

Food

Antipasti/Starters

Focaccia (VG) \$ 4.90
Pane pizza con olio EVO DOP delle colline salernitane (azienda Pregio) e origano artigianale calabrese.
*Pizza **Bread** with EVO **oil** PDO from Salerno's hills and **oregano** from Calabria region.*

Crocche' (V) \$ 5.90
Crocchetta di patate fresche ripiena con provola di Agerola (Latteria Sorrentina)
*Fresh mashed **potatoes** croquette filled with smoked provola **cheese** from Agerola (Sorrento).*

Arancino \$ 6.90
Palla di riso con ragù tradizionale napoletano, carne macinata, piselli biologici e pecorino romano DOP.
*Stuffed **rice** ball with traditional Neapolitan slow cooked ragù **tomato** sauce, **beef** mince, organic **peas** and pecorino romano PDO **cheese**.*

Frittatina Bolognese \$ 7.50
Sfornato di bucatini di Gragnano IGP, salsa di besciamella, piselli biologici, carne macinata e pecorino romano DOP.
***Quiche** with bucatini style **pasta** from Gragnano PGI, **béchamel** sauce, **beef** mince, organic **peas** and pecorino romano PDO **cheese**.*

Frittatina Carbonara \$ 7.50
Sfornato di Bucatini di Gragnano IGP, Tuorlo d'uova, pecorino romano DOP, guanciale di Maiale, besciamella.
***Quiche** with bucatini style **pasta**, **egg** yolk, pecorino romano PDO **cheese**, **pork** cheek and **béchamel** sauce.*

Frittatina Pistacchio \$ 7.50
Sfornato di bucatini di Gragnano IGP, salsa di besciamella, mortadella di maiale nero casertano e pesto di pistacchi di Bronte (Sicilia – Presidio Slow food).
***Quiche** with bucatini style **pasta** from Gragnano PGI, **béchamel** sauce, **mortadella** (black pig from Caserta) and Bronte **pistachios** pesto (Slow Food Presidium – Sicilia).*

Montanara al Forno \$ 7.90
Mini pizza con mortadella di maiale nero casertano, ricotta di bufala campana e granella di pistacchi di Bronte DOP (Sicilia – Presidio Slow Food).
*Mini **Pizza** with **mortadella** (black pig from Caserta), buffalo ricotta **cheese** from Campania region and Bronte's **pistachio** nuts grains (Slow Food Presidium – Sicilia).*

Polpettine \$ 12.90
Polpettine fritte di carne macinata di angus, crema di parmigiano Reggiano 24 mesi (azienda Gennari).
*Meatballs of angus **beef** mince and creamy Reggiano **parmesan** (24 months seasoned).*

Burrata (V) \$ 13.90
Burrata Pugliese(125 g), pomodorini, rucola, olio EVO DOP delle colline salernitane (azienda Pregio), basilico.
*Burrata **Cheese** from the Puglia region (125g), cherry **tomatoes**, **rocket salad**, a drizzle of EVO **oil** PDO from Salerno hills, **basil**.*

Mini Burgers \$ 14.90
Tris di mini burgers fatti col nostro pane pizza: Polpettine di carne macinata di Angus con crema di parmigiano, cotoletta di pollo alla milanese con rucola e pomodorini, salsiccia di maiale e broccoli.
*3 mini **burgers** made with our pizza **bread**: angus **meatball** with creamy parmesan **cheese**, milanese **chicken** cotoletta with **rocket** salad and **tomato**, **pork** sausage and **broccoli**.*

Insalate/Salads

Insalata di pollo \$ 14.90
Pollo allevato senza antibiotici , pomodorino, mais, yogurt Greco, e pezzetti di focaccia.
***Chicken** raised without antibiotics, **cherry tomatoes**, **sweetcorn**, Greek **Yogurt** and focaccia **bread** pieces.*

Insalatona \$ 17.90
Insalata con filetto di tonno calabrese (calippo), olive nere taggiasche (Puglia), datterino Siciliano, mais, olio EVO DOP delle colline salernitane (azienda Pregio).
*Mixed **salad** with Cetara's **tuna** fillet, black **olives** from Puglia region, **Cherry** tomato, **sweetcorn** and a drizzle of EVO **oil** PDO from Salerno hills.*

Food

Pizze

Margherita (V) \$ 13.90
Pomodoro biologico (selezione Bellillo), fior di latte di Agerola (Latteria Sorrentina), Parmigiano Reggiano (24 mesi stagionato), olio EVO DOP delle colline salernitane (azienda Pregio), basilico.
*Organic **tomato** (Bellillo's selection), fior di latte **cheese** from Agerola (Sorrento), Reggiano **parmesan** (24 months seasoned), EVO **oil** PDO from Salerno's hills, **basil**.*

