



# 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)*







## Antipasti

### **Selezioni di sott'oli Agnoni-iContadini-La giardiniera di Morgan** **16,00**

*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)*

### **Selezione di Salumi & Formaggi** **24,00**

*Salumi: Prosciutto di Parma 24 mesi (Prosciuttificio Sant'Ilario),  
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 125 gr (Caseificio Paoella), Blu di Langa (Az. Agr. Castagna)  
(Secondo disponibilità)*

### **Caprese** **14,00**

*Mozzarella di Bufala Campana DOP 125 gr (Caseificio Paoella), pomodoro e basilico fresco  
(Az. Agr. BIO D'Alesio) e Olio extravergine di oliva Intosso (Azienda: Trappeto di Caprafico,  
Varietà: Intosso)*

## La Bufala

### **Bufala, tris di pomodori e alici** **17,00**

*Mozzarella di Bufala Campana DOP 125 gr (Caseificio Paoella), 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** **17,00**

*Mozzarella di Bufala Campana DOP 125 gr (Caseificio Paoella), Prosciutto di Parma 24 mesi  
(Prosciuttificio Sant'Ilario)*

### **Bufala & Culatello** **19,00**

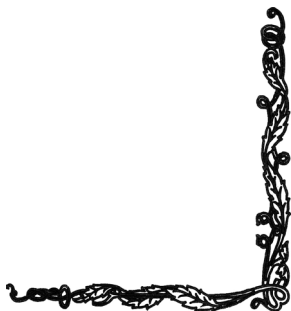
*Mozzarella di Bufala Campana DOP 125 gr (Caseificio Paoella) e Culatello di Zibello DOP  
(Az. Agr. Antica Ardenga)*

### **Bufala & selezione di verdure sott'olio** **16,00**

*Mozzarella di Bufala Campana DOP 125 gr (Caseificio Paoella), 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*

Servizio 10%

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





## Antipasti

### La burrata

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

*Burrata pugliese 125 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 Confit** **17,00**

*Burrata pugliese 125 gr (Caseificio Sant'Angelo), Alici del mar Cantabrico (Az. Coda Nera) e Pomodorino confit fatto in casa (Az. Agr. iContadini)*

**Burrata & Mortadella al tartufo** **17,00**

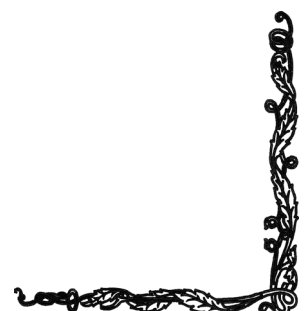
*Burrata pugliese 125 gr (Caseificio Sant'Angelo), Mortadella al tartufo estivo (Salumificio BBS)*

**Burrata & Cotto di fichi e prosciutto cotto** **17,00**

*Burrata pugliese 125 gr (Caseificio Sant'Angelo), Gran fiocco cotto al miele (Az. Agr. Antica Ardenga) e Cotto di fichi (Az. Agr. Donna Francesca)*

Servizio 10%

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





## Antipasti

### Bruschette

**Aglione, Olio e Origano** **3,50**  
*Aglione rosso di Nubia strofinato, Origano dell'Etna (Az. Agr. Viola) e Olio extravergine di oliva Intosso (Azienda: Trappeto di Caprafico, Varietà: Intosso)*

**Pomodoro** **4,00**  
*Pomodori datterini, Rucola, Origano dell'Etna (Az. Agr. Viola), Aglione rosso di Nubia strofinato, basilico fresco (Az. Agr. BIO D'Alesio) 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 Paoletta) e mentuccia romana fresca e Olio extravergine di oliva Intosso (Azienda: Trappeto di Caprafico, Varietà: Intosso)*

**Pomodoro Pugliese e Ricotta** **6,00**  
*Pomodorino confit pugliese (Az. Agr. Paglione), Ricotta di bufala, Origano dell'Etna (Az. Agr. Viola) e Olio extravergine di oliva Intosso (Azienda: Trappeto di Caprafico, Varietà: Intosso)*

