



# Sophia Loren

RESTAURANT

## Menu





# Sophia Loren

RESTAURANT

## PERCHÉ SOPHIA

Nella mia vita ho avuto tante passioni, una di queste è senza dubbio il cibo. Nessun regista è mai riuscito a mettermi a dieta e non ho mai rinunciato a un buon piatto di pastasciutta in favore della linea. Le ore che ho trascorso in cucina ad impastare, friggere, infornare e rosolare, sono state tra le più felici della mia esistenza. Quando mi hanno chiesto di aprire una catena di ristoranti in mio onore, ho riflettuto molto sugli oneri e le responsabilità che avrebbe comportato associare il mio nome ad un'insegna. Non ho mai voluto prendere parte a "storie" che non sento mie: questo è valso per i film che ho interpretato in sessant'anni di carriera come per qualsiasi progetto che mi vede partecipante, ma nessuno mi ha corteggiato tanto come Luciano Cimmino e oggi sono felice di aver acconsentito a questa meravigliosa avventura e fiera di far parte di una squadra di napoletani talentuosi che desiderano esportare la "veracità" della cucina partenopea nel mondo. Per me e Luciano, mangiare è una cosa sacra e per condividerla con quelli che la pensano come noi abbiamo costruito un "tempio" della convivialità, un luogo unico e suggestivo, dove i migliori chef mondiali si cimentano in primi piatti e pizze che *so' na squisitezze*'.

## WHY SOPHIA?

In my life I had many passions, one of these is undoubtedly food. No director has ever managed to put me on a diet and I have never given up a good plate of pasta. The hours I spent in the kitchen kneading, frying, baking and browning were among the happiest of my life. When they asked me to open a chain of restaurants in my honor, I thought a lot about the burdens and responsibilities that it would entail to associate my name with a sign. I never wanted to take part in "stories" that I don't feel mine: this was true for the films I have interpreted in my sixty-year career as well as for any project in which I am a participant, but no one has courted me as much as Luciano Cimmino and today I am happy to have consented to this wonderful adventure and proud to be part of a team of talented Neapolitans who wish to export the "veracity" of Neapolitan cuisine to the world. For me and Luciano, eating is a sacred thing and to share it with those who think like us we have built a "temple" of conviviality, a unique and extra virgin olivecative place, where the best chefs in the world try their hand at first courses and pizzas that *"so' na squisitezze"*.

# L'OSTRICARO FISICO

Nel film “Pane, amore e...” di Dino Risi, con Vittorio de Sica e Sophia Loren, mentre quest’ultima è intenta a vendere il pesce, alle sue spalle campeggia la scritta “Ostricarico Fisico”.

Chi era l’Ostricarico Fisico? Abbiamo un’affascinante storia per Voi...

Il Re Ferdinando I di Borbone amava travestirsi da popolano e girare in incognito a Napoli per captare gli umori della gente, ma anche per divertirsi escludendo l’etichetta di corte.

Parlava fluentemente il dialetto napoletano che, per la verità, era considerato la lingua ufficiale del Regno, frequentava le taverne e le case di belle e disponibili signore. Durante questi suoi giri scendeva a piedi, naturalmente, da Palazzo Reale verso il quartiere di Santa Lucia. Lungo la strada i pescatori e gli ostricari esponevano la loro merce: il pesce appena preso nelle loro reti, ostriche ed altri frutti di mare. Un giorno il Re si fermò più del solito davanti ad uno di questi banchi di ostriche e ne assaggiò in gran numero. Alla fine del suo improvvisato banchetto il Re fece tanti complimenti all’ostricarico e gli disse: “Hai dei frutti di mare squisiti, mi sono consolato! Vorrei farti un bel regalo, cosa preferiresti?”

Lo scaltro ostricarico, che nel frattempo aveva riconosciuto il Re, sentendosi ormai in confidenza col Sovrano gli rispose: “Maestà io Vi ho riconosciuto e Vi ringrazio per il regalo che desiderate farmi, ma non so se svelare il mio desiderio.”

Il Re lo incoraggiò: “Non temere, esprimi il tuo desiderio!” L’ostricarico colse al volo l’invito e disse al Re: “Maestà in verità vorrei un titolo nobiliare, è una cosa che desidero da quando sono nato!”

Il Re sorrise e gli disse: “Mò hai un poco esagerato, come ti posso dare così su due piedi un titolo nobiliare?”

