

# MENÙ ITALIANO



*Siamo a Civitavecchia e Rio de Janeiro (Copacabana)*

# LA NOSTRA FILOSOFIA *SINCE 2020*

*"Strada è ricerca, esaltazione, divertimento, unicità e unione."*

Il nostro obiettivo è unire tradizione, modernità e innovazione.

La cucina romana e quella campana si incontrano per creare un'esperienza gastronomica che valorizza la qualità e l'origine delle materie prime.

Dai burger, con pane fresco preparato ogni giorno, alle pizze, tra classiche e gourmet, realizzate con una farina speciale, fino alla pasta del Pastificio Gentile di Gragnano, il tutto accompagnato da una selezione di vini ricercati e da un'atmosfera accogliente, per trasformare il nostro ristorante in un vero viaggio nel gusto.

Da Strada, a Civitavecchia, ogni mese un prodotto di stagione diventa protagonista del menu. Intorno a questo ingrediente nascono panini, pizze e piatti di pasta pensati per valorizzarlo in modi diversi. È un format che cambia ogni mese, mantenendo però una filosofia precisa: seguire la stagionalità, lavorare sul gusto e offrire ogni volta un nuovo motivo per tornare.

Nel 2027, Strada compirà un nuovo importante passo nel proprio percorso con l'apertura di un nuovo ristorante a Rio de Janeiro, portando in Brasile la propria identità, i propri sapori e la propria visione della cucina italiana contemporanea.



Scopri il sito

STRADA TI DÀ IL BENVENUTO, BUON DIVERTIMENTO DA CRISTIAN E SIMONE.

# SOFT DRINK

Acqua minerale naturale 0.75

Soft drink vetro 0.33 (coca cola, coca cola zero, 2 zero fanta, sprite)

Chinotto Neri 0.2

Schweppes lemon 0.33

Thè freddo limone o pesca "Estathè" 0.25

# COCKTAIL LIST

## CLASSIC

### DISARONNO SOUR

Amaretto DiSaronno, sciroppo di zucchero e lime

### WHISKY SOUR

Whisky, sciroppo di zucchero, succo di limone e angostura

### MOJITO

Rhum, zucchero di canna, menta e lime

- richiedilo in versione fragola o passion fruit

### LONG ISLAND ICE TEA

Vodka, gin, triple sec, rhum bianco, tequila, limone e coca-cola

### MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer e succo lime

- richiedilo in versione london (gin) o mexican (tequila)

### PINK SOUR

Vodka (o gin), sciroppo fragola, succo di limone e sciroppo di zucchero

### MARGARITA

Tequila, triple sec e succo lime

- richiedilo in versione cocco o passion fruit

### NEGRONI

Campari, Gin e vermouth rosso

- richiedilo in versione pink

### NOCCIOLA SOUR

Liquore alla nocciola, succo di limone e sciroppo di zucchero

2,5€

3,5€

4€

4€

3€

8€

8€

8€

9€

8€

8€

9€

8€

8€

## TWIST ON SPRITZ

### STRADA

Prosecco, basilico pestato con lime fresco, sciroppo di zucchero e ingrediente segreto

### APEROL

Prosecco, Aperol e arancia

### CAMPARI

Prosecco, Campari e arancia

### LIMONCELLO

Prosecco, Limoncello e menta

### FRUIT

Prosecco, Aperol e sciroppo passion fruit o fragola

### HUGO

Aperitivo gamondi ai fiori di sambuco, prosecco, menta

### PINK SPRITZ

Aperitivo gamondi Pink, prosecco e soda

## VIRGIN

### FRIDA

Sciroppo di granatina, sciroppo pompelmo, succo ananas, succo arancia, lime e Ginger Ale

