

## MENU TAKE AWAY

(7 giorni su 7 | 12.15 – 14.30 19.00 – 22.00)

Per ordinazioni: [011859900](tel:011859900) o [Whatsapp 3516151973](https://www.whatsapp.com/business/profile/3516151973)

### PIZZERIA

E' possibile richiedere qualsiasi pizza o focaccia con i seguenti **IMPASTI**:

**IMPASTO TRADIZIONALE NAPOLETANO** (doppia lievitazione di 24 ore a temperatura ambiente)

**IMPASTI ALTERNATIVI** + 1 € (a rotazione proponiamo: multi cereale, integrale, curcuma, grano arso, ecc.)

#### I CLASSICI DEI F.LLI LA COZZA

<b>FRATELLI LA COZZA</b> Carpaccio di polpo*, provola affumicata, olive taggiasche, olio al limone e prezzemolo 🍷	12
<b>FANTASIOSA</b> Mozzarella di bufala DOP, prosciutto crudo, rucola, pomodorini datterini e Grana Padano DOP a scaglie	12
<b>PACCHIANA</b> Pomodoro italiano, burrata pugliese intera da 125 gr, stracciatella pugliese, rucola fuori cottura e basilico 🌿	11
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> Fior di latte, gorgonzola Dolcificato "Costa" D.O.P., caciocavallo "Dei Monti" e Grana Padano DOP grattugiato 🌿	11
<b>SMERALDA</b> Pomodoro italiano, stracciatella pugliese fuori cottura e salsiccia fresca	11
<b>NORMA</b> Pomodorini datterini, melanzane fritte, salsiccia saltata, fior di latte, Grana Padano DOP grattugiato e basilico	11
<b>NONNA COZZA</b> Polpettine al sugo, sugo di cottura della polpette, provola affumicata, scaglie di caciocavallo, basilico	11

#### LA TRADIZIONE NAPOLETANA

<b>MARINARA</b> Pomodoro italiano, aglio, origano e basilico 🌿	6
<b>MARGHERITA</b> Pomodoro italiano, fior di latte e basilico 🌿	7
<b>NAPOLETANA</b> Pomodoro italiano, fior di latte, filetti di alici, capperi lacrimella, origano e basilico 🍷	9
<b>DIAVOLA</b> Pomodoro italiano, fior di latte, salame piccante e basilico 🍷	8
<b>BUFALA</b> Pomodoro italiano, mozzarella di bufala DOP, Grana Padano DOP grattugiato e basilico 🌿	10
<b>QUATTRO STAGIONI</b> Pomodoro italiano, fior di latte, prosciutto cotto, carciofini, olive taggiasche, funghi e basilico	10
<b>CALZONE TRADIZIONE</b> Pomodoro italiano, fior di latte, ricotta, prosciutto cotto e basilico	10
<b>CALZONE NAPOLI</b> Ricotta, provola, ciccioli, salame Napoli e pepe <b>NOVITÀ</b>	11
<b>CALZONE SCAROLA</b> Provola, scarola, capperi, olive, noci e peperoncino 🌿 🍷 <b>NOVITÀ</b>	11

#### LE SPECIALI

<b>CARCIOFOLATA</b> Provola affumicata, carciofi grigliati, olive taggiasche, capperi, olio all'aglio, grana padano grattugiato e basilico 🌿	11
<b>SUPER TONNO</b> Pomodori gialli a pacchetelle, filetti di tonno sott'olio, fior di latte, cipolla caramellata, granella di pistacchio, basilico e olio d'oliva 🍷	12
<b>SCARPARELLO</b> Pomodoro italiano, fior di latte, melanzane fritte, scaglie di caciocavallo, basilico e olio d'oliva 🌿	11
<b>CIRO</b> Stracciatella, crema di friarielli, provola affumicata e salsiccia di Bra cruda <b>NOVITÀ</b>	12
<b>BOSCAIOLA</b> Pomodoro italiano, fior di latte, patate al forno, porcini trifolati e salsiccia <b>NOVITÀ</b>	12
<b>FIAMMATA</b> Pomodoro italiano, provola affumicata, salsiccia fresca, nduja, basilico e olio d'oliva 🍷	11