Dopo essersi fermato a pensare il Sovrano disse: “Aspetta, aspetta, mi è venuta un’idea: inginocchiati”.

L’ostricarico non se lo fece dire due volte e si inginocchiò davanti al Re il quale, sguainata la spada, gliela posò sulla spalla dicendo in tono solenne: “In nome di sua Maestà ti nomino Ostricarico Fisico!”

Il Re prese spunto dal titolo che spesso a Napoli si usavano dare da sè alcuni medici, ovvero il “Dottor Fisico” con il quale volevano indicare quanto la loro arte medica fosse accompagnata dalla ricerca scientifica.

La storia finisce qui, ma il naturale seguito fu il titolo di cui si fregiavano, del tutto autonomamente, i venditori di ostriche che si ritenevano più bravi dei concorrenti riconoscibili dal chiosco dipinto di verde, giallo o nero, sui cui sveltava l’insegna “Ostricarico Fisico”, appunto, oppure “Ostricarico d’Europa”.

Nel solco di questa tradizione è nostra intenzione offrirVi la migliore selezione di ostriche e frutti di mare accompagnata da eccellenti vini e da champagne di alta qualità.



INDICE ALLERGENI: [1] Glutine, [2] Crostacei e derivati, [3] Uova e derivati, [4] Pesce e derivati, [5] Arachidi e derivati, [6] Soia e derivati, [7] Latte e derivati, [8] Frutta a guscio e derivati, [9] Sedano e derivati, [10] Senape e derivati, [11] Semi di sesamo e derivati, [12] Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>, [13] Lupino e derivati, [14] Molluschi e derivati

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con “\*” sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa oppure sono congelati o surgelati all’origine dal produttore per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.

# L'OSTRICARO FISICO

In the film "Pane, Amore e..." ("Bread, Love and...") by Dino Risi, with Vittorio de Sica and Sophia Loren, while the latter is intent on selling fish, the words "Ostricarico Fisico" stand out behind him.

Who was the Ostricarico Fisico ("Physical Oyster Seller")?

We have a fascinating story for you ...

King Ferdinando I di Borbone loved to dress up as a commoner and go undercover in Naples to capture the moods of the people, but also to have fun excluding the court etiquette.

He fluently spoke the Neapolitan dialect which, in truth, was considered the official language of the Kingdom, he frequented the taverns and houses of beautiful and helpful ladies.

During these tours, he walked from the Royal Palace towards the district of Santa Lucia. Along the way, fishermen displayed their wares: freshly caught fish in their nets, oysters and other seafood.

One day the King stopped more than usual in front of one of these oysters' stand and tasted them in large numbers.

At the end of his improvised banquet, the King complimented the oyster and said: "You have delicious seafood, I am consoled! I'd like to give you a nice gift, what would you prefer? "

The shrewd seller, who in the meantime had recognized the King, now feeling in confidence with the Sovereign, replied: "Majesty, I recognized you and I thank you for the gift you wish to give me, but I don't know whether to reveal my desire." The King encouraged him: "Don't be afraid, make your wish!" The fisherman caught the invitation immediately and said to the King: "Majesty, in truth I would like a noble title, it's something I've wanted since I was born!" The King smiled and said to him: "Now you have exaggerated a little, how can I give you a noble title on the spot?". After pausing to think, the Sovereign said: "Wait, wait, I have an idea: get on your knees." The man was not told twice and knelt in front of the King who, unsheathed his sword, placed it on his shoulder saying in a solemn tone: "In the name of his Majesty I name you Ostricarico Fisico!".

The King took his cue from the title that often in Naples some doctors used to give themselves, or the "Physical Doctor" with which they wanted to indicate how much their medical art was accompanied by scientific research.

Our story ends here, but the natural sequel was the title that the oyster sellers, who considered themselves better than the competitors, gave themselves. They were recognizable by the kiosk painted green, yellow or black, on which stood the sign "Ostricarico Fisico" or " European Ostricarico ".

In the wake of this tradition it is our intention to offer you the best selection of oysters and seafood accompanied by excellent wines and high quality champagne.



