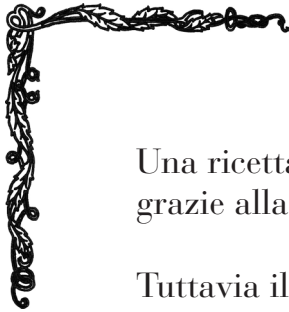




MENU



Una ricetta diventa un piatto eccezionale
grazie alla conoscenza e all'esercizio della professione.

Tuttavia il sessanta per cento di un grande piatto
è dato dalle materie prime:
non ci sono grandi piatti senza grandi prodotti.

(Alex Atala)





Taglieri

Selezione di Salumi & Formaggi

24,00

Salumi: San Daniele 19 mesi (Prosciuttificio DOK Dall'AVA), Capocollo di Martina Franca Presidio Slow food (Salumificio Santoro), salsiccia secca di Monte San Biagio al coriandolo (Cooperativa Salsiccia di Monte San Biagio)

*Formaggi: Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 46 mesi (Consorzio Vacche Rosse), Mozzarella di Bufala Campana DOP 250 gr (Caseificio Paolella), Blu di Langa (Az. Agr. Castagna)
(Secondo disponibilità)*

Antipasti

Selezioni di sott'oli Agnoni-iContadini-La giardiniera di Morgan

14,00

Melanzane a filetti (Az. Agr. iContadini), Cipolle cotte in aceto balsamico (Az. Agr. Agnoni), Carciofo alla cafona (Az. Agr. Agnoni) e Zucchine alla brace (Az. Agr. Agnoni), Radicchio tardivo trevigiano lamponato (Az. Agr. La giardiniera di Morgan)

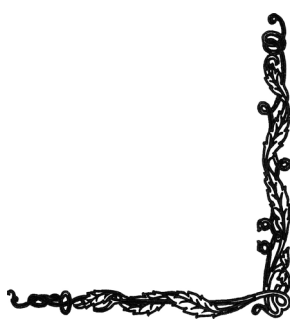
Caprese

13,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP 250 gr (Caseificio Paolella), pomodoro e basilico fresco e Olio extravergine di oliva Intosso (Azienda: Trappeto di Caprafico, Varietà: Intosso)

Servizio 10%

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande





La Bufala

Bufala, tris di pomodori e alici **16,00**

Mozzarella di Bufala Campana DOP 250 gr (Caseificio Paolella), Pomodoro Prunil pelato semidry (Az. Agr. Paglione), Pomodorino ciliegino Confit (Az. Agr. iContadini), Pomodorino Datterino fresco e alici de mar Cantabrico (Az. Coda Nera)

Bufala & Prosciutto **14,00**

Mozzarella di Bufala Campana DOP 250 gr (Caseificio Paolella), Prosciutto San Daniele 19 mesi (Prosciuttificio DOK Dall'AVA)

Bufala & Culatello **18,00**

Mozzarella di Bufala Campana DOP 250 gr (Caseificio Paolella) e Culatello di Zibello DOP (Az. Agr. Antica Ardenga)

Bufala & selezione di verdure sott'olio **14,00**

Mozzarella di Bufala Campana DOP 250g (Caseificio Paolella), Carciofi alla cafona (Az. Agr. Agnoni), Cipolle viola in Agrodolce (Az. Agr. La giardiniera di Morgan), Melanzane a filetti (Az. Agr. iContadini) e olive Taggiasche

La burrata

Burrata sale, olio & pepe **12,00**

Burrata pugliese 200 gr (Caseificio Sant'Angelo), Sale marino bretone (Az. Agr. le Guerandes), Olio extra vergine d'oliva (Az. Agr. Doria) e Pepe del Sarawak (Emporio delle Spezie)

Burrata, alici & Pomodorino ciliegino Confit **15,00**

Burrata pugliese 200 gr (Caseificio Sant'Angelo), Alici del mar Cantabrico (Az. Coda Nera) e Pomodorino ciliegino Confit (Az. Agr. iContadini)

