



winter  
**MENU**



**VERDEVASINICOLA**  
*di Milena Natale*



la pizza firmata al femminile

## ANTIPASTI

<b>Crocchè</b>	2,5
<b>Frittatina classica</b>	3,5
<b>Tris Frittatine special</b>	5
<b>Frittelle pasta cresciuta</b>	2,5
<b>Chips fresche</b>	5
<b>Patatine stick</b>	3,5
<b>Montanare 2 pz</b>	6
<b>Cuoppo fritto</b> 2 crocchè, 1 frittatina, patatine stick, frittelle	10
<b>Tagliere salumi e formaggi</b> selezionati con confettura e calice di vino	15

## PIZZE CLASSICHE

<b>Margherita</b> Pomodoro pelato, fido di latte, olio evo, vasinicola	6
<b>Bufalina</b> Pomodoro pelato, mozzarella di bufala DOP, olio Evo, vasinicola	9
<b>Marinara</b> Pomodoro pelato, aglio origano, olio Evo, vasinicola	6
<b>Napoletana</b> Pomodoro pelato, capperi alici, olive nere, olio Evo, vasinicola	8
<b>Provola e pepe</b> Pomodoro pelato, provola affumicata, olio Evo, vasinicola	8
<b>Diavola</b> Pomodoro pelato, spianata calabra piccante, fior di latte, olio Evo, vasinicola	8
<b>Filetto</b> Filetto di pomodorino fresco, fior di latte imbufalito, olio Evo, vasinicola	7

## PIZZE CLASSICHE

<b>Capricciosa</b> Pomodoro pelato, prosciutto cotto, spianata calabra piccante, olive nere, funghi champignon, olio Evo, vasinicola	11
<b>Ortolana</b> Verdure di stagione, fior di latte, olio Evo, vasinicola	7
<b>4 formaggi</b> Fior di latte, gorgonzola, Grana Padano, pecorino romano DOP, olio Evo, vasinicola	7
<b>Americana</b> Fior di latte, wurstel, patatine fritte	8
<b>O' Manganiello</b> Ripieno fior di latte e Grana farcito in uscita con pomodorini, rucola, scaglie di Grana prosciutto crudo olio Evo	10
<b>Calzone Napoli</b> Ricotta, provola affumicata salame Napoli, ricotta di Bufala, olio Evo, vasinicola	9

## A RUOTA DI CARRO

*Impasto secondo tradizione,  
disponibilità giornaliera limitata*

<b>Margherita</b> Pomodoro pelato, fido di latte, olio evo, vasinicola vasinicola	8
<b>Provola e pepe</b> Pomodoro pelato, provola affumicata, olio Evo, vasinicola	8
<b>Marinara</b> Pomodoro pelato, aglio origano, olio Evo, vasinicola	8
<b>Cosacca</b> Pomodoro pelato, grana padano, pecorino romano, olio evo, vasinicola	8

## LE STAGIONALI

**Zuccosa** 12  
Julienne di zucca arrosto, provola affumicata, crunch di noci e fonduta di blue di bufala

**Scarolaccia** 12  
Metà ripieno scarole capperi olive nere metà fior di latte pomodori confit rossi e gialli alici del mediterraneo

**Papaccella** 12  
Fior di latte, salsiccia e patate cotte a legna, pois di papaccella napoletana

## MILENA SELECTION

*Consigliate con Impasto al basilico +2€*

**Margherita a modo mio** 12  
Pomodoro San Marzano DOP datterino rosso in succo, fior di latte di Bufala, spolverata di pecorino romano, olio Evo, vasinicola

**Margherita a modo mio al sole** 12  
Pomodoro pelato giallo stracotto, datterino giallo mozzarella di Bufala campana DOP pecorino romano, olio Evo, vasinicola

**Oro di Marina slow food** 12  
Pomodoro pelato giallo, origano, olio aromatizzato all'aglio alaccia del mediterraneo presidio slow food

## PIZZA DOPPIA COTTURA

*Padellino forno elettrico 220 e forno a legna 380*

**Milenda** 15  
Purea di mela annurca cotta sotto cenere, stracciata di Bufala campana DOP, lonzarda di maiale nero razza casertana

## PIZZA DOPPIA COTTURA

*Padellino forno elettrico 220 e forno a legna 380*

**Carpaccio** 15  
Puntarelle al lime, carpaccio di manzo affumicato, mayo ai capperi, caviale di uva fermentata, olio evo (1-3)

**Reginella** 12  
Pomodoro datterino giallo e rosso bon bon, mozzarella di bufala campana DOP, origano, olio evo, chips di basilico (1-7)

## PIZZA DOPPIA COTTURA

*Fritta 180 gradi e ripassata in forno a legna*

**Montanara** 12  
Crema di datterino, mozzarella di bufala campana DOP, polvere di Ovicaprino Muletrum, olio evo, chips di basilico

**Occhio al sole** 10  
Pomodoro pelato giallo stracotto, datterino giallo, ventresca pepata, mozzarella di bufala campana DOP, cacio ricotta di capra (1-7-12)