ALLERGENS: [1] Gluten, [2] Crustaceans and derivatives, [3] Eggs and derivatives, [4] Fish and derivatives, [5] Peanuts and derivatives, [6] Soy and derivatives, [7] Milk and derivatives, [8] Nuts and derivatives, [9] Celery and derivatives, [10] Mustard and derivatives, [11] Sesame seeds and derivatives, [12] Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO<sub>2</sub>, [13] Lupine and derivatives, [14] Molluscs and derivatives.

Dishes or ingredients marked with "\*" are subjected to blast chilling at negative temperature or are frozen or deep-frozen at the origin by the manufacturer to ensure its quality and safety, as described in procedures of the Haccp Plan pursuant to EC Reg. 852/04

## le OSTRICHE/OYSTERS

### FINE DE CLAIRE [14]

provenienza/origin Marennes-Oléron

I produttori di questa regione hanno saputo nel corso dei secoli elevare ad arte l'ostricoltura utilizzando le antiche saline di argilla dette claire per affinare le ostriche dopo un processo di crescita che può avvenire su tutta la costa francese. L'affinamento è di minimo 28 giorni di immersione nelle claire, ciò dona all'ostrica un caratteristico gusto di nocciola.

Over the centuries, the producers of this region have been able to raise oyster farming to art using the ancient clay salt pans called claire to refine the oysters after a growth process that can take place throughout the French coast. The refinement is at least 28 days of immersion in the claire, this gives the oyster a characteristic nutty taste.

al pezzo/each pcs €5,00

### KRYSTALE [14]

provenienza/origin Normandia

Ostrica dalle linee eleganti e dal sapore unico, plasmata dalle correnti oceaniche delle coste di Gouville Sur Mer. Al naso sentiamo un'intensa brezza marina, tipica nell'esposizione ovest della penisola del Contentin. Possiede una spiccata mineralità balsamica e la vena sapida sarà subito compensata da un'inaspettata dolcezza e da una magnifica croccantezza.

Oyster with elegant lines and a unique flavor shaped by the ocean currents of the coasts of Gouville Sur Mer. On the nose we feel an intense sea breeze, typical of the western exposure of the Contentin peninsula. It has a marked balsamic minerality and the savory vein will be immediately offset by an unexpected sweetness and a magnificent crunchiness.

al pezzo/each pcs €6,00

### GILLARDEAU [14]

provenienza/origin Marennes-Oléron

L'ostrica gillardeau è concava e ha un minimo di 8 mesi di affinamento nei bacini di Marennes-Oléron. La carne si presenta nocciola, polposa e succulenta. Ogni sensazione è equilibrata, la leggera sapidità viene equilibrata da una dolcezza unica nel suo genere.

The meat is nutty, pulpy and succulent.

Every sensation is balanced, the light flavour is balanced by a unique sweetness

al pezzo/each pcs €7,00

Servite con burro all'aglio orsino, citronette al lampone e cipolla, mayonese al prezzemolo

Served with wild garlic butter, raspberry citronette and onion, parsley mayonnaise

## il BANCO DEL PESCE/FISH COUNTER

BRANZINO/SEABASS € 7,5 (hg)

DENTICE/GALLINELLA/RED SNAPPER/TUB GURNARD € 8,00 (hg)

PEZZOGNA/SCORFANO/PEZZOGNA FISH/RED FISH € 9,00 (hg)

## le DEGUSTAZIONI di MARE

### PLATEAU ROYAL [2, 7, 14]

*provenienza/origin* Ireland

2 ostriche fine de claire, 2 ostriche krystale, 2 ostriche gillardeau, 2 gamberi rossi e 2 scampi porcupine, accompagnati da burro all'aglio orsino, citronette al lampone e cipolla, mayonese al prezzemolo

2 fine de claire oysters, 2 krystale oysters, 2 gillardeau oysters, 2 red shrips e 2 porcupine prawns, served with wild garlic butter, raspberry citronette and onion, parsley mayonnaise

€ 65,00

### GAMBERO ROSSO/RED SHRIMP\* [2]

€ 8,00 / 1pz

### SCAMPO PORCUPINE/PORCUPINE PRAWN\* [2]

*provenienza/origin* Ireland

€ 9,00 / 1pz

## la **MOZZARELLA** di **Sophia** servita a temperatura

Viaggia di notte per arrivare all'alba, tutti i giorni, a Milano. Non esiste altro metodo per conservarne intatti la freschezza ed il sapore unici. Tutto ha origine dal latte proveniente dagli allevamenti delle bufale nelle incontaminate pianure che circondano Paestum, un luogo magico già scelto dai Greci migliaia di anni fa per edificare uno degli insediamenti più importanti del Mediterraneo. Appena munto, il latte viene analizzato e subito lavorato con i metodi degli antichi ed esperti casari in ambienti igienicamente protetti e costantemente controllati. Prodotti unici, vanto della gastronomia italiana, che con orgoglio proponiamo ai clienti del Nostro Ristorante.