Burrata & Mortadella al tartufo **14,00**

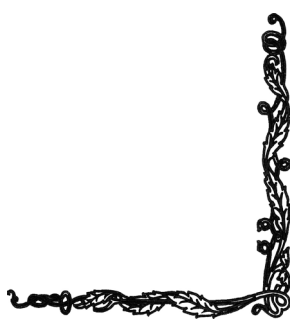
Burrata pugliese 200 gr (Caseificio Sant'Angelo), Mortadella al tartufo estivo (Salumificio BBS) e zeste di limone

Burrata & Cotto di fichi e prosciutto cotto **15,00**

Burrata pugliese 200 gr (Caseificio Sant'Angelo) e Gran fiocco cotto al miele (Az. Agr. Antica Ardenga).

Servizio 10%

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande





Bruschette

Aglione, Olio e Origano

3,50

Aglione rosso di Nubia strofinato, origano dell'Etna e Olio extravergine di oliva Intosso (Azienda: Trappeto di Caprafico, Varietà: Intosso)

Pomodoro

4,00

Pomodori datterini, rucola, origano dell'Etna, Aglione rosso di Nubia strofinato, Basilico fresco e Olio extravergine di oliva Intosso (Azienda: Trappeto di Caprafico, Varietà: Intosso)

Zucca, Pancetta arrotolata e Marzolina

6,00

Crema di zucca fatta in casa, Pancetta arrotolata nero dei Nebrodi (Az. Agr. la paisanella) e formaggio Marzolina (Az. Agr. Benacquista) e Olio extravergine di oliva Intosso (Azienda: Trappeto di Caprafico, Varietà: Intosso)

Melanzane, ricotta e mentuccia

6,00

Melanzane a filetti (Az. Agr. iContadini), Crema di ricotta di bufala fatta in casa (caseificio Paolella) e mentuccia fresca e Olio extravergine di oliva Intosso (Azienda: Trappeto di Caprafico, Varietà: Intosso)

Pomodoro Pugliese e Ricotta

5,00

Pomodoro pugliese (Az. Agr. Paglione), Ricotta di bufala, Origano dell'Etna e Olio extravergine di oliva Intosso (Azienda: Trappeto di Caprafico, Varietà: Intosso)

Cicoria, Guanciale e Testun al Barolo

6,00

Cicoria saltata in padella al peperoncino, Guanciale croccante (Macelleria Feroci) e Testun al barolo (Selezionatore Pezzetta)

Burro e alici

7,00

Burro francese della Normandia dolce (Azienda Buerre de Baratte Le Glaslonde) e Alici del Cantabrico (Az. Coda Nera)

Servizio 10%

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande





Pizze rosse

Marinara ai 3 pomodori

12,00

Passata di pomodoro Prunil (Az. agr. Paglione), pomodorino pugliese (Az Agr. Paglione), Pomodorino Giallo (Az. agr. Paglione), crema fatta in casa di aglio nero di Caraglio (Massimo) Presidio Slow Food e Origano di Pantelleria (Az. Agr, le nicchie) e basilico fresco

Olio abbinato: Alterego (Az. Agr. Marsicani, Varietà: Picholine)

Margherita

12,00

Passata di pomodoro Prunil (Az. Agr. Paglione), Fior di latte da latte crudo (caseificio Scarchilli), Basilico fresco

Olio abbinato: Intosso (Azienda: Trappeto di Caprafico, Varietà: Intosso)

Napoli

13,00

Passata di pomodoro Prunil (Az. Agr. Paglione), Fior di latte da latte crudo (caseificio Scarchilli), Alici del Cantabrico (Az. Coda Nera)

Olio abbinato: Intosso (Azienda: Trappeto di Caprafico, Varietà: Intosso)

Funghi & Salsiccia

14,00

Passata di pomodoro Prunil (Az. Agr. Paglione), Fior di latte da latte crudo (caseificio Scarchilli), funghi champignon freschi, salsiccia fresca al coriandolo di Monte San Biagio (Lt)

Olio abbinato: Intosso (Azienda: Trappeto di Caprafico, Varietà: Intosso)

Il nostro impasto viene lievitato per 48 ore a temperatura controllata, ed è formato da una miscela di differenti farine del MULINO MARINO, sale Bretonne biologico "LE GUERANDAIS", acqua di Roma, olio extravergine d'oliva INTOSSO, lievito fresco e PASSIONE tutto cotto in un FORNO a LEGNA del 1916

Servizio 10%

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande





Pizze bianche

Salsiccia e Cicoria

15,00

Fiordilatte al latte crudo (Caseificio Scarchilli), Salsiccia artigianale di Fondi (Macelleria Petrillo), Conciato Romano (Az. Agr. Le campestre).