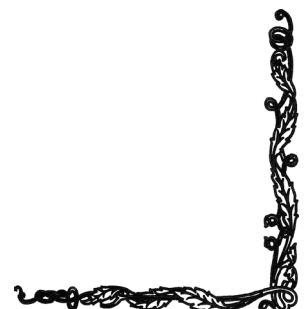
**Cicoria, Guanciale e Testun al Barolo** **6,00**  
*Cicoria saltata in padella al peperoncino, Guanciale croccante (Macelleria Feroci) e Testun al barolo (Selezionatore Pezzetta)*

**Burro e alici** **8,00**  
*Burro francese della Normandia dolce (Azienda Buerre de Baratte Le Glaslonde) e Alici del Cantabrico (Az. Coda Nera)*

***Il nostro pane proviene  
Solo ed Esclusivamente dal  
Forno Roscioli***

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, Origano dell'Etna (Az. Agr. Viola) e Basilico fresco (Az. Agr. BIO D'Alesio)*

*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) e Basilico fresco (Az. Agr. BIO D'Alesio)*

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

### **Napoli**

**16,00**

*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**

**15,00**

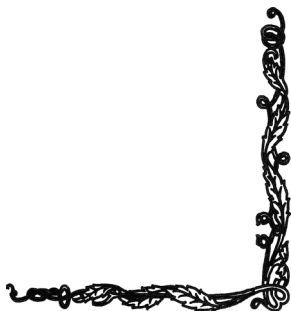
*Passata di pomodoro Prunil (Az. Agr. Paglione), Fior di latte da latte crudo (Caseificio Scarchilli), Funghi champignon freschi, salsiccia fresca al coriandolo di Monte San Biagio (Lt)*

*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 Bretone 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

### **Cacio e pere**

**15,00**

*Fiordilatte da latte crudo tagliato a mano (Caseificio Scarchilli), Pecorino di fossa (consorzio Pecorino di fossa), Gel di pere fatto in casa e profumo di Rum Matusalem*

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

### **Funghi, Cotto e burrata**

**15,00**

*Fiordilatte da latte crudo tagliato a mano (Caseificio Scarchilli), Prosciutto cotto al miele (Salumificio Antica Ardenga), Funghi champignon e basilico fresco (Az. Agr. D'Alesio)*

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

### **Pesto, giallo e Parmigiano**

**16,00**

*Pesto fatto in casa, Pomodorino giallo (Az. Agr. Paglione), Fiordilatte da latte crudo tagliato a mano (Caseificio scarchilli), Pinoli tostati al momento e Scaglie di Parmigiano Reggiano vacche rosse 46 mesi (Consorzio vacche rosse)*

*Olio abbinato: Fonte di Foiano Grand Cru*

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

### **Tonno e Cipolla**

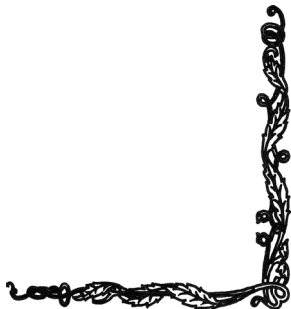
**17,00**

*Fiordilatte da latte crudo tagliato a mano (Caseificio Scarchilli), Tonno del cantabrico (Azienda Coda Nera), Cipolla di Tropea (Az. Agr. Michele Ruggero), Pomodorino Confit fatto in casa cotta a bassa temperatura da pomodorino Pugliese (Az. Agr. Paglione) e Origano dell Etna (Az. Agr. Viola)*

*Olio abbinato: Lei (Az. Agr. Doria, Varietà: Grossa di Cossano)*

Servizio 10%

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





## Focacce

### **Burrata, Mortadella e Parmigiano**

**14,00**

*Burrata di Bufala (Caseificio Artigiana), Mortadella al tartufo (Salumificio Bernardini Gastone), Parmigiano Reggiano vacche rosse 46 mesi (Corsorzio vacche rosse)*