Travels at night to arrive at dawn, every day, in Milan. There is no other method to preserve its unique freshness and flavor. Everything originates from the milk coming from buffalo farms in the pristine plains surrounding Paestum, a magical place already chosen by the Greeks thousands of years ago to build one of the most important settlements in the Mediterranean. As soon as it is milked, the milk is analyzed and immediately processed with the methods of the ancient and expert cheesemakers in hygienically protected and constantly controlled environments. Unique products, the pride of Italian gastronomy, which we proudly offer to our guests.

Le nostre mozzarelle di bufala campana d.o.p. sono tutte mozzate a mano

Our buffalo mozzarella from Campania d.o.p. are all cut off by hand

**BUFALA 250G [7] € 15,00**

**TRECCIA 500 g [7] € 28,00**

**ZIZZONA DI BATTIPAGLIA 1 kg [7] € 48,00**

accompagnata da insalata e pomodori di stagione e basilico  
served with salad, tomatoes and basil

## gli ANTIPASTI/STARTERS

### PARMIGIANA DI MELANZANE € 18,00

melanzane dorate e fritte con passata di pomodoro del Plennolo "d.o.p.",  
mozzarella affumicata, grana e basilico

fried and baked aubergines with fresh tomato sauce and basil, smoked fiordilatte cheese  
and Parmigiano Reggiano

[1, 3, 5, 7, 9]

### TARTARE DI MARE SU TARALLO PUGLIESE AL FINOCCHIETTO E SPUMA DI FORMAGGIO FRESCO € 24,00

sea food tartare with fennel tarallo and fresh cheese cream

[1, 4, 7]

### PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE E MOZZARELLA DI BUFALA "D.O.P." € 20,00

[7]

### INSALATA DI POLPO E PATATE € 22,00

con scarola riccia, patate allo zafferano, olive taggiasche e pomodori confit

octopus salad with curly endive, saffron potatoes, confit tomatoes and taggiasche olives

[14]

### FRESELLA DI MARE € 24,00

con pomodorini, gamberi, calamari e acciughe

with tomatoes, prawns, squids and anchovies

[1, 2, 4, 14]

### DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI NAPOLETANI € 24,00

scarole, melanzane a funghetti, friarielli, zucchine alla scapece

tasting of napolitan appetizers (escarole, aubergines, broccoli, courgettes)

[4, 8]

### IL CASARO DI SOPHIA LOREN € 26,00

degustazione di bocconcini di mozzarella di bufala Campana "d.o.p." classica e affumicata,  
ricottine di bufala e burratine accompagnata da insalata di pomodorini

tasting of bites of classic and smoked buffalo mozzarella d.o.p., buffalo ricotta  
and burratine served with tomato salad

[7]

## i FRITTI/FRIED FOOD

### DEGUSTAZIONE DI FRITTI € 16,00

crocchè, arancino al ragù, frittatina classica, frittatina cacio e pepe  
crocchè, ragù arancino, classic omelette, cheese and pepper omelette  
[1, 3, 7, 8]

### L' ANTIPASTO DI CASA LOREN € 32,00

degustazione di 2 frittatine di pasta classica, 2 arancini, 2 crocchè, 2 mozzarelle affumicate impanate e fritte,  
4 montanare al pomodoro, un bocconcino di mozzarella di bufala campana "d.o.p.",  
un bocconcino di mozzarella di bufala campana "d.o.p." affumicata  
tasting of: 2 classic omelettes, 2 ragù arancinos, 2 crocchè, 2 fried smoked mozzarellas, 4 tomatoes montanara,  
1 bite of buffalo mozzarella, 1 bite of smoked buffalo mozzarella  
[1, 3, 7, 8]

## i PRIMI/FIRST COURSES ARMANDO

I nostri chef adoperano pasta Armando da grano di filiera 100% italiano  
Our chefs use pasta Armando, made from 100% Italian wheat

