

SLEPPA MENU

ANTIPASTI

Zeppoline.....5€



Crocche di Patate.....6€



Mozzarella in Carrozza.....6€



Tris di Montanare.....8€



Frittatina napoletana.....6€



Gran Fritto Partenopeo.....14€

Crocche di patate, mozzarella in carrozza, zeppoline, prosciutto cotto, montanare

(cons x 2 pers)



Fiori di Zucca ripieni.....6€

Ricotta e prosciutto cotto, accompagnati da salsa yogurt all'erba cipollina



Friarielli saltati in padella con burrata.....7€



Coppia di bruschette.....6€



Patatine fritte.....6€

NOVITA'



Impasto senza glutine.....3€

Mozzarella senza lattosio.....3€

SLEPPE

Consigliato x2 persone

Impasto XXL + tanto amore = La nostra Sleppe

Sleppe Classica.....23€

2 gusti classici

Sleppe Mista25€

1 gusto classico e 1 gusto gourmet

Sleppe Gourmet.....27€

2 gusti gourmet



PIZZE CLASSICHE

Marinara.....7,5€

Pomodoro di San Marzano, Olio EVO, Aglio, Origano, Basilico fresco

Margherita.....8€

Pomodoro di San Marzano, fiordilatte dei monti, olio EVO Italiano, basilico fresco

Diavola.....10€

Pomodoro di San Marzano, fiordilatte dei monti, spianata calabra, olio EVO italiano, basilico fresco

Bufala.....11€

Pomodoro di San Marzano, mozzarella di Bufala Campana DOP, Parmigiano Reggiano, olio EVO italiano, basilico fresco

Vegetariana.....10€

Fiordilatte dei monti, zucchine, melanzane, pomodoro di San Marzano

Quattro formaggi.....11€

Ricotta di Bufala, fiordilatte dei monti, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, pecorino romano, gorgonzola

Würstel e patatine.....10€

Pomodoro di San Marzano, fiordilatte dei monti, wurstel, patatine fritte

Cotto e funghi.....11€

Pomodoro di San Marzano, fiordilatte dei monti, prosciutto cotto, funghi, olio EVO italiano, basilico fresco

Norma.....10€

Pomodoro di San Marzano, Fiordilatte dei monti, Melanzane a funghetto, Ricotta Salata

Tonno e cipolla.....10€

Pomodoro di San Marzano, fiordilatte dei monti, tonno, cipolla

Salsiccia e friarielli.....10€

Provola di Napoli, salsiccia a punta di coltello, friarielli

Napoli.....10€

Pomodori pelati San Marzano, fiordilatte dei monti, origano, olive nere denocciolate, acciughe del Cantabrico, olio EVO, basilico fresco

Capricciosa.....12€

Pomodori pelati di San Marzano, fiordilatte dei monti, prosciutto cotto argento, olive nere denocciolate, carciofi sott'olio, funghi champignon, olio EVO, basilico fresco

Pesto e pomodorini.....12€

Provola affumicata, pesto di basilico, datterini rossi, olio EVO, basilico fresco

PIZZE GOURMET

Violetta.....13€

Crema di patate viola, prosciutto cotto arrosto, provola di napoli, fonduta di parmigiano

Leggera.....15€

Base focaccia, rucola, datterini rossi, carpaccio di manzo, glassa di aceto balsamico, scaglie di parmigiano

Sorprendente.....14€

Fiordilatte dei monti, all'uscita stracciata al gorgonzola, lardo di Colonnata, miele, olio EVO e basilico

La Norvegese.....15€

Base focaccia, salmone affumicato, salsa guacamole fatta in casa, stracciatella di bufala, olio e basilico

Pecorina.....13€

Pacchetelle gialle, provola di Napoli, pecorino romano

Sfiziosa.....13€

Base focaccia, datterini gialli, all'uscita acciughe del Cantabrico, stracciata di burrata aromatizzata al limone e menta

Passionale.....14€

Crema di tartufo, salame Napoli, fiordilatte dei monti, olio al tartufo bianco

Mon Amour.....13€

Crema di zucchine, fiordilatte dei monti, zucchine alla scapece, chips di Parmigiano Reggiano DOP

Balorda.....13€

Rucola, prosciutto crudo di Parma, pomodorini datterini, burrata pugliese, olio EVO italiano

Pistacchiosa.....14€

Crema di pistacchio, fiordilatte dei monti, burrata pugliese, mortadella, granella di pistacchio

Strepitosa.....14€

Ombra di pomodoro di San Marzano, fiordilatte dei monti, prosciutto crudo di Parma, burrata pugliese, olio EVO italiano, basilico fresco

Crocchetta.....14€

Provola di Napoli, prosciutto cotto, crocche di patate

DOLCI

Straccetti alla nutella.....5€

Focaccina con Granella di Cocco e

Nutella.....5€

Tiramisù Classico.....6€

Tiramisù al pistacchio.....6€

Cheesecake ai Frutti di Bosco.....6€

BEVERAGE

CI SLEPPIAMO
UNO SPRITZ A 6€?

BIBITE

Acqua Panna 50cl.....2€

Acqua San Pellegrino 50cl.....2€

Coca Cola 33cl.....3,5€

Coca Cola Zero 33cl.....3,5€

Fanta 33cl.....3,5€

Sprite 33cl.....3,5€

BIRRE ARTIGIANALI 6€

Hibu Dama Bianca 33cl
White IPA con nota Fruttata

Hibu Trhibu 33cl
American IPA Decisa e Profumata

Hibu Entropia 33cl
Bionda all'inglese con nota Agrumata

BIRRE ALLA SPINA

Birra Moretti IPA
20cl.....3,50€
40cl.....6€

Birra Moretti Bionda
20cl.....3,50€
40cl.....5,50€

Ichnusa non filtrata
20cl.....3,50€
40cl.....6€

VINI BIANCHI

Vermentino di Sardegna DOC 23€
Audarya

**Gewurztraminer Trentino
DOC Kies.....28€**
Roeno

Carrico 68.8.....30€
Filippo Grasso

Collio Ribolla Gialla DOC.....25€
Vigna del Lauro

**Falanghina IGT Picco
dell'Angelo.....21€**
La Capranera

Fiano IGP.....24€
La Capranera

Pecorino Terre di Chieti IGT.....18€
Spinelli Tratturo

Calice.....5€

VINI ROSSI

Aglianico IGP.....23€
La Capranera

Bolgheri Rosso DOC Zizzolo.....28€
Fornacelle

Langhe Nebbiolo Regret DOC. 26€
Monchiero Carbone

Montepulciano d'Abruzzo DOC 18€
Spinelli Tratturo

Calice.....5€

**Versante Negroamaro
IGP Salento.....21€**
Agricole Vallone

BOLLICINE

**Champagne Blanc
de Blancs.....55€**
Diebolt Vallois

**Franciacorta Spumante Brut
DOCG.....35€**
Le Vedute

**Metodo Classico
Brut Rose.....28€**
Marcalberto

**Prosecco Millesimato DOC
Extra Dry.....25€**
Col del Sole

Calice.....6€

LTIQUORI E CAFFE

Caffè.....1,50€
Limoncello.....3€
Meloncello.....3€
Amari.....3€

REGISTRO ALLERGENI



Cereali
contenente glutine



Latte e probabili
derivati, incluso lattosio



Uova
e prodotti derivati



Pesce
e prodotti derivati



Arachidi
e prodotti derivati



Crostacei
e prodotti derivati