Olio abbinato: Cima di Mola (Azienda: Intini, Varietà: Cima di Mola)

Patate, guanciale e Castelmagno

17,00

Fiordilatte al latte crudo (caseificio Scarchilli), Smash di patate, Guanciale croccante (Macelleria Feroci), Crema fatta in casa di Castelmagno d'Alpeggio (Affinatore Guffanti) e canditi di arancia fatti in casa

Olio abbinato: Fonte di Foiano Grand Cru

(Azienda: Fonte di Foiano, Varietà: Frantoio-Moraiolo-Maurino-Picholine)

Cacio e pere

14,00

Fiordilatte al latte crudo (caseificio Scarchilli), Pecorino di fossa (consorzio Pecorino di fossa), Gel di pere fatto in casa e profumo di Rum xxx

Olio abbinato: Pavarol (Az Agr Montenigo, Varietà: Montenigo)

Blu, burro e culatello

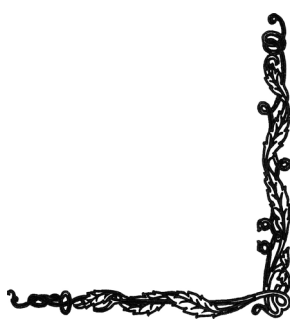
18,00

Fiordilatte al latte crudo (caseificio Scarchilli), Blu di langa (selezionatore Castagna), burro dolce della Normandia (Produttori di Burro d'ISigny) e culatello di Zibello (Prosciuttificio Antica Ardenga) Presidio Slow Food

Olio abbinato: "Colle Nobile (Az Agr Giorgio Tonti, Varietà: Mignola)

Servizio 10%

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande





Focaccine

Burrata, alici, olive e confit

15,00

Burrata d'Andria, Alici del Cantabrico (Coda nera Selezione oro), Pomdorini Confit (i contadini), olive pugliesi (Varietà: Nasuta, Az. Agr. Paglione) e origano di Pantelleria (Az. Agr. Le Nicchie) e basilico fresco

Olio abbinato: Intosso (Azienda: Trappeto di Caprafico, Varietà: Intosso)

Mortadella e Parmigiano

13,00

Mortadella al tartufo (Bernardini Gastone), Parmigiano vacche rosse 60 mesi (Corsorzio vacche rosse), basilico fresco

Olio abbinato: Franci Grand Cru (Azienda: Franci, Varietà: Frantoio)

Anduja e conciato Romano ●

13,00

Anduja di Suino nero Calabrese (Tenuta Corone), conciato romano (Az. Agr. Le campestre) e basilico fresco

Olio abbinato: Supremo (Az. Agr. A. Degiovanni, Varietà: Caninese)

Bufala, Parma e semidry

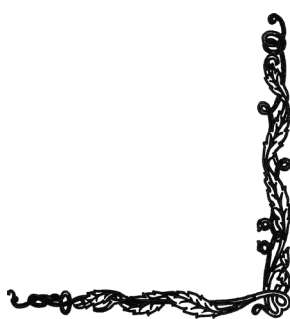
13,00

Mozzarella di bufala (Caseificio Paoella), prosciutto di Parma (Prosciuttificio Sant'Ilario), pomodoro prunil semidry (Az. Agr. Paglione) e basilico fresco

Olio abbinato: Intosso (Azienda: Trappeto di Caprafico, Varietà: Intosso)

Servizio 10%

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande





Le gialle

Diavola gialla ● **16,00**

Passata artigianale di pomodorino giallo pugliese (Az. Agr. Paglione), Fiordilatte al latte crudo (caseificio Scarchilli), Salssiccia secca di Fondi infornata (Macelleria Petrillo), Crema di ricotta di bufala fatta in casa (caseificio Paolella) e mentuccia fresca

Olio abbinato: intosso (Az. Agr. Trappetto, Varieta d'oliva: Intosso)

Margherita gialla **13,00**

Passata artigianale di pomodorino giallo pugliese (Az. Agr. Paglione), Mozzarella di bufala (caseificio Paolella), grattugiata di formaggio Marzolina (azienda Benacquista) Presidio Slow Food e basilico fresco

Olio abbinato: Guadagnolo Dulcis (Azienda: Fattoria Ramerino, Varietà: Leccino-Moraiolo-Frantoio-Americano)

4 formaggi Gialla **16,00**

Grattugiato di 2 pecorini (Pecorino di fossa e romano riserva Az. Agricoltura Nuova), blu di pecora, fonduta di parmigiano vacche rosse 45 mesi, crema di montebore (Az. Agr. Vallenostra) Presidio Slow Food e noce moscata

Olio abbinato: Colle Nobile (Az. Agr. Giorgio Tonti, Varietà: Mignola)

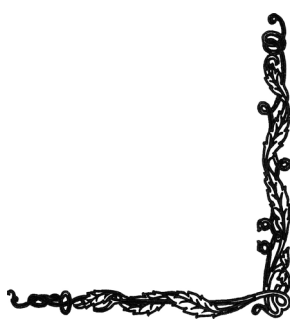
Marinara gialla con Baccalà **17,00**

Passata di pomodorino giallo pugliese (az agr Paglione), origano di Pantelleria (az agr le necchie), Aglio di Caraglio (Consorzio Aglio di Caraglio) Presidio Slow Food, e baccalà ripassato (azienda Coda nera)

Olio abbinato: Alfa (Az. Agr. Ambrosio, Varietà: Itrana)

Servizio 10%

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande





Primi Piatti

Fettuccine al Pomodoro 11,00

Fettuccine artigianali (Pastificio Secondi), Passata di pomodoro Prunil (Az. Agr. Paglione) e Basilico fresco

Rigatoni alla Carbonara 13,00

Rigatoni Felicetti (Monograno Khorasan Kamut), Uova bio (Az. Agr. Agricola San Bartolomeo), guanciale (Macelleria Feroci), Pepe Nero del Sarawak (Malesya - Emporio delle Spezie), Pecorino Romano DOP

Mezze Maniche alla Gricia 12,00

Mezze maniche Felicetti (Monograno duro Mat), Guanciale (Macelleria Feroci), Pecorino Romano DOP e Pepe Nero del Sarawak (Emporio delle Spezie)

Spaghetti all'Amatriciana 13,00

Spaghetti Felicetti (Monograno Senatori Cappelli), Passata di pomodoro Prunil (Az. Agr. Paglione), Guanciale (Macelleria Feroci), Pecorino Romano DOP e Pepe Nero del Sarawak (Malesya - Emporio delle Spezie)

Tonnarelli Cacio e Pepe 12,00

Tonnarelli artigianali (Pastificio Secondi), Pecorino Romano DOP, Pepe Nero del Sarawak (Emporio delle Spezie)

Penne all'Arrabbiata 11,00

Penne Felicetti (Monograno Senatore Cappelli), Passata di pomodoro Prunil (Az. Agr. Paglione), Aglio rosso di Nubia, Prezzemolo fresco e Peperoncino

Ravioli aglio, olio e pomodorini pugliesi 13,00

Ravioli ricotta e spinaci (Pastificio Secondi), Aglio rosso di Nubia, Olio extravergine Intosso e Pomodorini Pugliesi (Az. Agr. Paglione)

Spaghetti gialli, aglio olio e baccalà 16,00

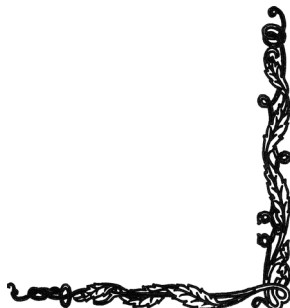
Spaghetti senatore cappelli (Pastificio Felicetti linea Monograno), pomodorino giallo pugliese (Az. Agr. Paglione) e baccalà (Coda nera) con crema all'erba cipollina