### EXPERIENCE

Sciroppo amaretto, succo d'arancia e succo di lime

### VIRGIN MOJTO

Lime, menta, zucchero di canna e tonica al limone

### MONKEY

Polpa di banana, succo di limone, ginger ale

### SANPELLEGRINO COCKTAIL

8€

7€

7€

8€

8€

8€

9€

7€

4€

## **GINTONERIA**

*(Servito con tonica Schweppes selection; scegli la tua preferita)*

- *Mediterranea*
- *Lime*
- *Pompelmo Rosa*

## **TANQUERAY**

**12€**

Arricchito con le leggendarie botaniche di Tanqueray, per un elegante gusto di erbe e un finale floreale. Con ginepro spinoso, coriandolo piccante, angelica aromatica e liquirizia lo rendono un perfetto London Dry

## **MARE PREMIUM**

**12€**

Gin spagnolo ispirato al Mediterraneo con botaniche iconiche come basilico italiano, timo greco, rosmarino turco e olive Arbequina. Caratterizzato da un profilo erbaceo e aromatico

## **HENDRIX PREMIUM**

**12€**

Gin scozzese rinomato per il suo gusto unico e rinfrescante, caratterizzato dalle inconfondibili infusioni di cetriolo tedesco e petali di rosa bulgara. Combina 11 botaniche offrendo un profilo floreale, erbaceo e agrumato

## **ETSU JAPANESE**

**12€**

Si distingue per l'equilibrio delle botaniche che lo compongono e dell'acqua del monte Taisetsu. Bacche di ginepro, radici di liquirizia e angelica, semi di coriandolo ed essenze di Yuzu giapponese e scorza d'arancia amara si armonizzano in un gin fresco e rotondo

## **ROKU JAPANESE PREMIUM**

**12€**

Con fiori e foglie di Sakura, buccia di Yuzu, thè Sencha e pepe Sansh. Sei botaniche giapponesi coltivate in quattro stagioni per un autentico Gin artigianale

## **PORTOFINO PREMIUM**

**12€**

Italiano che cattura l'essenza della Riviera Ligure. Con 21 botaniche offre un gusto fresco, agrumato e mediterraneo. Note forti di ginepro e limone fresco

## **NORDES ATLANTIC SUPER PREMIUM**

**13€**

La sua base alcolica è il vino Albarinho. Dalla Spagna con note di eucalipto, alloro, menta e delicati sentori di frutti bianchi. Gusto fresco e balsamico

## **SABATINI PREMIUM**

**12€**

Un London dry gin dallo spirito toscano. Perfetta unione di sapori e aromi di 9 botaniche del territorio. Al palato spicca il ginepro, finocchio selvatico, lemon verbena e timo. Persistente e morbido

## **MONKEY 47 SUPER PREMIUM**

**13€**

47 gradi alcolici per 47 erbe e spezie, acqua della foresta Nera, doppia distillazione e invecchiamento in terra cotta. Un sapore armonico e deciso

## **BALENA PINK**

**12€**

Direttamente dall'eccellenza Italiana un gin botanico caratterizzato dal ginepro toscano, coriandolo, cardamomo e acqua di mare che lo rende di una sapidità naturale. Dal blu profondo si colora di rosa grazie al fiore di Butterfly Pea che reagisce all'acidità della tonica

# STARTER

## **MOZZARELLA DI BUFALA FRITTA** (1,3,7)

- Passata di Pomodoro Biologico e basilico fresco **10€**
- Rucola, Mortadella, Stracciatella e pesto di pistacchio (8) **11€**
- Crema di Zucca aromatizzata al Timo, Guanciale Croccante e Noci Pecan (8) **12€**
- Fonduta di Brie e Tartufo nero estivo con funghi Porcini **13€**

## **PARMIGIANA DI STRADA** (7,9) **12€** Melanzane Fritte, Pomodoro, Mozzarella di Bufala e Grana Padano al Basilico

## **TRIS DI BRUSCHETTE** (1,7) **7€**

- Pomodorino del Piennolo
- Zucca al forno con timo e lardo alle erbe
- Nduja di Spilinga e Stracciatella Pugliese

## **GRAN TAGLIERE INVERNALE** **30€**

**(CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)** (1,7,3,10,12)

Con Prosciutto Crudo, Capocollo Artigianale, Guanciale Stagionato, Salame Casereccio, Mortadella al tartufo, Carciofini Violetto arrostiti e Pomodori Secchi "Pastificio Gentile", Tris di Olive, Nodini Di Mozzarella Di bufala, Formaggi Locali, Caciotta Affumicata Filante al Miele e Stick di Melanzane in Tempura. Il nostro tagliere è servito con focaccia calda con sale aromatizzato al rosmarino accompagnata da tris di pesti e mostarda ai Fichi.

