

ANTIPASTI

Straccetti fritti

Con Pomodorino del Piennolo DOP e Pomodorino giallo del Vesuvio, Olive Caiazzane presidio Slow Food, origano di montagna, basilico e olio EVO DOP

€ 7,50

Con Salame Napoli di puro suino, Bocconcini di Bufala Campana DOP, Pomodorino del Piennolo DOP e Pomodorino giallo del Vesuvio, Olive Caiazzane presidio Slow Food, origano di montagna, basilico e olio EVO DOP

€ 9,50

Con Prosciutto crudo San Daniele 24 mesi, Bocconcini di Bufala Campana DOP, Pomodorino del Piennolo DOP e Pomodorino giallo del Vesuvio, Olive Caiazzane, presidio Slow Food origano di montagna, basilico e olio EVO DOP

€ 12,00

Antipasto Life

Prodotti di Bufala selezionati (PER DUE PERSONE) salumi, focaccia calda

€ 19,00

FOCACCE E CALZONI

Focaccia al Rosmarino

€ 5,00

Focaccia alla Mortadella

Mortadella, zucchini fritti con menta e aceto balsamico, olio EVO DOP e sesamo

€ 9,00

Focaccia al Lardo

Lardo, olio EVO DOP e rosmarino

€ 9,00

Focaccia alla Caprese

Pomodorino Piennolo del Vesuvio DOP, mozzarella di Bufala Campana DOP, origano di montagna, basilico e olio EVO DOP

€ 9,50

Focaccia San Daniele

Prosciutto crudo San Daniele, Parmigiano Reggiano, rucola e olio EVO DOP

€ 10,00

Calzone Classico

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte e prosciutto cotto naturale senza glutine, lattosio e polifosfati

€ 9,00

Calzone Vegetariano

Scarola stufata con pinoli, capperi di Salina Slow Food, parmigiano, Olive Caiazzane, olio Evo DOP

€ 9,00

Calzone Santa Maria

Fior di latte, ricotta, salame dolce e pomodoro

€ 9,00

SUPER GOURMET

Filip

Carpaccio di Manzo affumicato, fior di latte, crema di noci, gorgonzola, parmigiano reggiano DOP, aceto di Modena invecchiato IGP e olio EVO DOP

€ 12,00

Cotto... a crudo (6 spicchi - tutto a crudo)

Focaccia bianca a spicchi, prosciutto cotto naturale (senza glutine, senza lattosio e senza polifosfati), mozzarella di Bufala Campana DOP, Parmigiano Reggiano DOP, basilico, olio EVO DOP

€ 13,00

Brontese (6 spicchi - tutto a crudo)

Mortadella presidio Slow Food, fette di mozzarella di Bufala Campana DOP, pesto di pistacchio di Sicilia, scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi, basilico, olio EVO DOP

€ 14,00

Lardo ai giovani

Lardo d'Arnad DOP, fior di latte di Bufala Campana DOP, Gorgonzola DOP, cipolla rossa di Tropea caramellata, perle di aceto balsamico IGP, olio EVO DOP

€ 14,00

Baccalà (6 spicchi)

Baccalà mantecato, antica torzella "maritata" con Piennolo DOP, pomodorino giallo del Vesuvio, fior di latte, basilico e olio EVO DOP

€ 14,50

Cetarese (6 spicchi - tutto a crudo)

Focaccia bianca a spicchi, Alici di Cetara al sale marino, filetti di tonno di Cetara mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodorino di Corbara, origano di montagna, basilico, olio EVO DOP

€ 15,00

Prosciutto e fichi (6 spicchi)

Prosciutto crudo, Fichi piccanti caramellati in stevia, gorgonzola, basilico, olio EVO DOP

€ 15,00

SCEGLI TU L'IMPASTO

CLASSICA: farina semintegrale macinata a pietra, ricca di fibre e sali minerali per una pizza particolarmente profumata.

INTEGRALE: farina integrale macinata a pietra, ricca di vitamine e proteine per una pizza rustica e fragrante.



Life by Tamborini

MARGHERITE E GOURMET

Classica

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, basilico, olio EVO DOP

€ 6,50

San Marzano DOP

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana DOP, basilico, olio EVO DOP

€ 8,50

Corbari

Pomodorino di Corbara, fior di latte, basilico e olio EVO DOP

€ 8,50

Pomo D'or

Pomodorino Giallo del Vesuvio, fior di latte, fior di ricotta, origano di montagna, aglio fresco, basilico e olio EVO DOP

€ 8,50

Cilentana

Pomodoro San Marzano DOP, Cacioricotta del Cilento presidio Slow Food, basilico e olio EVO

€ 8,50

Marinara

Pomodoro San Marzano DOP, alici di Cetara, Olive Caiazzane Slow Food, origano di montagna, aglio fresco e olio EVO

€ 8,50

Capperina

Pomodorino Piennolo del Vesuvio DOP, Capperi di Salina presidio Slow Food, aglio fresco, origano di montagna, basilico, olio EVO DOP

€ 8,50

Alici

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, alici di Cetara basilico, olio EVO DOP