Infanzia (White based) \$ 15.90
Pomodorini, carne macinata di angus, provola di Agerola (Caseificio Russo), Parmigiano Reggiano (24 mesi stagionato), olio EVO DOP delle colline salernitane (azienda Pregio) e basilico.
*Cherry **tomato**, **beef** mince, smoked provola **cheese** from Agerola (Sorrento), Reggiano **parmesan** (24 months seasoned), EVO **oil** PDO from Salerno hills, **basil**.*

Nerano (V) (White Based) \$ 16.90
Zucchini, provola di Agerola (Latteria Sorrentina), provolone del Monaco, olio EVO DOP delle colline salernitane (azienda Pregio), basilico e crema di zucchini.
*Italian **courgette**, provola **cheese** from the Campania region, provolone del Monaco PDO **cheese** from Sorrento coast, EVO **oil** PDO from Salerno's hills and **basil**, and creamy Italian **courgette** at the end.*

Scarola (V) (White based) \$ 16.90
Provola di Agerola (Latteria Sorrentina, olive nere taggiasche (Puglia), scarole napoletane, olio EVO DOP delle colline salernitane (azienda Pregio), basilico.
*Smoked provola **cheese** from Agerola (Sorrento), black **olives** from Puglia region, neapolitan **endives**, organic EVO **oil** PDO from Salerno's hills and **basil**.*

Margherita con Bufala DOP (V) \$ 17.50
Pomodoro biologico (selezione Bellillo), mozzarella di bufala campana DOP (Caseificio delle Rose), Parmigiano Reggiano (24 mesi stagionato), olio EVO DOP delle colline salernitane (azienda Pregio), basilico.
*Organic **tomato** (Bellillo's selection), buffalo mozzarella **cheese** PDO from Campania, Reggiano **parmesan** (24 months seasoned), EVO **oil** PDO from Salerno hills, **basil**.*

Tradizione (White Based) \$ 18.90
Friarielli, salsiccia fresca a punta di coltello, provola di Agerola (Latteria Sorrentina), Olio EVO DOP delle colline salernitane (azienda Pregio).
*Friarielli (Neapolitan's **broccoli**), **pork** sausage, smoked provola **cheese** from Agerola (Sorrento), EVO **oil** PDO from Salerno's hills.*

BELLILLO \$ 19.90
Carne di angus Macinata, cipolla bianca, provola di Agerola (Latteria Sorrentina), Pomodoro biologico (selezione Bellillo), Parmigiano Reggiano (24 mesi stagionato), olio EVO DOP delle colline salernitane (azienda Pregio), basilico.
*Angus **beef** mince, white **onion**, smoked provola **cheese** from Agerola (Sorrento), Reggiano **parmesan** (24 months seasoned), EVO **oil** PDO from Salerno hills.*

Castelpoto \$ 20.90
Salame piccante di castelpoto, Pomodoro biologico (selezione Bellillo), fior di latte di Agerola (Latteria Sorrentina), scaglie di provolone del Monaco, olio EVO DOP delle colline salernitane (azienda Pregio), basilico.
*Castelpoto spicy **sausage** (Slow Food Presidium – Campania), organic **tomato** (Bellillo's selection), fior di latte **cheese** from Agerola (Sorrento), provolone del Monaco PDO **cheese** flakes from Sorrento coast, EVO **oil** PDO from Salerno hills, **basil**.*

Ariccia (White based) \$ 21.90
Porchetta di Ariccia artigianale (salumificio Argentati), patate cotte al forno e provola di Agerola (Latteria Sorrentina).
*Artisanal **porchetta** from Ariccia (Lazio region), fresh **potatoes** with smoked provola **cheese** from Agerola (Sorrento).*

Ripieno Fritto (Folded Style) \$ 22.90
Pomodoro biologico (selezione Bellillo), prosciutto cotto Rovagnati, fior di latte di Agerola (Latteria Sorrentina), ricotta di bufala campana, pepe nero.
*Fried stuffed pizza with organic **tomato** (Bellillo's selection), roasted **ham**, smoked provola **cheese** from Agerola (Sorrento), buffalo ricotta **cheese** from Campania, black **pepper**.*

Pizze

Nazionale (White Based) \$ 23.90
Culatello irpino artigianale, fior di latte di Agerola (Latteria Sorrentina), rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano (24 mesi stagionato), olio EVO DOP delle colline salernitane (azienda Pregio).
***Raw ham** culatello from Irpinia, fior di latte **cheese** from Agerola (Sorrento), **rocket salad**, Reggiano **parmesan** flakes (24 months seasoned), EVO **oil** PDO from Salerno hills.*