### PACCHERI ALL'ASTICE € 32,00

paccheri with lobster, datterino tomatoes and basil  
[1, 2, 9]

### GNOCCO ALLA SORRENTINA € 20,00

gnocchi di patate al forno con salsa di pomodoro, scamorza affumicata e Parmigiano Reggiano  
baked potato gnocchi with tomato sauce, smoked scamorza and Parmigiano Reggiano  
[1, 7, 9]

### LASAGNA ALL'EMILIANA CON RAGÙ DI MANZO € 20,00

lasagna with beef ragù  
[1, 7, 9]

### MEZZEMANICHE ALLA CARBONARA € 20,00

carbonara pasta  
[1, 3, 7]

### SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO € 28,00

seafood scialatielli pasta  
[1, 2, 4, 14]

### STROZZAPRETI AL PESTO TRAPANESE CON TONNO FRESCO € 26,00

strozzapreti pasta with trapanese pesto and tuna  
[1, 8]

## i SECONDI/MAIN COURSES

### **TAGLIATA DI TONNO CON RIDUZIONE DI BALSAMICO E ZUCCHINE ALLA SCAPECE € 32,00**

tuna sliced with balsamic reduction and zucchini

[4, 12]

### **FRITTURA DI PESCE € 27,00**

con gamberi, calamari e merluzzo, servita con mayonese all'aglio orsino e verdure croccanti  
fried shrimps, squids and cod, served with crispy vegetables and orsino garlic mayonnaise

[1, 2, 5, 10]

### **RIB-EYE PASCOLO ARGENTINO € 32,00**

servita con broccoli saltati in padella

served with sautéed broccoli

[6, 9]

### **POLPETTE SU CREMA DI FAVE E RICOTTA SALATA € 22,00**

meatballs with cream of broad beans and salted ricotta

[1, 3, 7]

### **COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE € 34,00**

servita con pomodorini e rucola

veal cutlet Milanese style served with fresh tomatoes and arugula

[1, 3]

### **CROCCANTE DI BACCALÀ CON CIPOLLA AGRODOLCE € 24,00**

crispy cod with sweet and sour onion

[1, 3, 4, 12]

## le INSALATE/SALADS

### CAESAR SALAD € 20,00

con misticanza, dressing caesar, petto di pollo cotto a bassa temperatura,  
bacon croccante, crostini, scaglie di Grana Padano  
with misticanza salad, grilled chicken breast, Caesar dressing sauce, crispy bacon,  
Grana Padano, croutons

[1, 3, 6, 7, 10]

### NIZZARDA € 20,00

con misticanza, tonno, patate al vapore, fagiolini, pomodori del Piennolo semi-dried,  
uova sode, acciughe di Cetara e olive taggiasche  
mixed salad with tuna, steamed potatoes, green beans, semi-dried tomatoes, hard boiled eggs,  
Cetara anchovies and taggiasca olives

[3, 4]

### CAPRESE € 20,00

[7]

### SUMMER SALAD € 20,00

misticanza, salmone marinato, mango, mandorle, pinoli, semi di zucca con salsa fresh (yogurt, lime, cetriolini,  
capperi, aceto di riso, aneto)

mixed salad, marinated salmon, mango, almonds, pine nuts, pumpkin seeds with fresh sauce (yogurt, lime,  
pickles, capers, rice vinegar, dill)

[4, 7, 8, 11, 12]

## i CONTORNI/SIDE DISHES

### SCAROLA RIPASSATA ALLA NAPOLETANA € 8,00

Neapolitan-style sautéed escarole

[4, 8]

### FAGIOLINI AL VAPORE € 8,00

steamed green beans

### MELANZANE A FUNGHETTI € 8,00

aubergine with cherry tomatoes and basil

### ZUCCHINE ALLA SCAPECE € 8,00

Courgettes with vinegar, garlic, mint

[12]

### BROCCOLI SALTATI IN PADELLA € 8,00

sautéed broccoli

# le PIZZE di Sophia Loren Restaurant

## MARGHERITA € 13,00

pomodoro San Marzano d.o.p., fior di latte, olio evo, basilico  
San Marzano d.o.p. tomato, mozzarella fiordilatte, extra virgin olive oil, basil  
[1, 7]

## BUFALA € 14,00

pomodoro San Marzano d.o.p., mozzarella di bufala campana d.o.p., olio evo, basilico  
San Marzano d.o.p. tomato, buffalo mozzarella from Campania d.o.p., extra virgin olive oil, basil  
[1, 7]

## SOPHIA LOREN € 20,00

scarola riccia, datterino giallo e rosso confit, olive taggiasche, capperi, stracciatella di burrata  
fuori cottura: alici di Trapani, olio evo  
curly endive, taggiasche olives, capers, tomatoes, stracciatella cheese  
after cooking: Trapani anchovies, extra virgin olive oil  
[1, 4, 7]

## PRATO € 19,00

stracciatella di bufala, misticanza di campo, tartare di manzo, zeste di limone e crema all'uovo  
buffalo mozzarella cream, wild salad, beef tartare, lemon zeste and egg cream  
[1, 3, 7]

## ASSOLUTO DI CIPOLLA € 18,00

in crema, fermentata, croccante, bruciata, maionese di cipolla, fior di latte, olio evo, basilico  
onion cream, fermented, crunchy and burnt onion, onion mayonnaise,  
mozzarella cheese, extra virgin olive oil, basil  
[1, 3, 7]

## CAPRICCIOSA € 20,00

pomodoro San Marzano d.o.p., fiordilatte, carciofi, olive taggiasche, funghi, prosciutto cotto, salame  
San Marzano d.o.p tomato, mozzarella cheese, artichokes, taggiasche olives, mushrooms, ham, salami  
[1, 7]

## 5 CONSISTENZE DI POMODORO € 20,00

crema di pomodoro arrostito, pomodorini ciliegino semi-dried,  
datterino giallo e rosso confit, mozzarella di bufala campana d.o.p.  
Fuori cottura: primo sale di bufala, pomodorini del piennolo secchi, basilico  
roasted tomato cream, semi-dried cherry tomatoes, yellow and red confit datterino tomatoes,  
buffalo mozzarella from Campania d.o.p.  
After cooking: dried piennolo tomatoes, buffalo primosale cheese, basil  
[1, 7, 12]

## VEGANA € 20,00

pesto di pomodori secchi, mozzarella vegana, funghi di stagione spadellati e mandorle a fette  
sun-dried tomato pesto, vegan mozzarella, sautéed seasonal mushrooms, sliced almonds  
[1, 8]

## SCEGLI IL TUO IMPASTO/CHOOSE YOUR DOUGH

impasto classico/classic dough [1]  
impasto ai 5 cereali/5 cereals dough [1, 6]

## le PIZZE di Sophia Loren Restaurant

### POPEYE € 20,00

pizza a doppia cottura: frita a 180° ed al forno a 400°, con crema di spinaci saltati al burro di Normandia, salmone marinato in salsa teryaki  
in uscita: cipolla croccante, dressing allo yogurt e zeste di limone  
double-cooked pizza: fried at 180°C and baked at 400°C with cream of spinach sautéed in Normandy butter, marinated salmon marinated in teryaki sauce  
outside: crispy onion, yogurt dressing and lemon zeste  
[1, 4, 6, 7, 8, 12]

### 5 FORMAGGI € 17,00

fonduta di Parmigiano, provola, fior di latte.  
Fuori cottura: ricotta, blu di bufala, primo sale, chips di parmigiano, basilico  
parmesan fondue, provola cheese, fior di latte cheese.  
after cooking: ricotta cheese, gorgonzola cheese, primo sale cheese, parmesan chips, basil  
[1, 7]

### LIGURE RUSTICA € 18,00

pesto di basilico, mozzarella di bufala campana D.O.P., salsiccia di maiale nero  
fuori cottura: pomodorini semi-dried  
basil pesto, buffalo mozzarella, black pork sausage  
after cooking: semi-dried cherry tomatoes  
[1, 7, 8]

### CAMPESTRE € 19,00

fiordilatte, ventricina, datterino giallo  
fuori cottura: conciato romano, basilico e olio evo  
fiordilatte cheese, ventricina, yellow datterino tomato  
after cooking: conciato romano cheese, basil and extra-virgin oil  
[1, 7]

### MARINARA IN DOPPIA COTTURA € 20,00

pizza a doppia cottura: frita a 180° ed al forno a 400°, crema di pomodoro arrosto, pesto di aglio orsino, capperi, olive taggiasche, origano  
Fuori cottura: alici di Trapani  
double-cooked pizza: fried at 180°C and baked at 400°C roasted tomato cream, wild garlic pesto, capers, taggiasche olives, oregano  
after cooking: Trapani anchovies  
[1, 4]