Tortellini Cotto di fichi e Gorgonzola 15,00

Tortellini artigianali (Pastificio Secondi), Cotto di fichi (Az. Agr. Donna Francesca), Gorgonzola Piccante riserva (Selezione Guffanti)

Servizio 10%

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande





Secondi Piatti

Salsiccia 16,00
Salsiccia fresca al coriandolo e peperoncino di Monte San Biagio, Patate cotte al forno a legna e cicoria ripassata

Filetto di Manzo 22,00
Filetto di manzo 250 gr (Macelleria Feroci), Patate cotte al forno a legna e cicoria ripassata

Bistecca di Manzo 18,00
Bistecca di manzo (Macelleria Feroci), Patate cotte al forno a legna e Cicoria ripassata

Costolette d'Abbacchio allo Scottadito 18,00
Costolette d'agnello (Macelleria Feroci), Patate cotte al forno a legna e Cicoria ripassata

Contorni

Patate 5,00
Patate cotte al forno a legna

Insalata Mista 5,00
Lattuga, Rucola, Pomodorini datterini, Radicchio, Carote, Sale, Olio extravergine d'oliva di Itri

Puntarelle & Alici del Cantabrico 8,00

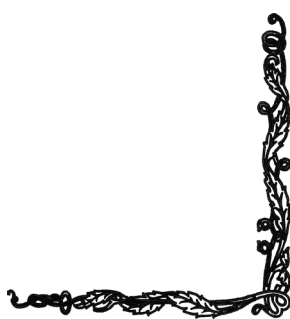
Insalatona 8,00
Lattuga, Rucola, Pomodorini datterini, Radicchio, Carote, Mais, Bufala, Olive taggiasche, Tonno, Sale, Olio extravergine d'oliva di Itri

Carciofo alla Romana 1 pz 5,00

Cicoria 5,00

Servizio 10%

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande





Dolci fatti in casa

Tiramisù 7,00

Tiramisù fatto in casa con uova bio (Az. Agr. Agricola San Bartolomeo), Mascarpone artigianale, Savoirdi artigianali sardi (Volpetti e Giovanni Moro) e Scaglie di cioccolato francese (Valrhona)

Crema di mascarpone agli agrumi, crumble al cioccolato e frutti di bosco 7,00

Crema agli agrumi fatta in casa di mascarpone artigianale (Volpetti) e Cioccolato bianco francese (Valrhona), Crumble fatto in casa al cioccolato, Frutti di bosco e Marmellata fatta in casa di fragola e peperoni

Panna cotta al frutta della passione 7,00

Panna cotta fatta in casa aromatizzata alla vaniglia del Madagascar (emporio delle spezie), marmellata fatta in casa di frutto della passione e granella di pistacchi di bronte

Biscotti e Vinsanto 7,00

Tozzetti artigianali (forno Roscioli), ciambelline al vino (Pastificio Salvati) e Vinsanto del Chianti (Podere Gualandi)

Bevande

Acqua (1 L.) 2,50

Coca Cola, Fanta, Coca Cola Light, Coca Cola Zero 3,00

Gassosa Pugliese Chiurazzi (0,20 l.) 2,00

Tea freddo Pesca o Limone 3,00

Birra Menabrea, Nastro Azzurro, Peroni, Moretti (0,33 l.) 3,50

Caffetteria

Caffè Espresso 2,00

Caffè Decaffeinato 2,00

Caffè Americano 3,00

Caffè Corretto 3,00

Cappuccino 3,00

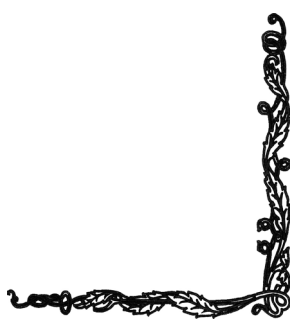
Caffèlatte 3,00

Latte Macchiato 3,00

The 3,00

Servizio 10%

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande





www.pizzeriapiccolobuco.it