## **MONTANARINE NAPOLI-ROMA** **8€** **(porzione da 2)** (1,7,8,9)

- Pomodoro Bio e Grana Padano con Basilico Fresco
- Mortadella e Pesto di Pistacchi

## **LA NOSTRA FOCACCIA CALDA CON SALE AROMATIZZATO AL ROSMARINO**

- Classica (1) **6€**
- Con Tris di Pesti (Pesto di Basilico, Pesto di Pomodori Secchi e Pesto di Olive Taggiasche) (1,8,12) **8€**
- Con burro all'aglio (1) **7€**
- Con Pomodorini e Basilico (1) **8€**

## **LE POLPETTE DI STRADA**

- Con sugo della Nonna (1,3,7,9) **10€**
- Salsa Cacio & pepe e tartufo (1,3,7) **11€**
- Con salsa e granella di Pistacchio (1,3,7,8) **11€**
- Alla carbonara con guanciale croccante (1,3,7) **11€**

## **TARTARE** (7,8 *specificato per tutti i piatti*)

- Con Zucca al forno con Timo, Noci Pecan, Speck Croccante, Burrata e olio all' nduja **14€**
- Con salsa leggera al brie, Tartufo nero, nocciole tostate e Pane Carasau (1) **16€**
- Cipolla rossa Caramellata, burrata affumicata, pomodorini confit, basilico e pane carasau **15€**

## **LA CAPRESE INVERNALE** **12€**

Nodino di Mozzarella di Bufala, Radicchio Tardivo, Pere, Arancia, Noci Pecan e Riduzione di Aceto Balsamico (7,8)

## **POLENTA DEL BOSCO** **12€**

Polenta Fritta, Stufato di Cinghiale, il suo fondo, Crema di Pecorino Romano, Cipolla rossa Caramellata e Timo (7,9,12)

## **TORTINO D'AUTUNNO** **11€**

Sformatino di Patate e Zucca, Con provola affumicata, parmigiano, timo e fonduta di taleggio (1,3,7)

# INSALATE E POKÈ

## INSALATA DI POLLO INVERNALE (1,7,8,10,11)

Misticanza, Zucca al forno aromatizzata al timo, Nocciole, Funghi Champignon Crudi, Crostini al Rosmarino Scaglie di Grana e Pollo Nostrano alla piastra. Condita con Dressing alla Senape e Miele  
**RADICCHIO, PERE & GORGONZOLA (7,8)**

Misticanza, Radicchio, Pera, Gorgonzola, Speck Croccante, Noci Pecan e Glassa di Aceto Balsamico

## INSALATA INVERNALE CON SALMONE AFFUMICATO, FINOCCHIO E AGRUMI (4,8)

Misticanza, Salmone Affumicato, Arancia, Finocchi, Mandorle Tostate Affettate e Olive Taggiasche. Condita con succo di Limone

## INSALATA DI VERDURE GRIGLIATE E BURRATA (10,7)

Misticanza, Melanzane e Zucchine Grigliate, Zucca al Forno con timo, Olive Nere Infornate, Pomodorini e Burratina Pugliese. Servita con Salsa Vinegrette

## POKÈ POLLO (11,7)

Riso Basmati, Avocado, Mango, Carote, Edamame, Semi di Sesamo, Pollo Grigliato e salsa Yogurt

## POKÈ SALMON (3,4,10,11)

Riso Basmati, Avocado, Mango, Carote, Edamame, Semi di Sesamo, Salmone Norvegese e Salsa Honey Mustard

## POKÈ SPICY CHICKEN (1,3,7,11)

Riso Basmati, Petto di Pollo Croccante, Cipolla Crispy, Pomodorini, Avocado, Semi di Sesamo, Mais e Mayo Spicy

## POKÈ WINTER EDITION (1,3,10,11)

Riso Basmati, Zucca al Forno, Patate dolci fritte, Avocado, Carciofini Arrostiti "Pastificio Gentile", Tartare di Manzo, Semi di Sesamo e Maionese alla Senape Antica

**14€**

# SFIZI & PATATINE

NUGGETS DI POLLO CON PANATURA DI CORNFLAKES\* CON SALSA SEGRETISSIMA STRADA (6PZ) (1,3,6,9,10)

**6€**

NUGGETS DI PORCHETTA\*

CON HONEY MUSTARD (6PZ) (1,3,10)

**7€**

CROCCHETTE DI JAMON IBERICO (4PZ) (1,3,7)  
*servite con mayo all'aglio nero*

**7€**

PEPITE DI PROSCIUTTO COTTO, MOZZARELLA\* E PESTO DI PISTACCHIO (3PZ) (1,3,7,8)

**7€**

ONION TOWER (1,3,6,7,10)

**8€**

Due tipi di anelli di cipolla: pastellati alla birra e ripieni di mozzarella serviti con salsa strada e salsa bbq

CHICKEN POP CORN\* CON MAYO AL BACON (1,3,6,9)

**7€**

SUPPLÌ AL TELEFONO\* (PORZIONE DA 2) (1,3,7,9)

**5€**

FIORI DI ZUCCA\* (PORZIONE DA 2) (1,3,4,7)

**5€**

PATATE "STRADA" CON SALE AROMATIZZATO AL ROSMARINO

**5€**

PATATE DOLCI E GUACAMOLE

**6€**

PATATINE TWIST ALLA PAPRIKA E CHILI\* (1)

**6€**

PATATINE FRITTE CLASSICHE (1)

**5€**

PATATINE CACIO&PEPE (7)

**7€**

PATATINE CACIO&PEPE AL TARTUFO (7)

**8€**

PATATINE CHEDDAR E GUANCIALE (7)

**7€**

PATATINE PESTO DI PISTACCHIO E MORTADELLA (7,8)

**7€**

**15€**

# PASTA

Ad essiccazione a bassa temperatura secondo l'antico metodo "Cirillo" del Pastificio Gentile di Gragnano, che ricostruisce quanto accadeva oltre cento anni fa per le strade del paese campano, quando la pasta veniva adagiata su telai di legno ed esposta al sole ed ai venti della costa lasciando lentamente essiccare la pasta.

## **MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA** (1,3,7)

*Da STRADA facciamo l'autentica ricetta della Carbonara. Usiamo solo uova, pecorino e Guanciale Romano. Il Gusto può risultare abbastanza forte e leggermente salato*

- CLASSICA 12€
- AL PISTACCHIO (1,3,7,8) 15€
- AL TARTUFO 17€
- ALLA NDUJA 14€
- AI CARCIOFI FRITTI 13€

## **SPAGHETTONI DI GRAGNANO**

### **CACIO&PEPE** (1,7)

*Da STRADA facciamo l'autentica ricetta della Cacio e Pepe. Usiamo solo pecorino Romano e pepe nero. Il Gusto può risultare abbastanza forte e leggermente salato*

- CLASSICA 12€
- AL TARTUFO 17€
- AL PISTACCHIO (1,3,7,8) 15€
- CARCIOFI FRITTI 13€

### **MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA** (1,7)

12€

### **LASAGNETTA DI STRADA** (1,3,7,9)

15€

Pasta fresca all'uovo, ragu della tradizione cotto lentamente, besciamella delicata, mozzarella e Grana Padano

### **IL RAVIOLO DI STRADA\*** (1,3,7,8)

16€

Ravioli ripieni di Zucca Con Crema di Patate aromatizzata alla salvia, Lardo alle erbe e Nocciole Tostate.

### **RIGATONE ALLA VACCINARA** (1,7,8,9)

16€

Rigatone di Gragnano "Pastificio Gentile", Coda di manzo brasata lentamente nel suo sugo, sedano, Pomodoro e Pecorino Romano..

### **PASTA E PATATE ALLA NAPOLETANA** (1,7,9,12)

15€

Pasta Mista "Pastificio Gentile", Patate, Pancetta Tesa e Provola con Tarallo Napoletano Sbriciolato e Parmigiano da Grattugiare al momento

### **SPAGHETTONI DI GRAGNANO AJO,**

15€

### **OJO E PEPERONCINO** (1,2,4,8)

Con Tarallo Napoletano Sbriciolato e Tartare di Gambero Rosso

*Disponibile la versione senza tartare 13€*

### **PAPPARDELLE DEL BOSCO** (1,3,7,9)

16€

Pappardelle all'uovo, ragu bianco di cinghiale, funghi porcini, Parmigiano e timo

# BURGER

*Serviti tutti con patatine fritte e bun artigianale!*

### **IL BURGER SBAGLIATO** (1,7,8,11,10)

16€

Hamburger di manzafassona 180g, pesto di Basilico Home Made, rucola, Peperoni Arrosto, Burratina Pugliese e Guanciale Croccante

*Servito con Pane solo alla base e Unico Burger Servito con Patate al sale aromatizzato al Rosmarino e Mostarda al Miele*

**RICHIEDILO CON TAPPO!**

### **BBQ DOUBLE-DOUBLE** (1,3,6,7,9,11)

17€

Doppio Hamburger di Manzo " Miscela Strada" da 100g, Doppio Cheddar, Misticanza, Cetriolini, Pomodoro, salsa BBQ, Guanciale Croccante e Anelli di Cipolla Fritti Pastellati alla Birra\*

**AGGIUNGI GRILLED MUSHROOMS +1€**

**AGGIUNGI BACON JAM +1€**

**STRACARBO SMASH (1,3,7) 16€**

Doppio Hamburger Smah ripieno di Guanciale, Carbo Crema, Salsa al pecorino Romano, Pecorino Fuso, Pecorino Romano Grattugiato e Pepe Nero.

AGGIUNTA DI TARTUFO NERO ESTIVO +2,5€

AGGIUNTA DI PESTO DI PISTACCHIO +1,5€ (1,3,8,11)

**STRANERANO SMASH (1,3,7) 16€**

Doppio Hamburger Smah, Salsa alla Nerano, Basilico Fresco, Burratina Pugliese Affumicata, Mayo al Limone e Zucchine Fritte

**CHICKEN BURGER (1,3,7,11) 15€**

Petto di Pollo Nostrano con Panatura al Panko, Patate al Forno al Rosmarino, Guanciale Croccante, Scamorza Affumicata e Mayo al Pepe Nero

**PISTACCHIOSO (1,7,8) 16€**

Hamburger di Manzo "Miscela Strada" 180g, mortadella di Bologna igr, Burratina Pugliese, Pesto di Pistacchi, Fonduta di Parmigiano, Rucola e Granella di Pistacchio

**SMASHED BURGER (1,3,7,10) 15€**

American Potato Roll "MARTINS", Doppio Hamburger Smash da 100g l'uno, Cheddar e Provola Filante, Pulled Pork Artigianale cotto a bassa temperatura, salsa segretissima Strada, Guanciale Croccante e spinacino Fresco

RICHIEDILO CON TRIPLO BURGER +2€

RICHIEDILO NELLA VERSIONE SPICY CON SALSA ALLA NDUJA CALABRESE +1€

**TRUFFLE SMASHED BURGER 2.0 (1,7) 17€**

American Potato Roll "MARTINS", Doppio Hamburger Smash da 100g l'uno, Formaggio Raclette Fuso, Tartufo Nero Estivo a Scaglie e Cipolla Crispy.

Servito su fonduta di Formaggio e Funghi Champignon CONSIGLIATO

ACCOMPAGNAMENTO CON PATATINE STRADA TWIST ALLA PAPRIKA +2€

**WINTER SMASHED BURGER (1,7,8,11) 15€**

American Potato Roll "MARTINS", Doppio Hamburger Smash da 100g l'uno, Crema di Zucca Aromatizzata al Timo, Radicchio Tardivo Grigliato, Taleggio Fuso, Miele, Nocciole Tostate e Pancetta Tesa

**SMOKY CHICKEN SMASHED BURGER (1,7,9,10,11) 15€**

Doppio Hamburger Smash di Sovraccoscia di Pollo da 100g l'uno, Paprika, Provola affumicata filante, Salsa Bbq, Bacon Jam, Guanciale Croccante. Spinacino Fresco e Cipolla Crispy

**PARMIGIANA BURGER (1,7,11) 16€**

Hamburger di Manzo "Miscela Strada" 180g, Parmigiana di Melanzane con Mozzarella di Bufala, Stracciatella Pugliese e Grana al Basilico

**ROMA SMASH (1,3,7) 15€**

Smash di salsiccia, cicoria ripassata, Crema al pecorino romano, Cipolla Rossa Caramellata, Provola Affumicata Filante e Mayo al peperoncino

**VEGGIE SMASHED BURGER (1,6,9,11) 15€**

Doppio Hamburger Veg Smash, Vegan Mayo, Vegan Cheddar, Misticanza, Pomodoro, Cetrioli, Cipolla Rossa Caramellata

*Puoi sostituire la Patatina Classica con un gusto diverso a scelta con un supplemento di 2.5€*

# CARNE

## ENTRECOTE DI ANGUS ARGENTINO 300G CIRCA

- SEMPLICE
- RUCOLA, PACHINO E GRANA (7)
- TARTUFO & PORCINI
- RADICCHIO TARDIVO, GORGONZOLA, MIELE E PINOLI TOSTATI (7,8)

### POLLO & PEPERONI A MODO NOSTRO

Pollo cbt ripieno di Peperoni e Pecorino romano servito su  
Crema di Ceci aromatizzata al rosmarino (7)  
*Accompagnato con salsa agrodolce homemade*

### AGNELLO & CARCIOFI

Con Carciofi Croccanti, Cipolla rossa Caramellata  
e Beurre Blanc aromarizzata alla salvia (7)

### COSTOLETTE DI MAIALE

Cotte a Bassa Temperatura, con salsa bbq al miele (1,5,8,9,12)

# CONTORNI

CICORIA RIPASSATA

5€

VERDURE GRIGLIATE

5€

(MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI ARROSTO,  
RADICCHIO TARDIVO ALLA GRIGLIA)

INSALATA MISTA CON POMODORINI

E OLIVE NERE AL FORNO

4€

22€

24€

26€

24€

15€

17€

14€

# PIZZE ROSSE

Le nostre pizze sono preparate con farina "PETRA" del molino quaglia; una farina macinata a pietra. Il nostro impasto è lasciato a lievitare lentamente per minimo 48 ore e cotto su pietra refrattaria per garantire alla pizza fragranza e leggerezza. usiamo, inoltre, fior di latte 100% italiano.

## BUFALA DOP (1,7)

Con Polpa di pomodoro "Mutti", Mozzarella di Bufala Dop, Basilico Fresco, e Olio Evo

AGGIUNTA DI STRACCIATELLA PUGLIESE +2€

**11€**

## TONNO SUBITO (1,7,4)

Con polpa di pomodoro "Mutti", Fior di Latte, Filetti di Tonno sott'olio, Cipolla Rossa Caramellata, Olive nere al Forno e Burratina

**14€**

## ALICE (1,7,4)

Con polpa di pomodoro "Mutti", Alici di Sicilia, Capperi, Olive Taggiasche, Olio all'Aglio e Origano

**12€**

RICHIEDILA CON AGGIUNTA DI MOZZARELLA FIOR DI LATTE +1€

AGGIUNTA DI STRACCIATELLA PUGLIESE +2€

## CRUDO (1,7)

Con Polpa di Pomodoro "Mutti", Fior di Latte, Rucola, Prosciutto Crudo, Olio evo

**13€**

AGGIUNTA DI STRACCIATELLA PUGLIESE +2€

## PESTIFERA (1,7)

Con Polpa di Pomodoro "Mutti", Fior di Latte, Nduja di Spilinga, Provola Affumicata, Salame Casereccio, Basilico Fresco e Olio EVO

