shortage of fresh ingredients, frozen products may be used.



DALLA CUCINA



TOMAHAWK

Costata di maiale a taglio chitarra, impanata e cotta nel burro chiarificato.
Guitar-cut pork chop, breaded and cooked in clarified butter.

LA CLASSICA Costata di maiale a taglio chitarra, impanata e cotta nel burro chiarificato. (1,3,7) **20,00€**

CLASSIC Guitar-cut pork chop, breaded and cooked in clarified butter. (1,3,7)

LA TRICOLORE: CON POMODORINO RUCOLA E GRANA (1,3,7) **22,00€**
CHERRY TOMATOES, ARUGULA AND PARMESAN (1,3,7)

LA PORCINA: CON PORCINI E RUCOLA (1,3,7) **25,00€**
PORCINI MUSHROOMS AND ARUGULA (1,3,7)

LA PICCANTE: CON N'DUIA E GORGONZOLA (1,3,7) **24,00€**
SPREADABLE SPICY CALABRIAN SALAMI ('NDUIA) AND CREAMY ITALIAN BLUE CHEESE (GORGONZOLA) (1,3,7)

L'UNICA: CON SCAMORZA E SPECK **24,00€**
ITALIAN SMOKED CHEESE (SCAMORZA) AND CURED PORK (SPECK) (1,3,7)

TUTTE LE TOMAHAWK SARANNO SERVITE CON UN CONTORNO DEL GIORNO
ALL TOMAHAWK STEAKS WILL BE SERVED WITH THE DAILY SIDE DISH

Notes: Ad esaurimento degli ingredienti freschi potrebbero essere congelati.
Notes: in case of shortage of fresh ingredients, frozen products may be used.



SFIZIOSITÀ



BRUSCHETTA

5,00€

Pomodorini , basilico, Aglio, Origano (1)

Cherry tomatoes, basil, garlic and oregano on toasted bread.(1)

CUOPPO

7,00€

Calzoncino Fritto, Mozzarella in Carrozza al Prosciutto,

Mozzarelline Panate, Patatine (1, 3, 7)

A traditional Neapolitan paper cone filled with fried delights: mini fried calzone, mozzarella in carrozza with ham, breaded mozzarella bites, and fries. (1, 3, 7)

PATATINE

5,00€

FRENCH FRIES

DOLCI

CANNOLO SICILIANO

6,00€

Crispy pastry tubes filled with sweet ricotta cream and a touch of chocolate and candied fruit - a true taste of Sicily. (1, 7)

BABÀ NAPOLETANO

6,00€

Soft, spongy cake soaked in rum syrup - fluffy, moist, and iconic in southern Italy. (1, 3, 7)

TIRAMISÙ

6,00€

Layers of coffee-soaked ladyfingers with mascarpone cream and cocoa powder - Italy's most beloved dessert. (1, 3, 7)

DOLCE DEL GIORNO

6,00€

DESSERT OF THE DAY Ask our staff about today's special homemade treat. (may contain 1, 3, 7, 8)

SORBETTO LIMONE O CAFFÈ

4,00€

SORBET Refreshing lemon or caffè sorbet to cleanse the palate.



BIBITE IN BOTTIGLIA



**CORE
DO
SUD**

COCA-COLA	3,00€	THE Pesca/Limone	3,00€
COCA ZERO	3,00€		
FANTA	3,00€		
LEMONSODA	3,00€	ACQUA nat/friz 1Lt	3,00€
		Sparkling Water/Still Water 1Lt.	

APERITIVI

APERITIVO ANALCOLICO	4,50€
SPRITZ Aperol/Campari/Cynar	5,00€
CALICE DI VINO Bianco/Rosso	3,50€
CARAFFA DI VINO Bianco/Rosso	14,00€
CALICE PROSECCO DELLA CASA	3,50€
CARAFFA PROSECCO DELLA CASA	14,00€
AMERICANO	7,00€

COCKTAIL

GIN LEMON	7,00€
GIN TONIC	7,00€



BIRRE ALLA SPINA



BIRRA BIONDA/BIANCA PICCOLA	3,50€
BIRRA IPA/ROSSA PICCOLA	4,00€
BIRRA BIONDA/BIANCA MEDIA	5,00€
BIRRA IPA/ROSSA MEDIA	5,50€
BIRRA BIONDA/BIANCA GRANDE	6,00€
BIRRA IPA/ROSSA GRANDE	6,50€
BIRRA ARTIGIANALE NAPOLETANA 33 CL	5,00€
BIRRA ARTIGIANALE NAPOLETANA 66 CL	7,50€

CAFFÈ

ESPRESSO	1,50€	ORZO	2,00€
CORRETTO	2,00€	GINSENG	2,50€
DECAFFEINATO	1,50€		

AMARI

LIMONCELLO	4,00€	FERNET	4,00€
AMARO DEL CAPO	4,00€	AVERNA	4,00€
LIQUIRIZIA	4,00€	SAMBUCA	4,00€
MONTENEGRO	4,00€	GRAPPA BIANCA	5,00€
BRANCA MENTA	4,00€	GRAPPA BARRICATA	6,00€