€ 8,50

Alici e Capperi

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, alici di Cetara, Capperi di Salina, basilico, olio EVO DOP

€ 8,50

Prosciutto

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, prosciutto cotto senza polifosfati e senza glutine, basilico, olio EVO DOP

€ 8,50

Cipolla e Gorgonzola

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, gorgonzola, cipolle al forno, basilico e olio EVO DOP

€ 8,50

Tonno e Cipolla

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, tonno di Cetara, cipolla caramellata, basilico, olio EVO DOP

€ 8,50

Diavola

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte Campano DOP, salamino piccante, basilico di montagna, olio EVO DOP

€ 8,50

Wurstel

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, wurstel, basilico, olio EVO DOP

€ 8,50

Genovese

Fiordilatte, pesto genovese, ricotta di bufala, rucola e scaglie di Parmigiano

€ 8,50

Cashel Blue

Cashel Blue, fior di latte di Bufala Campana DOP, Parmigiano Reggiano 36 mesi, provola affumicata

€ 8,50

Cinghialotta

Cimette di Friarielli saltate in olio EVO, fior di latte, salamelle di cinghiale, olio EVO DOP

€ 9,50

Vegetariana

Scarola, friarielli, pomodoro Sua Eccellenza a filetti, funghi champignon, fior di latte, basilico e olio EVO DOP

€ 9,50

Scarolata

Scarola stufata con pinoli, capperi di Salina Slow Food e olive Caiazzane Slow Food, pane grattugiato, parmigiano, basilico e olio EVO DOP

€ 9,50

George

Fior di latte Campano DOP, gorgonzola, speck, nocciola tonda gentile delle langhe DOP, basilico di montagna, olio EVO DOP

€ 9,50

Carmen

Crema di zucca, fior di latte, pancetta in cottura, scaglie di Parmigiano Reggiano, granella di pistacchio, basilico e olio EVO DOP

€ 9,50

Funghi Porcini

Pomodoro Corbarino verde a fette saltato in olio EVO, fior di latte, funghi porcini, basilico, olio EVO DOP

€ 10,00

LE NOSTRE INSALATE

Life

Insalata verde, mozzarella di Bufala Campana DOP, filetto di tonno di Cetara, pomodorino corbarino, olive caiazzane

€ 10,00

Nizzarda

Insalata verde, fagiolini, patate lesse, uova, tonno e alici di Cetara

€ 10,00

Chicken Caesar Salad

Insalata verde, pollo marinato, pomodorino corbarino, crostini, scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi, worchestershire sauce

€ 10,00

Estiva

Insalata verde, bresaola, mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodoro di corbara

€ 10,00

BIRRE ALLA SPINA

Paulaner (Chiara)

Piccola € 4,00

Media € 5,00

Paulaner (Ambrata)

Piccola € 4,50

Media € 5,50

VINI

VINI ROSSI

Barbera D'Asti - Loreto Mulino

€ 15,00

Dolcetto D'Alba - Le Querce Mulino

€ 15,00

VINI BIANCHI

Greco di Tufo - DOP Antica Irpinia

€ 15,00

Fiano di Avellino - DOP Antica Irpinia

€ 15,00

Arneis

Ca Bertaldo - Prosecco superiore Valdobbiadene - DOCG

€ 15,00

VINI AL CALICE

€ 18,00

PROSECCO E SPUMANTI

€ 4,00

PROSECCO E SPUMANTI

€ 5,00

DOLCI

Gianduiotto mousse e ganache al giaduja

€ 5,00

Bavarese pistacchio e emarena

€ 5,00

Tiramisù

€ 5,00

Pastiera Napoletana

€ 5,00

Zeppola alla Crema Chantilly

€ 5,00

Dolci della casa

€ 5,00

Coppa gelato mista

€ 5,00

I GUSTI DEI NOSTRI GELATI

Vaniglia del Madagascar

Nocciola Tonda Gentile delle Langhe IGP

Pistacchio di Bronte IGP

Cioccolato Fondente monorigine São Tomé

Gianduja

SORBETTI

Limone di Sorrento IGP

€ 5,00

Mango Alphonso

€ 5,00

Mandarino Tardivo di Ciaculli

€ 5,00

Mela Verde Granny Smith

€ 5,00

LE NOSTRE COPPE

Coppa Ricca all'Amarena

€ 6,50

Vaniglia del Madagascar, meringa, nocciole in granella IGP, amarene, quenelle di panna montata a mano biscotto di meliga Tamborini e cioccolato fondente

Cubana

€ 6,50

Vaniglia del Madagascar, caffè espresso, rhum scuro, cacao, cannella, panna e biscotto Tamborini

Torino

€ 6,50

Gianduja, nocciola Tonda Gentile delle Langhe IGP, copertura al gianduja, granella di nocciole tostate, biscotto, gianduiotto e panna Tamborini

Hawaiana

€ 6,50

Frutta fresca di stagione, vaniglia del Madagascar, panna e biscotto Tamborini

Cacao

€ 6,50

Cioccolato fondente monorigine São Tomé, vaniglia del Madagascar, copertura di cioccolato dark, panna e biscotto Tamborini

COPERTO € 1,50