## MENU BABY

**Americana** 8  
Fior di latte, wurstel, patatine stick (1-7)

**Stecco fritto** 10  
cotoletta di pollo servita con patatine stick (1-3-7)

## NON SOLO PIZZA

**Tagliata di pollo** 12  
con verdure stagionali

**Insalatona Vegetariana** 12  
Iceberg, rucola, finocchi  
pomodorini, arancia,  
noci, scaglie di grana  
(1-8)



## DOLCI

**Selezioni Milena** 8  
**Bindi** 6

## DRINK LIST

### BIBITE

**Acqua** 2  
Naturale /Frizzante 0,5 lt

**Pepsi** 3  
vetro 33 cl

**Pepsi zero** 3  
vetro 33 cl

**Seven up** 3  
vetro 33 cl

**Aranciata bio** 4  
Galvanina 355 ml

**Fanta** 3  
vetro 33 cl

**Estathè** 3  
pesca / limone vetro 25 cl

### BIRRE ALLA SPINA

**Kuchlbauer Helles** 3  
Bassa fermentazione 4,9 %  
20 cl 6  
40 cl 6

**Kuchlbauer Dunkel** 3  
Bassa fermentazione 5,0%  
20 cl 6  
40 cl 6

**Kuchlbauer Turmweiss** 7  
Alta fermentazione 5,9%  
50 cl

### BIRRE IN BOTTIGLIA

**Artigianali** 6  
33 cl

**Gluten free** 6  
33 cl

**Alcool free** 6  
33 cl

### VINI ROSSI

**Antica fattoria**  
100% Aglianico igt  
Campania  
Bottiglia 13  
Calice 4

**Rosso Vanvitelliano**  
**Falerno del Massico Rosso Dop**  
Aglianico e Piediroso  
Olivella e Sauca  
Campania  
Bottiglia 30

**Cunto Pallagrello Nero**  
**Terre del Volturmo Alois**  
Pallagrello Nero 100%  
Campania  
Bottiglia 30

## VINI ROSSI

### **Ottouve Gragnano della Penisola Sorrentina Martusciello**

Piedirosso, Aglianico,  
Sciascinoso, Suppenza,  
Castagnara, Surbegna,  
Olivella e Sauca  
Campania  
Bottiglia

20

### **Taurasi docg Vigna Olmo Di Meo**

Aglianico e Piedirosso  
Olivella e Sauca  
Campania  
Bottiglia

30

### **Cunto Pallagrello Nero Terre del Volturno Alois**

Agnanico 100%  
Campania  
Bottiglia

60

### **Amarone della Valpolicella Classico Docg Tommasi**

Corvina 50%, Corvinone 30%  
Rondinella 15%  
Oseleta 5%  
Veneto  
Bottiglia

60

### **Brunello di Montalcino Docg Casisano**

Sangiovese 100%  
Toscana  
Bottiglia

60

### **Sagrantino Collepiano Docg Arnaldo Caprai**

Sagrantino 100%  
Umbria  
Bottiglia

50

## VINI ROSSI

### **Le Cinquevigne Barolo Docg Da Milano**

Nebbiolo 100%  
Piemonte  
Bottiglia

## VINI BIANCHI

### **Greco di Tufo Docg Di Meo**

Greco 100%  
Campania  
Bottiglia

30

### **Fiano di Avellino Docg Di Meo**

Fiano 100%  
Campania  
Bottiglia

30

### **Vite Maritata Asprinio di Aversa I Borboni**

Asprinio 100%  
Campania  
Bottiglia

16

### **Caiati Pallagrello Bianco Terre Del Volturno Alois**

Pallagrello Bianco 100%  
Campania  
Bottiglia

18

## VINI ROSATI

### **Le Fornaci Tommasi**

Turbiana, Rondinella  
Lombardia  
Bottiglia

20



## VINI ROSATI

**Veritas Rosato di  
Casavecchia Terre Del  
Vulturno Le Masserie**  
Casavecchia  
Campania  
Bottiglia **20**

**Terre Cerase Campania  
Igp Villa Matilde**  
Aglanico  
Campania  
Bottiglia **18**

## BOLLICINE

**Asprinio Brut Vsq I Borboni**  
Casavecchia  
Campania  
Bottiglia **20**

**Terre Cerase Campania  
Igp Villa Matilde**  
Asprinio 100%  
Campania  
Bottiglia **25**

**Prima Gioia vino spumante  
di qualita' Mill. Pas Dose'**  
Pallagrello 100%  
Campania  
Bottiglia **30**

**Franciacorta P.R. Brut  
Blanc De Blanc Monterossa**  
Chardonnay 100%  
Lombardia  
Bottiglia **35**

**Flamingo Rose' Brut  
Franciacorta Monterossa**  
Chardonnay e Pinot Nero  
Lombardia  
Bottiglia **40**

## DOPOCENA

**Amari** **4**  
**Limoncello** **3**  
**Meloncello** **3**  
**Nurchito** **3**  
**Grappa** **4**

# LISTA DEGLI ALLERGENI

## 1. GLUTINE

Cereali, gra cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

## 2. CROSTACEI

marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragosta, granchi e simili

## 3. UOVA E DERIVATI

uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

## 4. PESCE

a prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccola percentuale

## 5. S. ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

## 6. SOIA

prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

## 7. LATTE E DERIVATI

ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte gelato e creme varie

## 8. FRUTTA A GUSCIO

mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

## 9. SEDANO

sia a pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

## 10. SENAPE

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

## 11. SESAMO

semi interi usati per il pane e farine, anche se lo contengono in minima percentuale

## 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

## 13. LUPINI

presenti in cibi vegan sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari

## 14. MOLLUSCHI

canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina

