

# Menu vegano

## Sfizi e apri stomaco

## I primi della casa

## I secondi

## I contorni

## I dolci della casa

## Le pizze napoletane gourmet

## La pizza al padellino

## I caffè

♥ *piatti disponibili  
anche senza glutine (+2€)*  
♥♥ *piatti già gluten-free*

*Per favore avvisa il nostro staff  
delle tue necessità, allergie o  
intolleranze.*

## Sfizi e apristomaco

### **From the ghetto (5) ♥**

Carciofi alla giudia su letto di crema di fave, olio alla menta e sale maldon / 12 €

### **Humus che Bontà! (9) ♥ ♥**

Hummus di ceci presidio slow food, bastoncini di verdure croccanti / 8 €

### **Disco Veg (1)**

Tris di montanarine:

Crema di zucchine, chips e gondino al tartufo, crema di pappacelle, polvere di olive, tofu affumicato, salsa di pomodoro e gondino al tartufo / 10 €

[Torna al Menu](#)



# I primi della casa



## Ma Che Ce Frega (1)

Rigatoni alla carbonara veg con crema di carote e anacardi, seitan croccante, gondino veg al pepe / 22 €

## Che Barba Che Zola ♥ ♥

Risotto con crema di barbabietola, fonduta di gorgonzola vegano Bleuté e noci / 18 €

## Shake your Gricia, ovvero *a' gricia vegana* (1)

Mezzemaniche di Gragnano 'Gerardo di Nola shakerate con salsa cremosa di pecorino vegano con gondino al pepe di cajun macinato, seitan croccante.

... *ciao proprio* / 20 €

## Raviolone Spinacione (1)

Ravioli vegani ripieni di spinaci con ragu Future Farm e fonduta di gondino al pepe / 24 €

# I secondi

## Polpette Che la Nonna non ti ha mai fatto ♥ ♥

Polpettine vegane\* beyond meat cotte nel pomodoro presidio slow *Vincenzo Egizio* con gondino affumicato grattugiato / 26 €

## SeitanTo Bono

Straccetti di seitan saltati con carciofi, scaglie di gondino al pepe e aceto balsamico / 22 €

# I contorni

## **Cip e Ciop** ♥ ♥

Chips al pecorino vegano e tartufo / 10 €

## **Porno Patata** ♥ ♥

con pepe e rosmarino / 8 €

## **Super Mario** ♥ ♥

Melanzane a funghetto con pomodoro e basilico / 7 €

## **Zucchine alla scapece** ♥ ♥

Zucchine fritte in un'emulsione di olio evo BIO, aceto di vino, aglio e prezzemolo fresco tritato / 7 €

## **'A Focaccia (1)** ♥

Focaccia olio sale e rosmarino / 8 €

# Le pizze napoletane gourmet

## **Double truffle (1)** ♥

Crema di mozzarella Fior di Veg, porcini saltati, patate arrosto, tartufo nero e gondino al tartufo/ 25 €

## **Carciofolle (1)** ♥

Crema di fior di veg, nduja veg, carciofi fritti, crema di papacelle e basilico / 17 €



### **Signorina Margherita (1) ♥**

Antico Pomodoro di Napoli presidio slow food *Vincenzo Egizio*, mozzarella fior di Vegan, pecorino vegano grattugiato, olio di coratina BIO, foglie di basilico fresco 'mini collo', essenza al basilico nebulizzata a tavola

*Perfetta con 'Spritz Malafemmina' / 16 €*

## **La pizza al padellino**

**Attenzione: crea dipendenza**

### **Non lasciarmi zola (1,8) ♥**

Gorgonzola la bleuté vetal jay e joy, pere williams e noci

*Provala con BFF a base di mezcal e punt & mes / 18 €*

### **Fri-sausage (1) ♥ :)**

Friarielli aglio e olio, salsiccia Beyond Meat e gondino al pepe / 17 €



# I dolci della casa

## Er Piacione (1)

Maritozzo con panna montata e cuore di frutti di bosco / 10 €

## Say cheese!

Cheesecake di 'amati' al mango / 10 €

## I caciaroni (1,8)

Straccetti di pasta fritta con crema al cioccolato fondente e crema di pistacchio / 9 €

## Avanti frutta! ♥

Tagliata di frutta fresca di stagione / 8 €

# Caffè

## Caffè classico nella moka

Con chicchi di cioccolato / 2 €

## Caffè salentino (8)

Caffè, latte di mandorla e ghiaccio / 4 €

# Coperto

## Il cestino del pane ♥

Pane fatto in casa con diversi impasti (bianco, senza glutine, carboni attivi) / 3 €

*\*Prodotto congelato all'origine*

*\*\*Alimento sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VII cap.3, lettera D, punto 3*