

STARTERS

Crocche' (V) £2.90

Crocchetta di patate fresche campane ripieno con provola.

Fresh mashed **potatoes** croquettes from Campania region filled with provola **cheese**.

Montanara £2.90

Ragu' tradizionale napoletano, parmigiano reggiano 24 mesi stagionato e basilico.

Fried pizza with traditional Neapolitan ragu' **sauce**, 24 month seasoned reggiano **parmesan** and **basil**.

Focaccia (V) £3.50

Pane pizza con olio EVO DOP delle colline salernitane e origano del Monte Saro.

Pizza **Bread** with EVO **oil** PDO from Salerno's hills and Monte Saro **oregano**.

Arancini £3.50

Palle di riso con ragu' tradizionale napoletano, carne macinata italiana, piselli biologici, pecorino romano DOP.

Stuffed **rice** balls with traditional Neapolitan ragu' tomato **sauce**, Italian **beef** mince, organic **peas**, pecorino romano PDO **cheese**.

Frittatina £3.50

Frittatina con bucatini di Gragnano IGP, besciamella, piselli Bio, fiordilatte artigianale campano, carne macinata italiana, pecorino romano DOP.

Quiche with Gragnano's **pasta** bucatini PGI, béchamel **sauce**, organic **peas**, Italian **beef** mince, artisan fiordilatte **cheese** from the Campania **region**, pecorino romano PDO **cheese**.

Montanara al Forno £4.50

Mortadella di Bologna IGP, ricotta di bufala campana, granelle di pistacchio di Bronte DOP.(Sicilia)

Mini pizza with **Mortadella** PGI from Bologna, buffalo ricotta **cheese** from Campania region and Bronte's pistachio **nuts** from Sicilia region

Affettati £9.90

Culatello Irpino (Avellino), Mortadella di Bologna IGP, speck dell'Alto Adige IGP, Salsiccia rossa di Castelpoto (Presidio Slow Food), Pancetta arrotolata Irpina, ricotta di bufala campana, granelle di pistacchio di Bronte DOP.(Sicilia), nocciola di Giffoni IGP (Salerno).

Artisan salumi selection based of: Irpinia culatello raw **ham**, **Mortadella** PGI from Bologna, **speck** from Alto Adige PGI, Castelpoto **pepperoni** spicy sausage (Slow Food Presidium), Irpinia rolled **bacon**, buffalo ricotta **cheese** from Campania region , Bronte's **pistachio** nuts from Sicilia region and **nuts** PGI from Giffoni (Salerno),

SALADS

Rucola (V) £6.50

Rucola con pomodoro e scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi aceto di Modena IGP.

Rocket with cherry **tomatoes**, reggiano **parmesan** 24 month seasoned flakes and Modena's **balsamic** PGI.

Insalatona £7.50

Insalata con filetto di tonno di Cetara (Salerno), olive nere caiazzane, datterino, mais, olio EVO.

Green **salad** with Cetara's **tuna** fillet from Salerno, Caiazzo black **olives**, datterino cherry **tomatoes**, **sweetcorn** and a drizzle of EVO **oil**.

Bufala Campana (V) £9.50

Mozzarella di bufala campana (250g) con pomodoro all'insalata, origano del Monte Saro e basilico.

Buffalo **mozzarella** with salad **tomatoes**, Monte Saro **oregano** and **basil**.

LE PIZZE

Baby Margherita (V) £4.90

Pomodoro biologico, fiordilatte artigianale campano, parmigiano reggiano stagionato 24 mesi, olio EVO DOP delle colline salernitane.

Organic **tomatoes**, artisan fiordilatte **cheese** from the Campania region, 24 month seasoned reggiano **parmesan**, EVO **oil** PDO from Salerno's hills.

Marinara (V) £5.90

Pomodoro biologico, origano del Monte Saro, aglio dell'Ufita (Irpinia), olio EVO DOP delle colline salernitane, basilico.

Organic **tomato**, Monte Saro's **oregano**, Ufita **garlic**, organic EVO **oil** from Salerno's hills and **basil**.

Margherita (V) £8.50

Pomodoro biologico, fior di latte artigianale campano, parmigiano reggiano stagionato 24 mesi, olio EVO DOP delle colline salernitane, basilico.

Organic **tomato**, artisan fior di latte **cheese** from the Campania region, 24 month seasoned reggiano **parmesan**, EVO **oil** PDO from Salerno's hills and **basil**.

Il Piennolo (V) £9.50

Pomodoro del piennolo DOP,

fior di latte artigianale campano, parmigiano reggiano 24 mesi stagionato, olio EVO DOP delle colline salernitane e basilico.

Piennolo cherry **tomatoes** PDO, artisan fior di latte **cheese** from the Campania region, 24 month seasoned reggiano **parmesan**, organic EVO **oil** PDO from Salerno's hills and **basil**.

Ripieno Fritto £9.90

Ciccioli di maiale, pomodoro biologico, provola artigianale campana, ricotta di bufala campana, pepe nero.

Fried folded stuffed pizza with **pork** crackling, organic **tomato**, artisan provola **cheese**, buffalo ricotta **cheese** from the Campania region and black **pepper**.

Bellillo £10.50

Carne macinata italiana, cipolla ramata di Montoro IGP (Presidio Slow

Food), provola artigianale campana, olio EVO DOP delle colline salernitane, parmigiano reggiano 24 mesi stagionato, basilico.

Italian **beef** mince, Montoro coppery **onion** PGI (Slow Food

Presidium), artisan provola **cheese** from the Campania region, EVO **oil** PDO from Salerno's hills, 24 month seasoned reggiano **parmesan** and **basil**.

Margherita con Bufala DOP (V) £10.50

Pomodoro biologico, mozzarella di bufala campana DOP, parmigiano reggiano 24 mesi stagionato, olio EVO DOP delle colline salernitane, basilico.

Organic **tomato**, buffalo **mozzarella** PDO, 24 month seasoned reggiano **parmesan**, EVO **oil** PDO from Salerno's hills and **basil**.

Irpinia £11.50

Pancetta arrotolata Irpina, Piselli Bio, provola artigianale campana, cipolla ramata di Montoro, parmiggiano reggiano 24 mesi stagionato, olio EVO DOP delle colline salernitane, basilico.

Irpinia rolled **bacon**, organic **peas**, artisan provola **cheese** from Campania region, Montoro coppersy **onion** PGI, 24 month seasoned reggiano **parmesan**, EVO **oil** PDO from Salerno hills, **basil**.

Bellillo (Revisited) £11.90

Ragu' tradizionale napoletano, Carne macinata italiana, cipolla ramata di Montoro IGP (Presidio Slow

Food), provola artigianale campana, olio EVO DOP delle colline salernitane, parmiggiano reggiano 24 mesi stagionato, basilico.

Traditional Neapolitan ragu' **sauce**, Italian **beef** mince, Montoro coppersy **onion** PGI (Slow Food

Presidium), artisan provola **cheese** from the Campania region, EVO **oil** PDO from Salerno's hills, 24 month seasoned reggiano **parmesan** and **basil**.

Ciro Salvo (V) £12.90

Pomodorino del piennolo DOP, Fior di latte artigianale campano, capperi di salina (Presidio Slow Food), olive nere caiazzane, aglio dell Ufita (Irpinia), scarole napoletane, olio EVO biologico delle colline salernitane, basilico.

Piennolo cherry **tomatoes** PDO, Fior di latte **cheese** from the Campania region, Salina **capers** (Slow Food Presidium), Caiazzo black **olives**, Ufita **garlic**, neapolitan **endives**, organic EVO **oil** PDO from Salerno's hills and **basil**.

4 Pomodori £12.90

Pomodoro del piennolo DOP con Mozzarella di bufala campana DOP, filetto di San Marzano con Provola artigianale campana, pomodorino giallo con fiordilatte artigianale campano, pomodoro biologico con parmiggiano reggiano 24 mesi stagionato, olio EVO DOP delle colline salernitane, basilico.

Piennolo cherry **tomatoes** PDO with buffalo **mozzarella** PDO from Campania region, San Marzano **tomato** fillet with artisan provola **cheese** from Campania region, Yellow **tomato** with artisan fiordilatte **cheese** from Campania region, organic **tomato** with 24 month seasoned reggiano **parmesan**, EVO **oil** PDO from Salerno's hills and **basil**.

Tradizionale £12.90

Frjariello tipico napoletano, pepperoncino rosso, salsiccia napoletana, provola artigianale campana, olio EVO DOP delle colline salernitane e basilico.

Neapolitan typical **broccoli**, red **chilli**, Neapolitan **pork** sausage, artisan provola **cheese** from the Campania region, EVO **oil** PDO from Salerno's hills and **basil**.

Paesana £12.90

Fior di latte artigianale campano, melenzane a filetto in olio EVO e pepperoncino rosso, culatello Irpino (Avellino), basilico.

Artisan fior di latte **cheese** from Campania region, **aubergine** in EVO **oil** and red **chilli**, Irpinia culatello raw **ham** and **basil**.

Montoro £12.90

Carciofo di Montoro (Avellino), speck dell'Alto Adige IGP, fior di latte campano, scaglie di Parmiggiano reggiano 24 mesi stagionato, olio EVO DOP colline salernitane, basilico.

Montoro's **artichoke**, **speck** from Alto Adige PGI, artisan fiordilatte **cheese** from Campania region, reggiano **parmesan** 24 month seasoned flakes, EVO **oil** PDO from Salerno's hills and **basil**.

Ripieno al Forno £13.50

Ricotta di bufala campana DOP, fior di latte artigianale campano, prosciutto cotto artigianale San Giovanni, pomodoro biologico, parmigiano reggiano 24 mesi stagionato, olio EVO DOP delle colline salernitane, basilico.

Folded stuffed pizza with buffalo ricotta **cheese** and artisan fior di latte **cheese** from the Campania region, artisan San Giovanni roasted **ham**, organic **tomato**, 24 month seasoned reggiano **parmesan**, EVO **oil** PDO from Salerno's hills and **basil**.

Nazionale £13.50

Culatello Irpino (Avellino), rucola, fior di latte artigianale campano, scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi stagionato, olio EVO DOP delle colline salernitane, basilico.

Irpinia culatello raw **ham**, **rocket**, artisan fiordilatte **cheese** from Campania region, reggiano **parmesan** flakes 24 month seasoned, EVO **oil** PDO from Salerno's hills and **basil**.

Oliva £14.00

Mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto cotto San Giovanni, Olive nere caiazzane, olio EVO DOP delle colline salernitane, parmigiano reggiano 24 mesi stagionato, pomodoro biologico.

Buffalo **mozzarella** PDO from Campania region, artisan San Giovanni roasted **ham**, Caiazzo black **olives**, EVO **oil** PDO from Salerno's hills, 24 month seasoned reggiano **parmesan** and organic **tomato**.

Castelpoto £14.50

Salsiccia rossa di Castelpoto (Presidio Slow Food), pomodoro biologico, fior di latte artigianale campano, scaglie di provolone del monaco DOP, olio EVO DOP delle colline salernitane, basilico.

Castelpoto **pepperoni** spicy sausage (Slow Food

Presidium), organic **tomato**, artisan fior di latte **cheese** from the Campania region, provolone del monaco PDO **cheese** flakes from Sorrento's coast, EVO **oil** PDO from Salerno's hills and **basil**.

Cetara £14.90

Alici di Cetara (piccolo borgo di pescatori in provincia di Salerno), pomodorino del piennolo DOP, Fior di latte artigianale campano, capperi di Salina (Presidio Slow Food), olive nere caiazzane, origano del Monte Saro, aglio dell'Ufita (Irpinia) olio EVO biologico delle colline salernitane, basilico.

Cetara **anchovies** (small fisherman's village in Salerno's district), Piennolo cherry **tomatoes** PDO, Fior di latte **cheese** from the Campania region, Salina **capers** (Slow Food Presidium), Caiazzo black **olives**, Monte Saro **oregano**, Ufita **garlic**, organic EVO **oil** PDO from Salerno's hills and **basil**.

DESSERTS

Baba' al rhum invecchiato di Sal De Riso £4.90

Yeast cake soaked in aged rhum.

Delizia al limone amalfitano IGP di Sal De Riso £4.90

Sponge cake and lemon custard, covered with a lemon cream scented with the grated peel of "Amalfi coast PGI lemons" .

Ricotta e Pera di Sal De Riso £4.90

Hazelnut crumb cake stuffed with a mantecata ricotta cream cheese with cubes of Williams pears.

Desiderio £4.90

Puff pastry filled with Italian Chantilly cream scented with Bourbon island vanilla, cereal crunchy and dark chocolate sauce.

Cigno Nero di Sal De Riso £5.90

Chocolate semifreddo nougat, mascarpone chocolate and sponge cake cubes.

Red Wines

Feudi di San Gregorio Trigaio Aglianico 2015 125ml £4.90 750ml £19.90

Aromas of red fruits such as cherries and raspberries on the nose follow through onto the palate, which is full bodied and well balanced with great freshness.

Cantine Federicane Piediroso 2014 125ml £5.90 750ml £24.90

A characteristically juicy, fruit-driven style of Piediroso, with heaps of summer berry aroma, a gentle texture in the mouth, and a lip-smacking finish

Feudi di San Gregorio Rubrato Aglianico Irpinia DOC 2013 125ml £6.90 750ml £27.90

On the nose this wine shows wild black fruit and liquorice aromas. On the palate, it is well balanced with juicy black fruits and spicy notes supported by soft well-structured tannins

White wines

Feudi di San Gregorio Albente Falanghina 2015 125ml £4.90 750ml £19.90

Clean and sharp nose showcasing aromas of stoned fruit and white flowers. On the palate, this wine is vibrant and soft in expression with stoned fruit and floral notes.

Feudi di San Gregorio Fiano di Avellino 2015 125ml £5.90 750ml £25.90

The nose and palate are intense and persistent with notes of delicate white flowers and stoned fruits. The palate is fresh and well balanced with a long, clean finish.

Feudi di San Gregorio Greco di Tufo 2014 125ml £ 6,90 750ml £29.90

Vibrant wine with classic pear and green plum fruit. Full bodied on the palate with a lively acidity and peachy minerality, very typical of the region.

Special Edition

Feudi di San Gregorio Taurasi 2011 (Red wine Served with decanter) 750ml £34.90

Fragrant aromas of maraschino cherry, cinnamon and nutmeg. Undertones of vanilla and anise on the palate enhance the rich juicy black fruit flavours. This wine is full bodied and well balanced with soft structured tannins.

Feudi di San Gregorio Dubl Greco Spumante 750ml £39.90

A traditional method sparkling wine with a fine and persistent mousse. Floral and fruity aromas of pumpkin flowers, honey, mango and citrus fruits contrast with the chalky vibe of the Greco grape. A good weight on the palate combines with youthfulness and a persistent minerality typical of the terroir.

Artisan Beers

Karma Blonde 330ml £4.90 750ml £9.90

Karma Red 330ml £5.50 750ml £10.90
Karma White 330ml £5.90 750ml £11.90

Organic Soft Drinks

Organic Still water 750ml 2.50
Organic Sparkling water 750ml 2.50
Organic Cola 355ml £2.90
Organic Aranciata 355ml £2.90
Organic Limonata 355ml £2.90

Organic Juices

Organic Apple 250ml £3.50
Organic Pear 250 ml £3.50
Organic Apple, Lettuce and Cucumber 250ml £3.50

Coffee

Espresso £2.00
Espresso Macchiato £2.50

Artisan liquors

Limoncello D'Amalfi £4.90
Nocillo 'e Curti £4.90

Tutti i nostril ingredienti sono conditi con sale artigianale integrale di Trapani (Presidio Slow Food).

All our ingredients are flavoured with artisanal and integral salt from Trapani (Sicily) (Slow Food Presidium).

Slowfood e' un associazione nata per salvaguardare produzioni tradizionali di qualita a rischio di estinzione, realizzate da piccolo produttori in Italia e nel mondo.

Slow food is an association founded to safeguard traditional products at risk of extinction quality, made by small producers in Italy and globally.