

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



Sfziosa.....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€

LIQUORI E CAFFÈ

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

SLEPPA MENU

ANTIPASTS

- Zeppoline**.....5€
 🍷
- Potato croquettes**.....6€
 🍷🍷🍷
- Mozzarella in Carrozza**.....6€
 🍷🍷
- Tris di Montanare**.....8€
 🍷
- Frittatina napoletana**.....6€
 🍷🍷🍷🍷
- Grand Parthenopean fried**....14€
 Potato croquettes, mozzarella in carrozza, zeppoline, prosciutto cotto, montanare (recommended x 2 people)
 🍷🍷🍷
- Fiori di Zucca ripieni**.....6€
 Ricotta e prosciutto cotto, accompagnati da salsa yogurt all'erba cipollina
 🍷🍷
- Stir-fried Friarielli with burrata cheese**.....7€
 🍷
- Pair of bruschetta**.....6€
 🍷
- French fries**.....6€
 🍷

NEWS

- 🍷 **gluten-free dough**.....3€
- Lactose-free mozzarella**.....3€



SLEPPE

Recommended x2 people
 XXL dough + lots of love = Our Sleeve

- Sleppa Classic**.....23€
 2 classic flavors
- Sleppa Mixed**25€
 1 classi flavor and 1 gourmet flavor
- Sleppa Gourmet**.....27€
 2 gourmet flavors



CLASSIC PIZZAS

- Marinara**.....7,5€
 San Marzano tomato, EVO oil, garlic, oregano, fresh basil
 🍷
- Margherita**.....8€
 San Marzano tomato, fiordilatte, Italian EVO oil, fresh basil
 🍷🍷
- Diavola**.....10€
 San Marzano tomato, fiordilatte, spianata calabra, EVO oil Italian, fresh basil
 🍷🍷
- Bufala**.....11€
 San Marzano tomato, Bufala Campana DOP mozzarella, Parmigiano Reggiano, Italian EVO oil, fresh basil
 🍷🍷
- Vegetariana**.....10€
 Fiordilatte dei monti, zucchini, eggplant, San Marzano tomato
 🍷🍷
- Quattro formaggi**.....11€
 Ricotta di Bufala, fiordilatte, flakes of Parmigiano Reggiano DOP, pecorino romano, gorgonzola cheese
 🍷🍷
- Würstel e patatine**.....10€
 San Marzano tomatoes, fiordilatte cheese, frankfurters, French fries
 🍷🍷
- Cotto e funghi**.....11€
 San Marzano tomato, fiordilatte, cooked ham, mushrooms, Italian EVO oil, fresh basil
 🍷🍷
- Norma**.....10€
 San Marzano tomato, Fiordilatte, Mushroom-cut eggplant, Ricotta Salata
 🍷🍷
- Tonno e cipolla**.....10€
 San Marzano tomato, Fiordilatte, tuna, onion
 🍷🍷🍷
- Salsiccia e friarielli**.....10€
 Provolone cheese from Naples, knife-tipped sausage, friarielli
 🍷🍷
- Napoli**.....10€
 San Marzano peeled tomatoes, fiordilatte, oregano, pitted black olives, Cantabrian anchovies, EVO oil, fresh basil
 🍷🍷🍷
- Capricciosa**.....12€
 San Marzano peeled tomatoes, fiordilatte di Napoli, silver cooked ham, pitted black olives, artichokes in oil, champignon mushrooms, EVO oil, fresh basil
 🍷🍷
- Pesto e pomodorini**.....12€
 Smoked provolone cheese, basil pesto, red dates, EVO oil, fresh basil
 🍷🍷

GOURMET PIZZAS

- Violetta**.....13€
 Cream of purple potato, roasted ham, provola di napoli, parmesan fondue
 🍷🍷
- Leggera**.....15€
 Focaccia base, arugula, red dates, beef carpaccio, balsamic vinegar glaze, parmesan shavings
 🍷🍷
- Sorprendente**.....14€
 Fiordilatte, at the outlet stracciata with gorgonzola, Colonnata lard, honey, EVO oil and basil
 🍷🍷
- La Norvegese**.....15€
 Flatbread base, smoked salmon, homemade guacamole sauce, Stracciatella of buffalo, oil and basil
 🍷🍷🍷
- Pecorina**.....13€
 Yellow pacquettes, provolone cheese from Naples, pecorino romano cheese
 🍷🍷
- Sfiziosa**.....13€
 Focaccia base, yellow date tomatoes, at the outlet Cantabrian anchovies, burrata stracciata flavored with lemon and mint
 🍷🍷
- Passionale**.....14€
 Truffle cream, Napoli salami, fiordilatte di Napoli, white truffle oil
 🍷🍷
- Mon Amour**.....13€
 Cream of zucchini, fiordilatte, zucchini scapece, Parmigiano Reggiano DOP chips
 🍷🍷
- Balorda**.....13€
 Arugula, Parma ham, cherry tomatoes, Apulian burrata cheese, Italian EVO oil
 🍷🍷
- Pistacchiosa**.....14€
 Pistachio cream, fiordilatte, burrata pugliese, mortadella, pistachio granola
 🍷🍷🍷
- Strepitosa**.....14€
 San Marzano tomato shade, fiordilatte, Parma ham, burrata from Puglia, Italian EVO oil, fresh basil
 🍷🍷
- Crocchetta**.....14€
 Naples provolone cheese, cooked ham, potato croquettes
 🍷🍷🍷
- DESSERT**
- Nutella Slices.....5€ 🍷🍷
- Focaccina with Coconut Grits and Nutella.....5€ 🍷🍷
- Classic Tiramisu.....6€ 🍷🍷🍷
- Pistachio Tiramisu.....6€ 🍷🍷🍷🍷
- Cheesecake with Berries.....6€ 🍷🍷🍷

BEVERAGE

CI SLEPPIAMO
UNO SPRITZ A 6€?

DRINKS

Panna Water 50cl.....	2€
San Pellegrino Water 50cl.....	2€
Coca Cola 33cl.....	3,5€
Coca Cola Zero 33cl.....	3,5€
Fanta 33cl.....	3,5€
Sprite 33cl.....	3,5€

CRAFT BEERS 6€

Hibu Dama Bianca 33cl
White IPA with a Fruity Note

Hibu Trhibu 33cl
American IPA Decisive and Fragrant

Hibu Entropia 33cl
English Blonde with Citrus note

BEERS ON TAP

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

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

Ichnusa unfiltered	
20cl.....	3,50€
40cl.....	6€

WHITE WINES

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€

RED WINES

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

BUBBLY WINE

**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€

LIQUEURS AND COFFEE

Coffee.....	1,50€
Limoncello.....	3€
Meloncello.....	3€
Bitter.....	3€

ALLERGEN REGISTRY



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