IMPASTI

Tradizionale: grano tenero tipo 0, Molino Paolo Mariani, 100% grani italiani
Integrale: Farina di grano tenero integrale, Molino Paolo Mariani, 100% grani italiani

MENÙ DEGUSTAZIONE

A mano libera – 25 p.p.
Lasciatevi guidare dal Maestro Mirko Patrizio in un percorso di 5 portate a sorpresa, pensate e servite per l'intero tavolo.
Vi chiediamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze.
Bevande, dolce e coperto esclusi.

FRITTI ARTIGIANALI

Raffaello – 2,50
Crocchè di patate impanato nel pane panko, barbabietola, erba cipollina, pepe, prezzemolo
Crocchè – 2,50
Patate, parmigiano reggiano DOP, provola, prezzemolo, pepe
Frittatina classica – 3,00
Bucatini, macinato di bovino, pomodoro, piselli, fiordilatte, besciamella, parmigiano reggiano DOP, pepe
Frittatina carbonara – 3,50
Bucatini, besciamella, tuorlo d'uovo, guanciale di Amatrice, Pecorino romano DOP, pepe
Supplì al telefono
Riso Carnaroli di Sibari, pomodoro, fiordilatte, parmigiano reggiano DOP, basilico

LE MONTANARE

Montanarina – 3,50
Piccola pizza fritta con pomodoro, parmigiano reggiano DOP, basilico
Montanarina di Cetara – 5,00
Mozzarella di latte di bufala, salsa al basilico, alici di Cetara, zest di limone

Mirko Patrizio

PIZZA IN PALA

Aglio, olio e peperoncino – 13
Fonduta di parmigiano reggiano DOP, nduja di Spilinga, pesto di aglio orsino (contiene anacardi), prezzemolo fritto, olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP frantoio Torretta

Margherita in pala – 10
Pomodoro, fiordilatte, basilico, olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP frantoio Torretta

Torretta Bufala in pala – 13
Pomodoro, mozzarella di latte di bufala tagliata a fette, basilico, olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP frantoio Torretta

Via delle Tre Terre – 14
Fiordilatte, pancetta cotta al miele, scaglie di Barilotto di bufala, noce di Sorrento, riduzione di vino, olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP frantoio Torretta

Terra d'autunno - 13
Fiordilatte, patate al forno, funghi champignon, in uscita dal forno: cavolo nero cristallizzato, panna acida, olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP frantoio Torretta

PADELLINO

Origine -10
Pomodoro, pecorino Calcagno, salsa di basilico, olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP frantoio Torretta

Doppio crunch scarola – 12
Padellino ripieno di scarola riccia fresca, olive nere Caiazzane, capperi, provola, uva passa, pinoli tostati, olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP frantoio Torretta

Nonna Lucia – 12
Ragù napoletano cotto 10 ore, fonduta di parmigiano reggiano DOP, salsa di basilico, olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP frantoio Torretta

Doppio crunch Genovese - 14
Genovese di cipolla ramata di Montoro, carne di vitello, provola, parmigiano reggiano DOP, salsa al basilico, gel di carota, nocciola di Giffoni, olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP frantoio Torretta

Mirko Patrizio

PIZZE TRADIZIONE

Margherita – 6,5
Pomodori pelati italiani, fiordilatte, basilico, olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP frantoio Torretta

Bufalina – 8,5
Pomodori pelati italiani, mozzarella di latte di bufala, basilico, olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP frantoio Torretta

Napoletana – 6
Pomodori pelati italiani, aglio, origano di montagna, olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP frantoio Torretta

Marinara di Napoli – 7
Pomodori pelati italiani, aglio, origano di montagna, olive nere Caiazzane, capperi, in uscita: alici di Cetara, basilico, olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP frantoio Torretta

Margherita di Corbara – 10
Pomodorino di Corbara, mozzarella di latte di bufala, salsa di basilico, olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP frantoio Torretta

Capricciosa – 11
Pomodori pelati italiani, fiordilatte, funghi champignon freschi, carciofo della valle del Tanagro, olive nere Caiazzane, prosciutto cotto alta qualità, basilico, olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP frantoio Torretta

Broccoli e salsiccia -9
Provola affumicata, salsiccia fresca dolce di Castelpoto, broccoli saltati con aglio olio e peperoncino, olio extravergine di oliva Colline Salernitane Dop frantoio Torretta

Patate e porcini -10
Crema di patate al forno al rosmarino, fiordilatte, patate al forno, porcini, basilico, olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP frantoio Torretta

Diavola Terrona – 11
Pomodori pelati italiani, fiordilatte, salsiccia staggionata piccante di Castelpoto, 'nduja di Spilinga, basilico, olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP frantoio Torretta

Corallo – 10
Pomodori pelati italiani, fiordilatte, spianata calabra piccante, melanzane grigliate, scaglie di parmigiano reggiano DOP, basilico, olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP frantoio Torretta

Castelpoto – 11
Fiordilatte, patate al forno, salsiccia fresca dolce di Castelpoto, pepe, basilico, olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP frantoio Torretta

Ripieno al forno – 10
Pomodori pelati italiani, fiordilatte, ricotta di latte di bufala, salame Napoli, basilico, olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP frantoio Torretta

Mirko Patrizio

LE MIE FIRME

A Nonna Lucia, ricordi di infanzia – 12
Ragù napoletano cotto 10 ore, fonduta di parmigiano reggiano Dop, salsa di basilico. "Un gusto che ricorda la nostra infanzia".

Forza dei campi - 15
Crema di patate al forno al rosmarino, stracotto di manzo all'Aglianico, cavolo viola marinato alla maionese, salsa di basilico, olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP frantoio Torretta

Luce d'autunno - 11
Fiordilatte, zucca al forno, salsiccia fresca dolce di Castelpoto, all'uscita: barilotto di latte di bufala, salsa al basilico, olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP frantoio Torretta

Genovese - 14
Genovese di cipolla ramata di Montoro, carne di vitello, provola affumicata, parmigiano reggiano Dop, salsa al basilico, gel di carota, nocciola di Giffoni

Italian Buffalo – 14
Latte affumicato, polpettine di bufalo, salsa di basilico, gel di pomodoro, olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP frantoio Torretta

Quattro formaggi – 13
Fiordilatte, mozzarella di latte di bufala, blu di bufala, barilotto di latte di bufala, moringhello di latte di bufala, gel di lampone, confettura di fichi bianchi del Cilento, olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP frantoio Torretta

Parma incontra il Cilento – 14
Fiordilatte, rucola della Piana del Sele, confettura di fichi bianchi bio del Cilento, prosciutto crudo di Parma, olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP frantoio Torretta

Cacio e pancetta – 14
Fiordilatte, pancetta cotta al miele, confettura di cipolla ramata di Montoro, scaglie di caciocavallo, basilico, olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP frantoio Torretta

Intesa - 14
Fiordilatte, spinacino, roast beef di manzo, noci di Sorrento, caciocavallo, riduzione di Aglianico, olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP frantoio Torretta

Disponibili anche in pala +3

Mirko Patrizio

FUORI MENÙ

I Lievitati di Mirko Non è un panino. È impasto, tecnica e materia prima.

Sicily – Il Burger di Mirko – 10
Hamburger di scottona 200g, melanzane funghetto, provola affumicata, basilico

Radici - 12
Hamburger di scottona 200g, provola, funghi porcini, songino.

Panburger con la genovese - 10
Genovese di carne di vitello e cipolla ramata di Montoro, provola, basilico

La Parma – 12
Schiacciata artigianale fatta da noi, prosciutto crudo di Parma, stracciata, rucola, scorza di limone, olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP frantoio Torretta

DOLCI

L'Inganno – 7
Pasta frolla con burro di Normandia, confettura di datterino della Piana del Sele, ricotta di latte di bufala dolce, salsa di basilico

Brownie – 6
Brownie al cioccolato fondente con mousse di cioccolato a latte, crumble di pasta frolla, crema di nocciola, frutti di bosco

Tiramisù – 6
Savoiardo inzuppato al caffè, crema al mascarpone, cacao

Tartelletta - 6
Pasta frolla con crema pasticcera, frutti di bosco

Cheesecake - 6
Per i topping disponibili del giorno, chiedere al personale di sala

Mirko Patrizio

FUORI MENÙ

I Lievitati di Mirko Non è un panino. È impasto, tecnica e materia prima.

Sicily – Il Burger di Mirko – 10
Hamburger di scottona 200g, melanzane funghetto, provola affumicata, basilico

Radici - 12
Hamburger di scottona 200g, caciocavallo, funghi porcini, songino.

Panburger con la genovese - 10
Genovese di carne di vitello e cipolla ramata di Montoro, provola, basilico

La Parma – 12
Schiacciata artigianale fatta da noi, prosciutto crudo di Parma, stracciata, rucola, scorza di limone, olio extravergine di oliva Colline Salernitane DOP frantoio Torretta

DOLCI

L'Inganno – 7
Pasta frolla con burro di Normandia, confettura di datterino della Piana del Sele, ricotta di latte di bufala dolce, salsa di basilico

Brownie – 6
Brownie al cioccolato fondente con mousse di cioccolato a latte, crumble di pasta frolla, crema di nocciola, frutti di bosco

Tiramisù – 6
Savoiardo inzuppato al caffè, crema al mascarpone, cacao

Tartelletta - 6
Pasta frolla con crema pasticcera, frutti di bosco

Cheesecake - 6
Per i topping disponibili del giorno, chiedere al personale di sala

Mirko Patrizio

BIRRE ARTIGIANALI

Forst Felsenkeller - 6

Colore: Giallo dorato Stile: laqer non filtrata33 cl - 5,2%

Specialità birraria naturalmente torbida di birra Forst. non filtrata né pastorizzata, dal sapore pieno e corposo e dal retrogusto morbido. la fermentazione avviene in maniera Fredda “classica”.

Forst 0.0 - 5

Colore: Biondo chiaro Stile: No e low Alcohol lager 33 cl - 0,0%

Caratterizzata da piacevoli note di luppolo, questa birra lascia un gusto pieno e bilanciato ed è vivace, dissetante, ideale per un consumo responsabile e uno stile di vita consapevole. Una birra analcolica corposa nonostante i 0,0%.

Sta Belga - 7

Colore: Giallo dorato carico Stile: Belqian Stronq Ale 33 cl - 8,0%

la componente maltata e l'essenziale lavoro dei leviti creano un bouquet aromatico unico con richiamo al miele, pepe, mele rosse e pere. Il corpo medio e una non eccessiva carbonazione mascherano pericolosamente i suoi 8% rendendola "danqerous drinkable".

Sta Tipa - 7

Colore: Giallo oro Stile: IPA 33 cl - 5,2%

Birra secca, chiara ed equilibrata, questa India Pale Ale è caratterizzata da una parte maltata molto leggera e da un aroma agrumato-tropicale, dato dall'utilizzo dei luppoli americani, che esplode in modo armonioso.

Cocktail

Aperol Spritz - 7

Bombay Tonic - 7

Distillati e Liquori

Amaro del Riccio - 4

Liquore al fico - 4

Aulivo - 4

mirto - 3,5

Grappa 18 Lune - 3,5 .

BIRRE ALLA SPINA

Forst Kronen - 3,5 / 6

Colore: Giallo dorato Stile: lager 20 cl I 40 cl - 5,2%

Specialità dal sapore pieno e aromatico di malto, colore giallo dorato e una leggera nota di luppolo. Nel retrogusto si avverte una fraqranza erbacea che, unitamente ad un dolce ricordo sulle labbra, spinge a riassaporarla.

Forst Sixtus - 6

Colore: Ambrato Stile: Doppelbock 30 cl - 6,5%

Birra doppio malto dal qusto vellutato, con sentore di malto e note di caramello tostato e speziato. Il suo sapore caramellato è dato dai malti speciali e da un particolare processo di produzione.

Weihenstephan Weiss - 4,5 / 7

Colore: Giallo oro Stile: Weiss 30 cl/ 50 cl

Birra di Frumento armoniosa, con delicati aromi di banana e spezie. Morbida e leggermente frizzante, con finale fruttato e pulito che la rende fresca, elegante e molto bevibile.

BEVANDE

Acqua naturale/ frizzante 75 cl - 3

Acqua minerale di qualità, naturale o leggermente frizzante Panna /SanPellegrino

Pepsi Cola 33 cl - 3

Bibita gassata dal qusto intenso e rinfrescante

Pepsi Cola Zero 33 cl - 3

Senza zuccheri, con lo stesso gusto deciso e rinfrescante

Mirinda Aranciata 33 cl - 3

Bibita Frizzante al qusto di arancia, dolce e dissetante

7UP 33 cl - 3

Bibita al limone Fresca e leggermente Frizzante

Minko Patrizio

VINI

Calice vino - 6
Chiedi al personale di sala, il vino del qiorno disponibile a calice.

BOLLICINE

Pietrafumante - 38
Vitigno Caprettone, Cantina Casa Setaro
metodo classico, annata 2021, alc 12,5%
Cuvée di Boj - 20
Vitigno Glera, Cantina Valdo
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, annata 2024, alc 10,5%

VINI BIANCHI

Falanghina del Sannio Taburno - 17
Vitiqno Falanghina, Cantine Ocone
Annata 2024, alc 13%
Pallagrè - 24
Vitigno Pallagrello, Cantine Quercete
Annata 2021, alc 13%
Furore - 30
Vitigni Biancolella e Falanqhina, Cantine A Sammarco
Annata 2023, alc 12,5%
Fiano di Avellino - 29
Vitigno Fiano, Cantine Ciro Picariello
Annata 2024, alc 12,5%
Ischia Biancolella - 22
Vitigno Biancolella, Cantine Carlo Mazzella
Annata 2024, alc 12,5%
San Matteo - 22
Vitigno riano, Cantina Alfonso Rotolo
Annata 2025, alc 13,5% •
Devon - 28
Vitigno Greco di Tufo, Cantine Antonio Caqqiano
Annata 2024, 'alc 13,5%

Mirko Patrizio

VINI ROSÈ

Ravello Rosato - 30
Vitigno Aglianico e Piedirosso, Cantina Gran Caruso
Annata 2023, alc 12,5%

Hanami Rosato - 20
Vitigno Merlot, Cantine Fina
Annata 2024, alc 12%

Lacrimarosa - 23
Vitigno Aglianico, Cantine Mastroberardino
Annata 2023, alc 13%

Vetere - 28
Vitigno Aglianico, Cantina San Salvatore
Annata 2024, alc 11,5%

VINI ROSSI

L'Arca Terre del Volturno - 28
Vitigno Casavecchia, Cantine Terre dell'Angelo
Annata 2021, alc 13%

Irpinia Aglianico 24 - 23
Vitigno Aglianico, Cantine Il Vino e la Luna
Annata 2021, alc 13,5%

Le Origini Lacryma Christi - 20
Vitigni Piedirosso 80%, Olivella 10%, Aglianico 10%
Cantina Ramiqlia Pagano 1968
Annata 2023, alc 13%

Gragnano Ottouve - 25
Vitigni 60% Piedirosso, Sciascinoso e Aglianico, 40% vitigni tradizionali
Cantina Saluatore martusciello
Annata 2024, alc 11,5%

Moio 57- 23
Vitigno Primitivo, Cantina Casa vinicola Moio
Annata 2023, alc 14,5%.

Le ghiandaie - 22
Vitigno Aglianico, Cantina AlFonso Rotolo
Annata 2023,.arc 14%

Mirko Patrizio

Nel rispetto della qualità e della stagionalità, alcuni ingredienti possono essere trattati con abbattimento termico per mantenere intatte freschezza e proprietà organolettiche

ALLERGENI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA SULLA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

Cereali contenenti glutine
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut

Crostacei e prodotti a base di crostacei
gamberi, gamberetti, aragoste, astici, scampi, granchi

Uova e prodotti a base di uova
maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati

Pesce e derivati
inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

Arachidi e prodotti a base di arachidi
arachidi tostate, olio di arachidi, burro di arachidi, farina di arachidi, margarina

Soia e derivati
latte, tofu, spaghetti, etc.

Latte e prodotti a base di latte
yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

Frutta a guscio
mandorle, nocciole, noci, anacardi

Sedano e prodotti a base di sedano
sedano da coste o gambi, sedano, sedimenti di sedano, sedano, foglie di sedano, succo di sedano, polvere di sedano

Senape e prodotti a base di senape
semi di senape, polpa di senape, senape, olio di senape, germogli di senape, foglie di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
semi di sesamo, farina di sesamo, pasta di sesamo, olio di sesamo, burro di sesamo

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 1 O mg/kg o 1 O mg/l espressi come S02
conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e
nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

Lupini e prodotti a base di lupini
farina di lupino, proteina di lupino, concentrato di lupino, isolamento di lupino, germogli di erba medica

Molluschi e prodotti a base di molluschi
ostrica, patella, tellina e vongola canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, lumachino, cozza,
murice, etc.

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime

Mirko Patrizio