



winter
MENU



VERDEVASINICOLA
di Milena Natale



la pizza firmata al femminile

ANTIPASTI

Crocchè	2,5
Fittatina classica	3,5
Tris Frittatine special	5
Frittelle pasta cresciuta	2,5
Chips fresche	5
Patatine stick	3,5
Montanare 2 pz	6
Cuoppo fritto 2 crocchè, 1 fittatina, patatine stick, frittelle	10
Tagliere salumi e formaggi selezionati con confettura e calice di vino	15

PIZZE CLASSICHE

Margherita Pomodoro pelato, fido di latte, olio evo, vasinicola	6
Bufalina Pomodoro pelato, mozzarella di bufala DOP, olio Evo, vasinicola	9
Marinara Pomodoro pelato, aglio origano, olio Evo, vasinicola	6
Napoletana Pomodoro pelato, capperi alici, olive nere, olio Evo, vasinicola	8
Provola e pepe Pomodoro pelato, provola affumicata, olio Evo, vasinicola	8
Diavola Pomodoro pelato, spianata calabra piccante, fior di latte, olio Evo, vasinicola	8
Filetto Filetto di pomodorino fresco, fior di latte imbufalito, olio Evo, vasinicola	7

PIZZE CLASSICHE

Capricciosa Pomodoro pelato, prosciutto cotto, spianata calabra piccante, olive nere, funghi champignon, olio Evo, vasinicola	11
Ortolana Verdure di stagione, fior di latte, olio Evo, vasinicola	7
4 formaggi Fior di latte, gorgonzola, Grana Padano, pecorino romano DOP, olio Evo, vasinicola	7
Americana Fior di latte, wurstel, patatine fritte	8
O' Manganiello Ripieno fior di latte e Grana farcito in uscita con pomodorini, rucola, scaglie di Grana prosciutto crudo olio Evo	10
Calzone Napoli Ricotta, provola affumicata salame Napoli, ricotta di Bufala, olio Evo, vasinicola	9

A RUOTA DI CARRO

*Impasto secondo tradizione,
disponibilità giornaliera limitata*

Margherita Pomodoro pelato, fido di latte, olio evo, vasinicola vasinicola	8
Provola e pepe Pomodoro pelato, provola affumicata, olio Evo, vasinicola	8
Marinara Pomodoro pelato, aglio origano, olio Evo, vasinicola	8
Cosacca Pomodoro pelato, grana padano, pecorino romano, olio evo, vasinicola	8

LE STAGIONALI

Zuccosa 12
Julienne di zucca arrosto, provola affumicata, crunk di noci e fonduta di blue di bufala

Scarolaccia 12
Metà ripieno scarole capperi olive nere metà fior di latte pomodori confit rossi e gialli alici del mediterraneo

Papaccella 12
Fior di latte, salsiccia e patate cotte a legna, pois di papaccella napoletana

MILENA SELECTION

Consigliate con Impasto al basilico +2€

Margherita a modo mio 12
Pomodoro San Marzano DOP datterino rosso in succo, fior di latte di Bufala, spolverata di pecorino romano, olio Evo, vasinicola

Margherita a modo mio al sole 12
Pomodoro pelato giallo stracotto, datterino giallo mozzarella di Bufala campana DOP pecorino romano, olio Evo, vasinicola

Oro di Marina slow food 12
Pomodoro pelato giallo, origano, olio aromatizzato all'aglio alaccia del mediterraneo presidio slow food

PIZZA DOPPIA COTTURA

Padellino forno elettrico 220 e forno a legna 380

Milenda 15
Purea di mela annurca cotta sotto cenere, stracciata di Bufala campana DOP, lonzarda di maiale nero razza casertana

PIZZA DOPPIA COTTURA

Padellino forno elettrico 220 e forno a legna 380

Carpaccio 15
Puntarelle al lime, carpaccio di manzo affumicato, mayo ai capperi, caviale di uva fermentata, olio evo (1-3)

Reginella 12
Pomodoro datterino giallo e rosso bon bon, mozzarella di bufala campana DOP, origano, olio evo, chips di basilico (1-7)

PIZZA DOPPIA COTTURA

Fritta 180 gradi e ripassata in forno a legna

Montanara 12
Crema di datterino, mozzarella di bufala campana DOP, polvere di Ovicaprino Muletrum, olio evo, chips di basilico

Occhio al sole 10
Pomodoro pelato giallo stracotto, datterino giallo, ventresca pepata, mozzarella di bufala campana DOP, cacio ricotta di capra (1-7-12)

MENU BABY

Americana 8
Fior di latte, wurstel, patatine stick (1-7)

Stecco fritto 10
cotoletta di pollo servita con patatine stick (1-3-7)