**13€**

## CAPRICCIOSA 2.0 (1,7,3)

Con Polpa di Pomodoro "Mutti", Fior di Latte. Prosciutto Cotto alla Brace, Salame artigianale, Carciofini Arrostiti Violetto del "Pastificio Gentile"

**15€**

Polvere di Olive Nere, Olive Taggiasche ,Funghi Champignon e Uovo Cbt

## VEGETARIANA (1,7)

Con Pomodoro Bio, Fior Di Latte, Melanzane e Zucchine Grigliate, Zucca al Forno con Timo, Peperoni Arrosto, Basilico Fresco e Olio Evo.

**11€**

Puoi richiedere la versione vegana senza mozzarella

# PIZZE BIANCHE

## NERANO (1,7)

Con Crema di Zucchine, Fior di Latte, Lardo alle erbe, Burratina Pugliese Affumicata, Zucchine fritte, Basilico Fresco e Olio Evo.

**13€**

## STRADA WINTER (1,7,8)

Con Fior di Latte, Radicchio Tardivo, taleggio, Pera Williams, Speck, nocciole e miele al tartufo.

**15€**

### BOSCO D'INVERNO (1,7)

Con Fior di Latte, Fonduta al Brie e Tartufo. Funghi Porcini e Scaglie di Tartufo Nero Estivo, Basilico Fresco, Pancetta Arrotolata "Salumificio Santoro" ed Olio aromatizzato al Tartufo.

### FORMAGGIOSA (1,7)

Con Fior Di Latte, Scamorza Affumicata, Gorgonzola, Ricotta a crudo, Miele al Limone, Basilico Fresco E olio Evo

## PIZZE SPECIALI

### PISTACCHIOSA (1,7,8)

Con Fior Di Latte, Mortadella, Pesto di Pistacchi, Granella di Pistacchio, Burratina Pugliese, Basilico Fresco e Olio Evo

### PIENNOLO (1,7)

Con Fior di Latte, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio, Olive Nere Infornate, Stracciatella Pugliese, Basilico Fresco e Olio Evo.

### ZUCCA (1,7)

Con Fior di Latte, Crema di Zucca, Zucca al forno Aromatizzata al Timo, Provola Affumicata , Salsiccia e Basilico Fresco

### CALZONE (1,7)

Con Pomodoro Bio, Fior Di Latte, Prosciutto cotto alla brace, Basilico Fresco e Olio evo

### CACIO, PEPE, LIME E GAMBERO (1,2,7)

Con Crema Cacio e pepe, Fior di Latte, Tartare di Gambero rosso e Lime

### PIZZA BURGER (1,7)

Con Fior di Latte, Smash di Manzo, Cheddar fuso, Cipolla Rossa Caramellata, ketchup e salsa cheddar e basilico fresco

17€

14€

15€

14€

15€

12€

18€

15€

## PER I PIÙ PICCOLI

### HAPPY PASTA (1,7)

Pasta al pomodoro o pasta al burro e parmigiano + drink

### HAPPY PIZZA (1,7)

Mini margherita + patatine fritte + drink

### HAPPY BURGER (1,7)

Mini burger o toast cotto e cheddar + patatine fritte + drink

### HAPPY NUGGETS (1,3,6,9)

4 nuggets di pollo + patatine fritte + drink

12€

14€

15€

12.5€

# ALLERGENI

- ① *Cereali contenente glutine*
- ② *Crostacei*
- ③ *Uova*
- ④ *Pesce*
- ⑤ *Arachidi*
- ⑥ *Soia*
- ⑦ *Latte e derivati*
- ⑧ *Frutta a guscio*
- ⑨ *Sedano*
- ⑩ *Senape*
- ⑪ *Sesamo*
- ⑫ *Anidride solforosa e solfiti*
- ⑬ *Lupini*
- ⑭ *Molluschi*

# STRADA

pasta, pizza & burger gourmet