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

### **Nduja e conciato Romano ●**

**14,00**

*Nduja di Suino nero Calabrese (Tenuta Corone), Conciato romano (Az. Agr. Le campestre), Cipolla di Tropea (Az. Agr. Michele Ruggero) e Basilico fresco (Az. Agr. BIO D'Alesio)*

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

### **Culatello, Rucola, bufala e pomodorini**

**16,00**

*Culatello di Zibello (Salumificio Antica Ardenga), Rucola fresca (Az. Agr. BIO D'Alesio), Mozzarella di bufala (Caseificio Paoletta), Pomodorini Datterini Freschi (Az. Agr. BIO D'Alesio)*

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

### **Pomodorino Confit, Ricotta, Origano, Basilico**

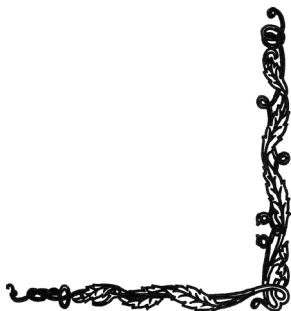
**14,00**

*Pomodorino Confit fatto in casa cotta a bassa temperatura da pomodorino Pugliese (Az. Agr. Paglione), Ricotta di Bufala (Caseificio Paoletta), Origano dell'Etna (Az. Agr. Viola) e Basilico fresco (Az. Agr. BIO D'Alesio)*

*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

### 4 formaggi Gialla

16,00

*Grattugiato di 2 pecorini (Pecorino di fossa e romano riserva - Az. Agricoltura Nuova), Blu di pecora, Fonduta di Parmigiano Reggiano vacche rosse 46 mesi, Crema di Montebore (Az. Agr. Vallenostra Presidio Slow Food) e noce moscata*

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

### 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 Paoella) e mentuccia romana fresca*

*Olio abbinato: intosso (Az. Agr. Trappetto, Varietà: Intosso)*

### Napoli gialla

17,00

*Passata di pomodorino Giallo Pugliese (Az. Agr. Paglione), Mozzarella di bufala (Caseificio Paoella), Alici del cantabrico (Azienda Coda Nera), Polvere di olive taggiasche essiccate a bassa temperatura e capperi di Pantelleria (Az. Agr. Le Nicchie) e Origano dell Etna (Az. Agr. Viola)*

*Olio abbinato: Danae (Az. Agr.: Depalo, Varietà: Ogliarola barese)*

### Ortolana gialla

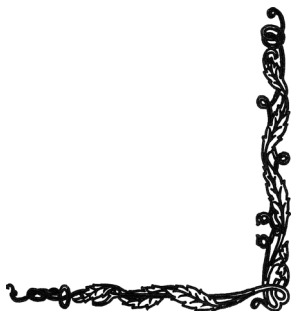
15,00

*Passata di pomodorino Giallo Pugliese (Az. Agr. Paglione), Fiordilatte a latte crudo tagliato a mano (Caseificio Scarchilli), Steccata di Morolo (Caseificio Scarchilli), Melanzane alla piastra (Az. Agr. BIO D'Alesio), Peperoni cruschi (Masseria Agricola Buongiorno), Crema di zucchine fatta in casa (Az. Agr. BIO D'Alesio)*

*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 aglio, olio e pomodorini pugliesi** **12,00**  
*Fettuccine artigianali (Pastificio Secondi), Aglio rosso di Nubia, Olio extravergine Intosso e Pomodorini Pugliesi (Az. Agr. Paglione)*

**Rigatoni alla Carbonara** **14,00**  
*Rigatoni Felicetti (Monograno Khorasan Kamut), Uova bio (Az. Agr. Agricola San Bartolomeo), Guanciale (Macelleria Feroci), Pepe Nero del Sarawak (Malesya - Emporio delle Spezie) e Pecorino Romano DOP*

**Spaghetti all'Amatriciana** **14,00**  
*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** **13,00**  
*Tonnarelli artigianali (Pastificio Secondi), Pecorino Romano DOP e Pepe Nero del Sarawak (Emporio delle Spezie)*

**Penne all'Arrabbiata** **13,00**  
*Penne Felicetti (Monograno Senatore Cappelli), Passata di pomodoro Prunil (Az. Agr. Paglione), Aglio rosso di Nubia, Prezzemolo fresco (Az. Agr. BIO D'Alesio) e Peperoncino Siciliano*

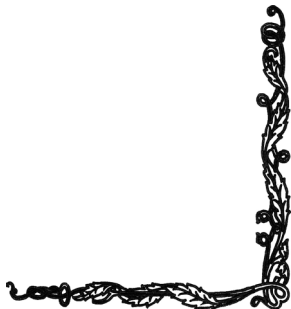
**Ravioli Burro e Parmigiano** **15,00**  
*Ravioli ricotta e spinaci (Pastificio Secondi), Burro francese dolce (Azienda Buerre de Baratte Le Glaslonde D'Isigny-Normandia), Parmigiano Reggiano vacche rosse 46 mesi (Consorzio vacche rosse)*

**Spaghetti gialli, aglio olio e baccalà** **17,00**  
*Spaghetti senatore cappelli (Pastificio Felicetti linea Monograno), pomodorino giallo pugliese (Az. Agr. Paglione) e baccalà (Coda Nera)*

**Tortellini al Pesto fatto in casa** **15,00**  
*Tortellini artigianali con ripieno di manzo e maiale con pesto fatto in casa*

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 misto di verdure ripassate*

**Filetto di Manzo** 22,00  
*Filetto di manzo 250 gr (Macelleria Feroci), Patate cotte al forno a legna e misto di verdure ripassate*

**Bistecca di Manzo** 18,00  
*Bistecca di manzo (Macelleria Feroci), Patate cotte al forno a legna e misto di verdure ripassate*

**Costolette d'Abbacchio allo Scottadito** 18,00  
*Costolette d'agnello (Macelleria Feroci), Patate cotte al forno a legna e misto di verdure ripassate*

## Contorni

**Patate** 6,00  
*Patate cotte al forno a legna*

**Insalata Mista** 6,00  
*Lattuga, Rucola, Pomodorini datterini, Radicchio, Carote, Sale, Olio extravergine d'oliva di Itri*

**Puntarelle & Alici del Cantabrico** (quando di stagione) 8,00

**Insalatona** 10,00  
*Lattuga, Rucola, Pomodorini datterini, Radicchio, Carote, Mais, Bufala, Olive taggiasche, Tonno, Uovo sodo, Sale, Olio extravergine d'oliva di Itri*

**Carciofo alla Romana 1 pz** (quando di stagione) 5,00

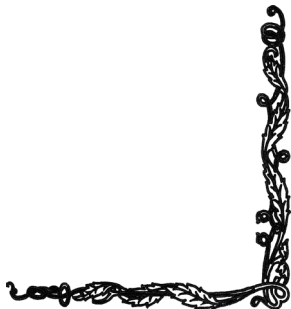
**Cicoria** (quando di stagione) 6,00

**Misto di verdure ripassate** 7,00

*Tutte le nostre verdure provengono  
Solo ed Esclusivamente  
dall'Az. Agr. Biologica D'Alesio (Roma)*

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** 8,00

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

**3 Tartellette ai sapori di cioccolato e frutta di stagione** 8,00

*Pasta frolla fatta in casa, namelaka di cioccolato bianco, fondente e dulcey, pesche ai fiori di sambuco, pera al cardamomo, lamponi e noce moscata*

**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 pralinati da noi*

**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 Zero** 3,00

**Gassosa Pugliese Chiurazzi (0,20 l.)** 3,00

**Tea freddo Pesca o Limone** 3,00

**Birra Menabrea, Nastro Azzurro, Peroni, Moretti, Ichnusa (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

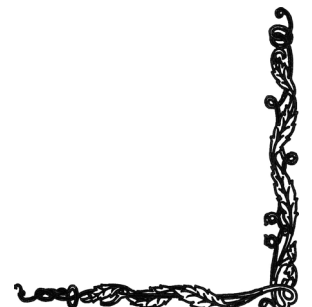
**Caffèlatte** 3,00

**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](http://www.pizzeriapiccolobuco.it)