NON SOLO PIZZA

Tagliata di pollo 12
con verdure stagionali

Insalatona Vegetariana 12
Iceberg, rucola, finocchi
pomodorini, arancia,
noci, scaglie di grana
(1-8)



DOLCI

Selezioni Milena 8
Bindi 6

DRINK LIST

BIBITE

Acqua 2
Naturale /Frizzante 0,5 lt

Pepsi 3
vetro 33 cl

Pepsi zero 3
vetro 33 cl

Seven up 3
vetro 33 cl

Aranciata bio 4
Galvanina 355 ml

Fanta 3
vetro 33 cl

Estathe 3
pesca / limone vetro 25 cl

BIRRE ALLA SPINA

Kuchlbauer Helles 3
Bassa fermentazione 4,9 %
20 cl 6
40 cl 6

Kuchlbauer Dunkel 3
Bassa fermentazione 5,0%
20 cl 6
40 cl 6

Kuchlbauer Turmweiss 7
Alta fermentazione 5,9%
50 cl

BIRRE IN BOTTIGLIA

Artigianali 6
33 cl

Gluten free 6
33 cl

Alcool free 6
33 cl

VINI ROSSI

Antica fattoria 13
100% Aglianico igt
Campania
Bottiglia 4
Calice

Rosso Vanvitelliano
Falerno del Massico Rosso Dop
Aglianico e Piediroso
Olivella e Sauca
Campania
Bottiglia 30

Cunto Pallagrello Nero
Terre del Volturmo Alois
Pallagrello Nero 100%
Campania
Bottiglia 30

VINI ROSSI

Ottouve Gragnano della Penisola Sorrentina Martusciello

Piedirosso, Aglianico,
Sciascinoso, Suppenza,
Castagnara, Surbegna,
Olivella e Sauca
Campania
Bottiglia

20

Taurasi docg Vigna Olmo Di Meo

Aglianico e Piedirosso
Olivella e Sauca
Campania
Bottiglia

30

Cunto Pallagrello Nero Terre del Volturno Alois

Agnanico 100%
Campania
Bottiglia

60

Amarone della Valpolicella Classico Docg Tommasi

Corvina 50%, Corvinone 30%
Rondinella 15%
Oseleta 5%
Veneto
Bottiglia

60

Brunello di Montalcino Docg Casisano

Sangiovese 100%
Toscana
Bottiglia

60

Sagrantino Collepiano Docg Arnaldo Caprai

Sagrantino 100%
Umbria
Bottiglia

50

VINI ROSSI

Le Cinquevigne Barolo Docg Da Milano

Nebbiolo 100%
Piemonte
Bottiglia

VINI BIANCHI

Greco di Tufo Docg Di Meo

Greco 100%
Campania
Bottiglia

30

Fiano di Avellino Docg Di Meo

Fiano 100%
Campania
Bottiglia

30

Vite Maritata Asprinio di Aversa I Borboni

Asprinio 100%
Campania
Bottiglia

16

Caiati Pallagrello Bianco Terre Del Volturno Alois

Pallagrello Bianco 100%
Campania
Bottiglia

18

VINI ROSATI

Le Fornaci Tommasi

Turbiana, Rondinella
Lombardia
Bottiglia

20

VINI ROSATI

**Veritas Rosato di
Casavecchia Terre Del
Vulturno Le Masserie**
Casavecchia
Campania
Bottiglia 20

**Terre Cerase Campania
Igp Villa Matilde**
Aglanico
Campania
Bottiglia 18

BOLLICINE

Asprinio Brut Vsq I Borboni
Casavecchia
Campania
Bottiglia 20

**Terre Cerase Campania
Igp Villa Matilde**
Asprinio 100%
Campania
Bottiglia 25

**Prima Gioia vino spumante
di qualita' Mill. Pas Dose'**
Pallagrello 100%
Campania
Bottiglia 30

**Franciacorta P.R. Brut
Blanc De Blanc Monterossa**
Chardonnay 100%
Lombardia
Bottiglia 35

**Flamingo Rose' Brut
Franciacorta Monterossa**
Chardonnay e Pinot Nero
Lombardia
Bottiglia 40

DOPOCENA

**Amari 4
Limoncello 3
Meloncello 3
Nurchito 3
Grappa 4**

LISTA DEGLI ALLERGENI

1. GLUTINE

Cereali, gra cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

2. CROSTACEI

marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragosta, granchi e simili

3. UOVA E DERIVATI

uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

4. PESCE

a prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccola percentuale

5. S. ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

6. SOIA

prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

7. LATTE E DERIVATI

ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte gelato e creme varie

8. FRUTTA A GUSCIO

mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

9. SEDANO

sia a pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

10. SENAPE

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

11. SESAMO

semi interi usati per il pane e farine, anche se lo contengono in minima percentuale

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

13. LUPINI

presenti in cibi vegan sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari

14. MOLLUSCHI

canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina

