

*Sfoggia il nostro menù!*

MENU



**SERVIZIO DELIVERY:**



371 372 0580



Via Prov. Panza, 371  
80075 Forio, Campania

SCARICA LA NOSTRA **APP!**



# Bevande



**NORBERTUS ROSSA KARDINAL**

0,5 l

..... **€5,00**



**NORBERTUS ARTIGIANALE**

0,5 l

..... **€4,50**



**NASTRO AZZURRO**

66 cl

..... **€3,00**



**HEINEKEN**

66 cl

..... **€3,00**



**FANTA**

1,5 l

..... **€3,00**



**COCA COLA ZERO/COCA COLA**

1,5 l

..... **€3,00**



# Fritti



## CALZONE FRITTO

Mozzarella di bufala, scarola cotta al forno, olive nere e capperi.

..... **€9,50**



## PATATINE FRITTE FRESCHE

Mayonese, insalata, prosciutto crudo di Parma, mozzarella, pomodorini.

..... **€4,00**



## MONTANARA DEL NONNO (PIZZA FRITTA INTERA)

Montanara frita con scarola locale condita con melanzane, pomodorini, origano, sale, olio al basilico.

..... **€8,00**



## CROCCHÈ DI PATATE (1 PZ - FATTI IN CASA)

Patate fresche, sale, pepe, formaggio.

..... **€2,00**



## MONTANARA CLASSICA

Pomodoro, mozzarella, formaggio e basilico.

..... **€8,00**



## FIORI DI ZUCCA RIPIENI (5 PZ)

Fiori di zucca cotti in tempura, ripieni di ricotta, sale, pepe e formaggio.

..... **€10,00**



## CUORE DI BACCALÀ IN TEMPURA

Cuore di Baccalà in Tempura.

..... **€18,00**



## FIORI DI ZUCCA DI MARE 3 PZ

Fiore di zucca ripieno di baccalà e limoni ischitani.

..... **€10,50**



# Pizze



## LA PELARA

Salsa di pomodoro, pomodoro giallo, pomodoro nero, pomodoro verde, pomodorini, stracciatella di bufala, olio al basilico, olio evo.

..... €12,00



## ALL'ISCHITANA

Fior di latte, coniglio, pomodori semidry, basilico, odori ischitani, crema di parmigiano, olio evo.

..... €12,00



## LASAGNA RICCA

Salsa di ragù, polpette, fior di latte, uovo sodo, ricotta salata, olio evo.

..... €12,00



## A'RAGÙ

Fior di latte, ragù napoletano, pomodoro semidry, perlage di basilico, crema di parmigiano, olio evo.

..... €12,00



## CORBARINO

Fior di latte, pomodoro corbarino, alici di Cetara, olive caiazzane, origano paesano, bucce di limone, olio evo.

..... €12,00



## LARDIATA

Fior di latte, lardo di colonnata, perlage di tartufo, bucce di limone, olio evo.

..... €12,00







## PIZZA MEDITERRANEA

Fior di latte, alici di Cetara, olive caiazzane, pomodoro giallo, pane raffermo, olio evo.

..... €12,00



## BAIA DI SAN FRANCISCO

Duetto: metà bianca con provola e pepe e metà con mortadella, mousse di ricotta, granella di pistacchio, olio evo.

..... €9,00



## AUDACE

Crema di carciofi, provola, nduja calabrese, scaglie di grana, salsiccia, olio evo.

..... €9,50



## PIZZA DELL'OSTE

Crema di broccoli, provola, pancetta, olio tartufato, provolone del monaco, tarallo sbriciolato, olio evo.

..... €12,00



## LA BAIA DI CITARA

Focaccia, burrata, pomodorini semidry, basilico, alici di Cetara, olio evo.

..... €12,00



## SALSICCIA E FRIARIELLI 2.0

Cornicione ripieno di ricotta e crema di friarielli, provola, salsiccia, parmigiano, crema di friarielli, olio evo.

..... €12,00



### L'ISOLA D'ISCHIA (BIANCA)

Mozzarella, rucola, prosciutto crudo di Parma, scaglie di parmigiano, olio evo.

..... €9,00



### CALZONE APERTO

Mozzarella, ricotta, prosciutto cotto di Parma, salame, funghi porcini, formaggio, basilico, olio evo.

..... €9,00



### NUOVA NAPOLI

Pomodoro, pomodorino giallo e rosso del piennolo, salame, origano, olio all'aglio, gocce di salsa di basilico, olio evo.

..... €9,00



### D.O.P. SSS

Mozzarella di bufala, pomodorini gialli e rossi del Vesuvio, formaggio, salsa di basilico.

..... €10,00



### LA LOCANDA (PIZZA A PORTAFOGLIO)

Pomodoro, olio all'aglio, scarola riccia, papacelle, melanzana sott'olio, olio evo.

..... €9,00



### D.O.P. SPECIAL

Cornicione ripieno con mousse di ricotta fresca al basilico, mozzarella di bufala, pomodorini gialli e rossi del piennolo, gocce di salsa di basilico, olio evo.

..... €11,00



### D.O.P.

Mozzarella di bufala, pomodorino del piennolo rosso, formaggio basilico e olio al basilico.

..... €9,00



### VEGETARIANA (ROSSA)

Pomodoro, mozzarella, verdure del giorno, formaggio e basilico, olio evo.

..... €8,50



### VEGETARIANA (BIANCA)

Mozzarella e verdure del giorno, formaggio, basilico e olio evo.

..... €7,00



### PAESANA

Mozzarella, crema di broccoli, salsiccia sbriciolata, schiacciata di patate, olio evo.

..... €8,00



### MARGHERITA CON CORNICIONE RIPIENO

Cornicione ripieno di ricotta fresca, pomodoro, formaggio e basilico, olio evo.

..... €6,00



### MALAFEMMNA

Cornicione ripieno di ricotta e nduja, pomodoro giallo, pomodoro rosso dry, mozzarella, provolone del monaco, basilico, olio evo.

..... €11,00





## PIZZA E MORTADELLA

Provola, ricotta, mortadella, granella di pistacchio, pepe, parmigiano e olio evo.

..... €9,00



## CROCCHÈ

Crocchè di patate (fatti in casa), provola, nduja calabrese,

..... €8,00



## LA PIANESE

Mozzarella, pancetta paesana, pomodoro giallo del Vesuvio, provolone del monaco, basilico e olio al basilico.

..... €9,00



## MISERIA E NOBILTÀ

Provola, scamorza affumicata, pepe, formaggio, basilico e

..... €8,00



## RUGA

Mozzarella, pomodoro, nduja calabrese, formaggio, basilico e olio evo.

..... €6,00



## CALZONE (ROSSO)

Pomodoro, mozzarella, ricotta, prosciutto cotto di Parma, salame, funghi porcini, formaggio, basilico e olio evo.

..... €8,50



## CALZONE BIANCO

Mozzarella, ricotta, prosciutto cotto di Parma, salame, funghi porcini, formaggio, basilico e olio evo.

..... €8,00



## L'ISOLA D'ISCHIA (ROSSA)

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, prosciutto crudo di Parma, scaglie di parmigiano, olio evo.

..... €9,00



## PARMIGIANA

Mozzarella, parmigiana di melanzane cotte al forno a legna, basilico e olio al basilico.

..... €9,00



## BABY

Mozzarella, wurstel, patate fresche, olio evo.

..... €6,00



## NONNA ANGELA (BIANCA)

Provola, zucchine e cipolline croccanti, formaggio e basilico

..... €7,00



## CARCIOFI

Mozzarella, crema ai carciofi, carciofini e scaglie di formaggio.

..... €8,00





### BOSCO

Mozzarella, crema di porcini, porcini e formaggio.

..... €8,00



### SALSICCE E FRIARIELLI

Provola, Salsicce, friarielli e formaggio.

..... €8,00



### MARCHEGIANI

Provola, crema ai quattro formaggi, funghi porcini, speck, pesto di rucola.

..... €9,00



### MIMMA (BIANCA)

Mozzarella, prosciutto cotto di Parma, patate alla cenere.

..... €7,50



### QUATTRO FORMAGGI

Provola, crema ai quattro formaggi, gorgonzola.

..... €7,00



### COSACCA

Pomodoro, formaggio e basilico.

..... €3,50



## DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella, salame, peperoncino, formaggio e basilico.

..... €5,50



## MASTU' PASCAL

Pomodoro, olio all'aglio, pomodorini, origano, olive nere, capperi, filetti di acciughe.

..... €5,50



## NAPOLETANA

Pomodoro, olio all'aglio, origano locale e basilico fresco.

..... €9,00



## MARGHERITA BIANCA

Mozzarella, formaggio e basilico.

..... €3,50



## FOCACCIA CON SPEZIE ISOLANE

Olio, rosmarino, sale e pepe

..... €2,00



## MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella, formaggio, basilico.

..... €3,50

# Panini



## LA ZINGARA DELLA LOCANDA

Mayonese, insalata, prosciutto crudo di Parma, mozzarella, pomodorini.

..... €7,00



## MATADOR

Crema ai quattro formaggi, hamburger di fassona piemontese, speack, porcini e scamorza affumicata.

..... €9,00



## PACO BURGER

Hamburger di fassona piemontese, salsa bernese, parmigiana di melanzane, rucola, provolone del monaco.

..... €9,00



## PANINO DELLA LOCANDA

Porchetta cotta alla brace al carbone, scarola riccia, pomodorini dry, melanzana sott'olio e salsa bernese.

..... €8,00



## HAMBURGER D.O.C.

Hamburger di fassona piemontese, mozzarella di bufala, pomodorini, insalata, prosciutto crudo di Parma e salsa bernese.

..... €9,00





# Contorni



## PATATINE FRITTE FRESCHE

Mayonese, insalata, prosciutto crudo di Parma, mozzarella, pomodorini.

..... **€4,00**

# Degustazione



## DEGUSTAZIONE DI 5 ASSAGGI DI FORMAGGI

Per 2 e per 4 persone. Toma Irpinia, pecorino di media stagionatura, blu di pecora, caciocavallo podolico, emozioni di greco, i formaggi sono accompagnati da focaccia calda e confetture.

..... **€24,00**



## DEGUSTAZIONE DI 5 ASSAGGI DI FORMAGGI SINGOLA

Toma Irpinia, pecorino di media stagionatura, blu di pecora, caciocavallo podolico, emozioni di greco, i formaggi sono accompagnati da focaccia calda e confetture.

..... **€12,00**

# Antipasti di mare



## CUORE DI BACCALÀ IN TEMPURA

Cuore di Baccalà in Tempura.

..... **€18,00**



## FIORI DI ZUCCA DI MARE 3 PZ

Fiore di zucca ripieno di baccalà e limoni ischitani.

..... **€10,50**



## INSALATA DI MARE

Polipi freschi con verdure di stagione croccanti, frutti di mare e crostacei.

..... **€14,00**



## POLIPETTO AFFOGATO

Polipo rosolato in aglio e olio con aggiunta di pomodoro passato e servito su crema di friarielli e tarallo sbriciolato. ....

**€15,00**



## SOUTÈ DI VONGOLE

Vongole cotte in tegame con aglio olio e peperoncino.

..... **€14,00**



# Primi di mare



## RISOTTO DELLO CHEF

Solo su prenotazione, almeno 2 persone.

..... **€40,00**



## SPAGHETTO ALLE VONGOLE DI "MARIO"

Spaghetti alle vongole al profumo di limone e polvere di prezzemolo.

..... **€14,00**



## PASTA CON IL PESCATO DEL GIORNO

Pasta ai sapori di mare col pescato del giorno.

..... **€14,00**



## PASTA AI FRUTTI DI MARE

Pasta con molluschi in varie preparazioni con aglio, olio, prezzemolo e pomodorini.

..... **€13,00**

# Antipasti di Terra



## FIORI DI ZUCCA RIPIENI (5 PZ)

Fiori di zucca cotti in tempura, ripieni di ricotta, sale, pepe e formaggio.

..... **€10,00**



## PARMIGIANA DI MELANZANE DELLA LOCANDA

Melanzane fritte con salsa di pomodoro, mozzarella, parmigiano e basilico.

..... **€10,00**



## BATTUTA DI MANZO A COLTELLO

Battuta di manzo condita con sale, pepe, spezie e salse del sottobosco.

..... **€20,00**



## TAGLIERE DELL'OSTE (ALMENO 2 PERSONE)

Selezione di salumi, affettati toscani, formaggi del carmasciando e le sue salse.

..... **€22,00**



## ROLLÈ DI CONIGLIO (PAESANO)

Coniglio ripieno di pancetta e verdure del giorno con le sue salse.

..... **€12,50**



## LA BURRATA

Burrata, prosciutto crudo di parma, pomodorini semi dry in evo con perle di pesto di basilico.

..... **€12,00**



## BRUSCHETTA DEL NONNO

Pane tostato con scarola locale, melanzane sott'olio De Carlo, pomodorini, origano, basilico e acciughina.

..... **€5,00**



## BRUSCHETTA AL POMODORO

Pane tostato con pomodorini conditi con aglio, olio, basilico e origano.

..... **€4,00**



## CARPACCIO DI MANZO MARINATO

Carpaccio di manzo marinato con insalatine, salse di verdure e croccante pane aromatizzato alle spezie.

..... **€18,00**



## MONTANARA DEL NONNO (PIZZA FRITTA INTERA)

Montanara fritta con scarola locale condita con melanzane, pomodorini, origano, sale, olio al basilico.

..... **€8,00**



## CROCCHÈ DI PATATE (1 PZ - FATTI IN CASA)

Patate fresche, sale, pepe, formaggio.

..... **€2,00**



## MONTANARA CLASSICA

Pomodoro, mozzarella, formaggio e basilico.

..... **€8,00**





# Primi di Terra



## PASTA VEGETARIANA

Pasta con verdure del giorno.

..... **€12,00**

# Secondi di Terra



## TAGLIATA DI MANZO AMERICANA

PER 2 PERSONE. La nostra selezione di carne parte da un taglio di 500 grammi con contorni e salsa.

..... **€44,00**

# Vini



## FALANGHINA SERROCIELO

Feudi San Gregorio.

..... **€23,00**



## RADICI TAURASI

Mastroberardino.

..... **€66,00**





## NOVASERRA GRECO DI TUFO DOCG

Mastrobernardino

..... €22,00



## ALOARA BIANCO

Moio

..... €24,00



## FIANO BÉCHAR

A. Caggiano

..... €24,00



## BIANCO D'ISCHIA

Vino bianco ottenuto dal vitigno Tommasone.

..... €13,00



## CANNONAU

Sella & Mosca di Sardegna.

..... €25,00



## FIAGRÈ

A. Caggiano.

..... €23,00



## FIANO PIETRACALDA

Feudi San Gregorio.

..... €28,00



## PER' E PALUMMO

Tommasone.

..... €22,00



## BARRICOCCIO DOC 25

..... €26,00



## LA VIGNA DEI MILLE ANNI

Casa d'Ambra.

..... €30,00



## PITHECUSA

Prodotto con uve Tommasone.

..... €22,00



## CHARDONNAY

Jermann.

..... €36,00



## RIBOLLA GIALLA VINNAE

Jermann.

..... €36,00



## MULLER THURGAU

Cantina Tramin.

..... €25,00



## GEWURZTRAMINER

Cantina Tramin.

..... €25,00



## LEFKOS

Cenatiempo.

..... €22,00



## LOCANDA BIANCO

Prodotto con uve Tommasone.

..... €13,00