Porcini (White Based) \$ 23.90
Funghi porcini, salsiccia all'Italiana, provola di Agerola (Latteria Sorrentina), scaglie di provolone del Monaco DOP, olio EVO DOP delle colline salernitane (azienda Pregio), basilico.
*Porcini **mushrooms**, Neapolitan **sausages**, provola **cheese** from the Campania region, provolone del Monaco PDO **cheese** flakes from Sorrento coast, EVO **oil** PDO from Salerno hills.*

Calabrese (White Based) \$ 24.90
'Nduja artigianale di Spilinga (Calabria), pomodorini del piennolo gialli, Provola di Agerola (Latteria Sorrentina), olio EVO DOP delle colline salernitane (azienda Pregio), basilico.
*Artisanal 'Nduja from Calabria (creamy spicy **pepperoni**), yellow cherry **tomatoes** with smoked provola **cheese** PDO from Campania, EVO **oil** PDO from Salerno hills, **basil**.*

Ripieno al Forno (Calzone – Folded Style) \$ 24.90
Ricotta di bufala DOP, prosciutto cotto Rovagnati, fior di latte di Agerola (Latteria Sorrentina), Pomodoro biologico (selezione Bellillo), Parmigiano Reggiano (24 mesi stagionato), olio EVO DOP delle colline salernitane (azienda Pregio), basilico.
*Folded stuffed pizza with buffalo ricotta **cheese**, roasted **ham**, fior di latte **cheese** from Agerola (Sorrento), organic **tomato** (Bellillo's selection), Reggiano **parmesan** (24 months seasoned), EVO **oil** PDO from Salerno hills, **basil**.*

Napoletana \$ 25.90
Pomodoro biologico (selezione Bellillo), origano artigianale calabrese, fior di latte di Agerola (Latteria Sorrentina), aglio, olive nere taggiasche (Puglia), alici di Cetara, olio EVO DOP delle colline salernitane (azienda Pregio), basilico.
*Organic **tomato** (Bellillo's selection), artisanal **oregano** from Calabria region, fior di latte **cheese** from Agerola (Sorrento), **garlic**, black **olives** from Puglia region, **anchovies** from Cetara (Amalfi coast), EVO **oil** PDO from Salerno hills, **basil**.*

Fior Di Zucca e Burrata (V) (White Based) \$ 26.90
Fior di Zucca saltati in padella, fior di latte di Agerola (Latteria Sorrentina), Burrata Pugliese posizionata al centro, olio EVO DOP delle colline salernitane (azienda Pregio), basilico.
*Italian **courgette** flowers, fior di latte **cheese** and Burrata **cheese** from the Campania region, EVO **oil** PDO from Salerno's hills and **basil**.*

Other
(V): Suitable for vegetarians (VG): Suitable for vegans PDO: Protected Designation of Origin PGI: Protected Geographical Indication EVO: extra virgin oil
EXTRA TOPPING: Any additional topping will be charged from \$1.00 to \$7.50
Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.
A 18% discretionary service charge will be added to your final bill

Dessert

Drink

Menu

Dolci / Desserts

- Tiranutella** \$ 9.90
Crema al mascarpone, Nutella e sbriciolata di biscotti.
Mascarpone cream, Nutella chocolate and biscuits.
- Delizia al Limone** \$ 12.90
Soffice pan di spagna con crema di limone e bagna all'infuso di limoni ricoperta con delicata glassa di limone.
Sponge cakes filled with a lemon cream, brushed with Lemon's syrup and covered in a lemon and whipped cream glaze.
- Ricotta e pera** \$ 12.90
Biscotto alle nociole farcito con crema di ricotta e cubetti di pere Williams.
Hazelnut crumb cake stuffed with a mantecata ricotta cream cheese with cubes of Williams pears.

Soft Drinks

- Coca Cola 330ml \$ 3.50
- Coca Cola Zero 330ml \$ 3.50
- Coca Cola Diet 330ml \$ 3.50
- Aranciata 275ml \$ 4.90
- Limonata 275ml \$ 4.90
- Still Water 750ml \$ 6.90
- Sparkling Water 750ml \$ 6.90

Coffee

- Espresso \$ 2.90
- Espresso macchiato \$ 3.50

LONDON - BARCELONA - NAPOLI - MIAMI



FROM OUR LANDS TO YOUR HANDS



Presidio Slow Food*

Tutti i nostri piatti sono conditi con sale artigianale integrale di Trapani (Sicilia - Presidio Slow Food).
All our dishes are flavoured with artisanal and integral salt from Trapani (Slow Food Presidium - Sicily).

Slowfood è un'organizzazione no-profit nata per salvaguardare produzioni tradizionali di qualità a rischio estinzione, realizzate da piccoli produttori in Italia e nel mondo.
Slowfood is a no-profit organization founded to protect typical high-quality products at risk of extinction, made by small producers in Italy and globally.