<b>PROFONDO SUD</b> ‘Nduja nobile calabrese, pomodorini gialli a pacchetelle, olive taggiasche, stracciatella pugliese e basilico 🌿	11
<b>BOLOGNESE</b> Fior di latte, mortadella Bologna al pistacchio, burrata pugliese intera da 125gr, crema di pistacchio di Bronte D.O.P.	12
<b>CARAMELLATA</b> Fior di latte, cipolla caramellata, salsiccia fresca, burratina affumicata da 125g, basilico	12
<b>ORO DI NAPOLI</b> Pomodorini gialli, provola affumicata, alici, capperi, olive, origano basilico e olio d’oliva 🌿	11
	<b>NOVITÀ</b>
<b>LE STAGIONALI</b>	
<b>FRIARIELLI</b> Fior di latte, salsiccia e friarielli	11
<b>SCAPECE</b> Fior di latte, zucchine alla scapece, pomodori del piennolo, olive taggiasche, glassa di aceto balsamico, basilico e olio d’oliva 🌿	11
<b>GIALLO COZZA</b> Pomodoro giallo, mozzarella di bufala, parmigiano grattugiato, basilico e olio d'oliva 🌿	10
<b>LE BIANCHE</b>	
<b>FOOD&amp;COMPANY</b> Prosciutto crudo, pomodorini gialli a pacchetelle e stracciatella pugliese	11
<b>BRA</b> Salsiccia di Bra cruda, rucola, pomodorini datterini e scaglie di scamorza 🌿	13
<b>CAPRI</b> Ciliegini di bufala DOP, pomodorini datterini e rucola 🌿	11
<b>LE BABY</b>	
<b>TOPOLINO</b> Pomodoro italiano e fior di latte 🌿	5
<b>MINNIE</b> Pomodoro italiano, fior di latte e prosciutto cotto	6
<b>PIPPO</b> Pomodoro italiano, fior di latte e olive taggiasche 🌿	6
<b>PLUTO</b> Pomodoro italiano, fior di latte e wurstel	6

# CUCINA

## ANTIPASTI

Polpette di polpo* con stracciatella e mandorle tostate	10
Panzanella di mare (seppia* scottata, pomodoro, crostoni di pane, sedano, cipolla)	10
Parmigiana di melanzane con provola affumicata e olio al basilico	9

## PRIMI

Paccheri di Gragnano con salsiccia, melanzane fritte e provola affumicata	9
Gnocchi fatti in casa al ragù napoletano	10
Spaghetti alle cozze e vongole veraci	10

## SECONDI

Polpo* alla griglia con verdure grigliate	14
Tagliata di vitellone Piemontese con patate rustiche	13
Tagliata di pollo all'arancia e miele con verdure spadellate	11

## COZZE

M'pepatella di cozze con crostoni	8
Cozze alla marinara con crostoni	8
Cozze al guazzetto di pomodoro italiano con crostoni	8

## CONTORNI

Patatine* fritte	6
Patate rustiche	5
Verdure di stagione	6
Caponata di verdure	6
Insalata di pomodori o di carote o mista	5

## INSALATONE

Greca (misto foglie con feta, olive nere e pomodoro)	8
Nizzarda (misto foglie con patate, tonno, acciughe, pomodoro, olive, uovo sodo e sedano)	9
Caesar salad (insalata romana croccante, pollo alla piastra, crostini, salsa Caesar e bacon croccante)	9

# BEVANDE

## BIBITE

Acqua Naturale 50 cl	1
Acqua Frizzante 50 cl	1
Coca-cola in lattina 33 cl	3
Fanta in lattina 33 cl	3
Sprite in lattina 33 cl	3
Menabrea chiara	3,5
Menabrea ambrata	3,5

## VINI

Roero Arneis 2020, Negro, Riserva Chiambretti	15
Falanghina 2020, Vigne Irpine	15
Dolcetto Dogliani 2019, Poderi Cellario, Ris. Chiambretti	12
Barbera d'Asti 2019, Livio Soria	13
Nebbiolo delle Langhe "Prisiòt 2019, F.lli Alessandria	18
Prosecco "Sior Piero", Valdobbiadene Superiore	16

<sup>2</sup> LA PASTA FRESCA È FATTA IN CASA E TALVOLTA DA NOI SURGELATA

\* PRODOTTO SURGELATO