



"LEGGILO PIANO, CHE TI VIENE FAME."

# SLEPPE



**DOPPIO IMPASTO + TANTO AMORE = LA NOSTRA SLEPPA**  
Consigliata per 2 persone (o per veri campioni)

POSSIBILITÀ SU RICHIESTA DI  
IMPASTO SENZA GLUTINE + 3€  
MOZZARELLA SENZA LATTOSIO + 3€

- Sleppa Classica**.....23€  
2 gusti classici
- Sleppa Mista**.....25€  
1 gusto classico e 1 gusto gourmet
- Sleppa Gourmet**.....27€  
2 gusti gourmet

## ANTIPASTI

- Zeppoline**.....5€  
①
- Crocchè di patate**.....6€  
① ② ③ ④ ⑤
- Mozzarelle in carrozza**.....6€  
① ②
- Tris di montanare**.....7€  
①
- Gran fritto partenopeo**....14€  
Crocchè di patate, mozzarelle in carrozza, zeppoline, montanare, frittatina napoletana (Consigliato per 2 persone)  
① ② ③ ④ ⑤

- Patatine fritte**.....6€  
② ③
- Polpette della nonna con ragù napoletano**.....9€  
① ② ③
- Caprese**.....9€  
Pomodoro ramato, mozzarella di bufala, origano e basilico  
①

- Tris di frittatine**.....12€  
Frittatina classica, frittatina pasta e patate, frittatina di salsiccia e friarielli  
① ② ③

## LE FRITTE

- Regina**.....12€  
Pomodoro San Marzano, provola affumicata, ricotta di bufala, pepe e cicoli  
① ② ③
- Contadina**.....12€  
Pomodoro San Marzano, provola affumicata, ricotta di bufala, pepe e prosciutto cotto  
① ② ③
- Tradizionale**.....12€  
Pomodoro San Marzano, provola affumicata, ricotta di bufala, pepe e salame dolce  
① ② ③

## PIZZA BABY

- Margherita**.....5€

## PIZZE CLASSICHE

- Marinara**.....7,50€  
Pomodoro San Marzano, olio EVO, aglio, origano, basilico fresco  
①
- Margherita**.....8€  
Pomodoro San Marzano, fior di latte, olio EVO italiano, basilico fresco  
① ②
- Diavola**.....11€  
Pomodoro San Marzano, fior di latte, spianata calabra, olio EVO italiano, basilico fresco  
① ②
- Bufala**.....12€  
Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala Campana DOP, parmigiano reggiano, olio EVO italiano, basilico fresco  
① ②

- Vegetariana**.....10€  
Pomodoro San Marzano, fior di latte, zucchine, melanzane  
① ②
- Quattro formaggi**.....12€  
Ricotta di Bufala, fior di latte, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, pecorino romano, gorgonzola  
① ②

- Würstel e patatine**.....12€  
Pomodoro San Marzano, fior di latte, wurstel, patatine fritte  
① ② ③

- Cotto e funghi**.....11€  
Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, olio EVO italiano, basilico fresco  
① ②

- Norma**.....10€  
Pomodoro San Marzano, fior di latte, melanzane a funghetto, ricotta salata  
① ②

- Tonno e cipolla**.....10€  
Pomodoro San Marzano, fior di latte, tonno, cipolla  
① ② ③

- Salsiccia e friarielli**.....10€  
Provola di Napoli, salsiccia a punta di coltello, friarielli  
① ②

- Napoli**.....10€  
Pomodoro San Marzano, fior di latte, origano, olive nere denocciolate, acciughe del Cantabrico, olio EVO italiano, basilico fresco  
① ② ③

- Capricciosa**.....12€  
Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, olive nere denocciolate, carciofi sott'olio, funghi champignon, olio EVO italiano, basilico fresco  
① ②

## PIZZE GOURMET

- Balorda**.....13€  
**BEST SELLER**  
Base focaccia, rucola, prosciutto crudo di Parma, pomodorini datterini, burrata pugliese, olio EVO italiano  
① ②

- Tanta Roba**.....16€  
**TE GRANDE RITORNO**  
Cornicione ripieno di ricotta di bufala, crema di zafferano, provola affumicata, guanciale, farcita all'uscita con burrata pugliese, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, basilico fresco  
① ②

- Porcona**.....13€  
Provola affumicata, porchetta e melanzane a funghetto  
① ②

- Pistacchiosa**.....14€  
Crema di pistacchio, fior di latte, burrata pugliese, mortadella, granella di pistacchio  
① ② ③

- Strepitosa**.....14€  
Ombra di pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto crudo di Parma, burrata pugliese, olio EVO italiano, basilico fresco  
① ②

- Nerano**.....12€  
Crema di zucchine, fior di latte, zucchine fritte, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e fiori di zucca  
① ②

- La Decisa**.....13€  
Provola affumicata, salsiccia a punta di coltello, patate al forno e rosmarino  
① ②

- Magnifica**.....14€  
Crema di zucca, provola, gorgonzola dolce, speck e stracciatella  
① ②

- Polpettona**.....12€  
Ragù, polpette della nonna e fior di latte  
① ② ③

- Zuccona**.....15€  
Crema di zucca, funghi porcini, gorgonzola dolce, provola affumicata, prosciutto crudo  
①

- La Romana**.....14€  
Carbocrema, fior di latte, guanciale, pecorino e pepe  
① ② ③

- Grintosa**.....15€  
Crema di friarielli, provola affumicata, acciughe del Cantabrico, stracciatella  
① ② ③

- Focosa**.....15€  
Pomodoro San Marzano, cipolla rossa, nduja, spianata piccante e fior di latte  
① ②

## DOLCI

- Zeppoline ripiene**.....5€  
Nutella / Pistacchio
- Tiramisù**.....6€  
Classico / Nutella / Pistacchio
- Cheesecake**.....6€  
Frutti di bosco / Classica / Nutella / Pistacchio

# DA BERE

## BIBITE

<b>Acqua Panna</b> 50cl.....	2,50€
<b>Acqua San Pellegrino</b> 50cl.....	2,50€
<b>Coca-Cola</b> 33cl.....	3,50€
<b>Coca-Cola Zero</b> 33cl.....	3,50€
<b>Fanta</b> 33cl.....	3,50€
<b>Sprite</b> 33cl.....	3,50€

## BIRRE ARTIGIANALI

<b>Hibu Dama Bianca</b> 33cl.....	6€
White IPA con nota fruttata	
<b>Hibu Trhibu</b> 33cl.....	6€
American IPA decisa e profumata	
<b>Hibu Entropia</b> 33cl.....	6€
Bionda all'inglese con nota agrumata	

## BIRRE ALLA SPINA

<b>Birra Moretti IPA</b>	
20cl.....	3,50€
40cl.....	6€
<b>Birra Moretti Bionda</b>	
20cl.....	3,50€
40cl.....	6€
<b>Ichnusa Non Filtrata</b>	
20cl.....	3,50€
40cl.....	6€

## BOLLICINE

<b>Champagne Blanc de Blancs</b> .....	55€
Diebolt Vallois	
<b>Franciacorta Spumante Brut DOCG</b> .....	35€
Le Vedute	
<b>Metodo Classico Brut Rose</b> .....	25€
Marcoalberto	
<b>Prosecco Millesimato DOC Extra Dry</b> .....	28€
Col del Sole	
<b>Calice</b> .....	6€

## VINI BIANCHI

<b>Vermentino di Sardegna DOC</b> .....	23€
Audarya	
<b>Gewurztraminer Trentino DOC Kies</b> .....	28€
Roeno	
<b>Carrico 68.8</b> .....	30€
Filippo Grasso	
<b>Collio Ribolla Gialla DOC</b> .....	25€
Vigna del Lauro	
<b>Falanghina IGT Picco dell'Angelo</b> .....	21€
La Capranera	
<b>Fiano IGP</b> .....	24€
La Capranera	

## VINI ROSSI

<b>Aglianico IGP</b> .....	23€
La Capranera	
<b>Bolgheri Rosso DOC Zizzolo</b> .....	28€
Fornacelle	
<b>Langhe Nebbiolo Regret DOC</b> .....	26€
Monchiero Carbone	
<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC</b> .....	18€
Spinelli Tratturo	
<b>Versante Negroamaro IGP Salento</b> .....	21€
Agricole Vallone	
<b>Calice</b> .....	5€

## LIQUORI E CAFFÈ

<b>Caffè</b> .....	2€
<b>Limoncello</b> .....	3€
<b>Meloncello</b> .....	3€
<b>Amari</b> .....	3€

<b>Pecorino terre di Chieti IGT</b> .....	18€
Spinelli Tratturo	
<b>Calice</b> .....	5€

## SPRITZ

<b>Spritz</b> .....	6€
---------------------	----

### REGISTRO ALLERGENI



Cereali  
contenenti glutine



Latte e probabili  
derivati (incluso lattosio)



Uova e prodotti  
derivati



Pesce e prodotti  
derivati



Arachidi e prodotti  
derivati



Crostacei e prodotti  
derivati



“READ IT SLOWLY... YOU’LL GET HUNGRY.”

# SLEPPE



DOUBLE DOUGH + LOTS OF LOVE = OUR SLEPPA  
Recommended for 2 people (or for true champions)

AVAILABLE UPON REQUEST  
GLUTEN-FREE DOUGH + 3€  
LACTOSE-FREE MOZZARELLA + 3€

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

## APPETIZERS

- Zeppoline**.....5€  
Fried dough bites fried dough bites
- Potato croquettes**.....6€
- Fried mozzarella sandwiches**.....6€
- Tris di montanare**.....7€  
Fried pizza with tomato and cheese

- Neapolitan Fried Platter**....14€  
Zeppoline, potato croquettes, fried mozzarella sandwiches, Tris di montanare, Neapolitan pasta fritters (Recommended for 2 people)

- French fries**.....6€

- Grandma’s meatballs in Neapolitan ragù**.....9€

- Caprese**.....9€  
Vine-ripened tomato, buffalo mozzarella, oregano, and basil

- Tris di frittatine**.....12€  
Classic fritter, pasta and potato fritter, sausage and friarielli (Italian broccoli rabe) fritter

## FRIED PIZZAS

- Regina**.....12€  
San Marzano tomato sauce, smoked provola cheese, buffalo ricotta, black pepper, and cicoli (Neapolitan pork cracklings)
- Contadina**.....12€  
San Marzano tomato sauce, smoked provola cheese, buffalo ricotta, black pepper, and cooked ham
- Tradizionale**.....12€  
San Marzano tomato sauce, smoked provola cheese, buffalo ricotta, black pepper, and sweet salami

## PIZZA BABY

- Margherita**.....5€

## CLASSIC PIZZAS

- Marinara**.....7,50€  
San Marzano tomato sauce, Italian EVO oil, garlic, oregano, fresh basil
- Margherita**.....8€  
San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, Italian EVO oil, fresh basil
- Diavola**.....11€  
San Marzano tomatoe sauce, fior di latte mozzarella, Spianata Calabra (spicy Calabrian salami), Italian EVO oil, fresh basil

- Bufala**.....12€  
San Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella, parmigiano reggiano, Italian EVO oil, fresh basil

- Vegetariana**.....10€  
Fiordilatte mozzarella, zucchini, eggplant, San Marzano tomato

- Quattro formaggi**.....12€  
Buffalo ricotta, fior di latte mozzarella, Parmigiano Reggiano PDO flakes, pecorino romano, gorgonzola cheese

- Würstel e patate**.....12€  
San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, würstel, french fries

- Cotto e funghi**.....11€  
San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, cooked ham and mushrooms, Italian EVO oil, fresh basil

- Norma**.....10€  
San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, sliced eggplant, salted ricotta

- Tonno e cipolla**.....10€  
San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, tuna, onion

- Salsiccia e friarielli**.....10€  
Provola cheese from Naples, knife-tipped sausage, friarielli

- Napoli**.....10€  
San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, oregano, pitted black olives, cantabrian anchovies, Italian EVO oil, fresh basil

- Capricciosa**.....12€  
San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, cooked ham, pitted black olives, artichokes in oil, champignon mushrooms, Italian EVO oil, fresh basil

## GOURMET PIZZAS

- Balorda**.....13€  
Focaccia base topped with arugula, prosciutto di Parma, datterini tomatoes, Apulian fresh burrata, Italian EVO oil

- Tanta Roba**.....16€  
Crust stuffed with buffalo ricotta, saffron cream, smoked provola, guanciale, topped after baking with Apulian burrata, Parmigiano Reggiano PDO shavings, and fresh basil

- Porcona**.....13€  
Smoked provola cheese, roast pork and mushroom-style eggplant

- Pistacchiosa**.....14€  
Pistachio cream, fior di latte mozzarella, Apulian fresh burrata, mortadella, pistachio granola

- Strepitosa**.....14€  
San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, prosciutto di Parma, Apulian fresh burrata, Italian EVO oil, fresh basil

- Nerano**.....12€  
Velvety zucchini purée with fior di latte mozzarella, crispy fried zucchini, Parmigiano Reggiano PDO flakes and delicate zucchini blossoms

- La Decisa**.....13€  
Smoked provola cheese, hand-cut sausage, roasted potatoes with rosemary

- Magnifica**.....14€  
Pumpkin cream, smoked provola, mild gorgonzola, speck and stracciatella cheese

- Polpettona**.....12€  
Neapolitan ragù, grandma’s meatballs, and fior di latte mozzarella

- Zuconna**.....15€  
Pumpkin cream, porcini mushrooms, mild gorgonzola, smoked provola, and cured ham

- La Romana**.....14€  
Carbonara cream, fior di latte mozzarella, guanciale, pecorino cheese, and black pepper

- Grintosa**.....15€  
Broccoli rabe cream, smoked provola, Cantabrian anchovies, and stracciatella

- Focosa**.....15€  
San Marzano tomato sauce, red onion, nduja (spicy Calabrian spreadable salami), spicy spianata salami, and fior di latte mozzarella

## DESSERT

- Stuffed Zeppoline**.....5€  
Nutella / Pistachio
- Tiramisù**.....6€  
Classic / Nutella / Pistachio
- Cheesecake**.....6€  
Mixed berries / Classic / Nutella / Pistachio

# BEVERAGE

## DRINKS

<b>Water Panna</b> 50cl.....	2,50€
<b>Water San Pellegrino</b> 50cl.....	2,50€
<b>Coca-Cola</b> 33cl.....	3,50€
<b>Coca-Cola Zero</b> 33cl.....	3,50€
<b>Fanta</b> 33cl.....	3,50€
<b>Sprite</b> 33cl.....	3,50€

## CRAFT BEERS

<b>Hibu Dama Bianca</b> 33cl.....	6€
White IPA with fruity notes	
<b>Hibu Trhibu</b> 33cl.....	6€
Bold and aromatic American IPA	
<b>Hibu Entropia</b> 33cl.....	6€
English-style blonde beer with citrus notes	

## BEERS ON TAP

<b>Birra Moretti IPA</b>	
20cl.....	3,50€
40cl.....	6€
<b>Birra Moretti Lager</b>	
20cl.....	3,50€
40cl.....	6€
<b>Ichnusa Unfiltered</b>	
20cl.....	3,50€
40cl.....	6€

## BUBBLY WINE

<b>Champagne Blanc de Blancs</b> .....	55€
Diebolt Vallois	
<b>Franciacorta Spumante Brut DOCG</b> .....	35€
Le Vedute	
<b>Metodo Classico Brut Rose</b> .....	25€
Marcoalberto	
<b>Prosecco Millesimato DOC Extra Dry</b> .....	28€
Col del Sole	
<b>Glass</b> .....	6€

## WHITE WINES

<b>Vermentino di Sardegna DOC</b> .....	23€
Audarya	
<b>Gewurztraminer Trentino DOC Kies</b> .....	28€
Roeno	
<b>Carrico 68.8</b> .....	30€
Filippo Grasso	
<b>Collio Ribolla Gialla DOC</b> .....	25€
Vigna del Lauro	
<b>Falanghina IGT Picco dell'Angelo</b> .....	21€
La Capranera	
<b>Fiano IGP</b> .....	24€
La Capranera	

## RED WINES

<b>Aglianico IGP</b> .....	23€
La Capranera	
<b>Bolgheri Rosso DOC Zizzolo</b> .....	28€
Fornacelle	
<b>Langhe Nebbiolo Regret DOC</b> .....	26€
Monchiero Carbone	
<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC</b> .....	18€
Spinelli Tratturo	
<b>Versante Negroamaro IGP Salento</b> .....	21€
Agricole Vallone	
<b>Glass</b> .....	5€

## LIQUEURS AND COFFEE

<b>Coffee</b> .....	2€
<b>Limoncello</b> .....	3€
<b>Meloncello</b> .....	3€
<b>Liqueurs</b> .....	3€

<b>Pecorino terre di Chieti IGT</b> .....	18€
Spinelli Tratturo	
<b>Glass</b> .....	5€

## SPRITZ

<b>Spritz</b> .....	6€
---------------------	----

### ALLERGEN REGISTER



Cereals containing gluten



Milk and possible derivatives, including lactose



Eggs and derived products



Fish and derived products



Peanuts and derived products



Crustaceans and derived products