### SCEGLI IL TUO IMPASTO/CHOOSE YOUR DOUGH

impasto classico/classic dough [1]  
impasto ai 5 cereali/5 cereals dough [1, 6]

# DESSERTS

## WE LOVE SOPHIA € 9,00

anima di lampone avvolta da una mousse al cioccolato bianco e lime con croccante al cioccolato bianco e pan di Spagna bagnato alla vaniglia

raspberry soul wrapped in a white chocolate and lime mousse with white chocolate brittle and vanilla soaked sponge cake

[1, 3, 5, 6, 7, 8]

## PASTIERA NAPOLETANA € 9,00

pasta frolla, ricotta, arance candite, grano cotto profumato agli agrumi

typical Neapolitan tart with ricotta cheese and cooked corn flavored with citrus fruits

[1, 3, 5, 6, 7, 8]

## BABÀ NAPOLETANO € 9,00

pasta di babà bagnata con punch al rhum invecchiato, agrumi e vaniglia

typical Neapolitan sponge cake soaked in aged rum punch, citrus and vanilla

[1, 3, 7]

## TIRAMISÙ € 9,00

biscotto savoiardo imbevuto al caffè, crema di mascarpone, cacao

coffee soaked savoiardo biscuit, filled with mascarpone cheese cream and cocoa powder

[1, 3, 5, 6, 7, 8]

## CAPRESE € 9,00

morbido impasto al cioccolato fondente e mandorle

soft dough with dark chocolate and almonds

[3, 5, 6, 7, 8]

## CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO € 9,00

pasta biscottata con mousse di formaggio ricoperta con frutti di bosco

biscuit dough with cheese mousse covered with wild berries

[1, 5, 6, 7, 8]

## COPPA GELATO € 9,00

gelato artigianale di/home made ice cream by

[1, 3, 5, 6, 7, 8]

CIACCO LAB

## SORBETTO AL LIMONE CAPRESE € 9,00

[1, 3, 5, 6, 7, 8]



## MACEDONIA € 9,00

con frutta di stagione

with seasonal fruits

[1, 3, 5, 6, 7, 8]

## le BEVANDE/DRINKS

ACQUA / WATER 0,5l €4,00 / SOFT DRINKS € 5,00

BIRRE ALLA SPINA / DRAFT BEERS € 5,00 (0.2 l) - € 8,00 (0.4 l)

Moretti Baffo d'Oro, Moretti La Rossa, Messina cristalli di sale, Ichnusa non filtrata (a rotazione)

BIRRE IN BOTTIGLIA / BOTTLED BEERS 0,33 l € 6,0

Ichnusa non filtrata, Heineken, Heineken zero

## AMARI E DISTILLATI (SPIRITS AND DISTILLED)

DA / FROM 7€ A / TO 18€

INDICE ALLERGENI: [1] Glutine, [2] Crostacei e derivati, [3] Uova e derivati, [4] Pesce e derivati, [5] Arachidi e derivati, [6] Soia e derivati, [7] Latte e derivati, [8] Frutta a guscio e derivati, [9] Sedano e derivati, [10] Senape e derivati, [11] Semi di sesamo e derivati, [12] Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>, [13] Lupino e derivati, [14] Molluschi e derivati

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con “\*” sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa oppure sono congelati o surgelati all'origine dal produttore per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.

ALLERGENS: [1] Gluten, [2] Crustaceans and derivatives, [3] Eggs and derivatives, [4] Fish and derivatives, [5] Peanuts and derivatives, [6] Soy and derivatives, [7] Milk and derivatives, [8] Nuts and derivatives, [9] Celery and derivatives, [10] Mustard and derivatives, [11] Sesame seeds and derivatives, [12] Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO<sub>2</sub>, [13] Lupine and derivatives, [14] Molluscs and derivatives.

Dishes or ingredients marked with “\*” are subjected to blast chilling at negative temperature or are frozen or deep-frozen at the origin by the manufacturer to ensure its quality and safety, as described in procedures of the Haccp Plan pursuant to EC Reg. 852/04.

COPERTO/COVER CHARGE

€ 3,00

