

(Provola , crema di radicchio al vino rosso , fonduta di gorgonzola , noci , basilico , mix di parmigiano e pecorino , basilico , olio evo)

(Provola, radicchio cream with red wine, gorgonzola fondue, walnuts, basil, mix of parmesan and pecorino, basil, extra virgin olive oil)

LE FRITTE

Pizza frita tradizionale € 10.00

(Pizza frita ripiena di cigoli, ricotta, fior di latte, mix parmigiano e pecorino, pepe nero)

(Fried pizza filled with cigoli, ricotta, fior di latte, parmesan and pecorino mix, black pepper)

Pizza frita provola e pomodoro € 7.00

(Pizza frita ripiena di provola, pomodoro, pomodorino ciliegino, pepe nero, mix parmigiano e pecorino, pepe nero)

(Fried pizza filled with provola, tomato, cherry tomato, black pepper, parmesan and pecorino mix, black pepper)

Pizza frita montanara € 10.00

(Pizza frita aperta con ragù napoletano, mozzarella di bufala, basilico, mix parmigiano e pecorino)

(Open fried pizza with Neapolitan ragù, buffalo mozzarella, basil, parmesan and pecorino mix)

La pagnottella € 15.00

(Pagnotta di pizza frita e ripassata in forno con crosta di formaggio e ripiena di parmigiana di melanzane, ragù napoletano, mozzarella di bufala, mix parmigiano e pecorino, basilico)

(Fried and oven-baked pizza loaf with cheese crust and filled with aubergine parmigiana, Neapolitan ragù, buffalo mozzarella, parmesan and pecorino mix, basil)

LE SPECIALI

La verace € 10.00

(Pomodoro, mozzarella di bufala, mix parmigiano e pecorino, basilico, olio evo)

SECONDO
Cotto e crudo di ricciola con peperoni marinati € 20.00

(Cooked and raw amberjack with marinated peppers)

Pesce spada con verdure € 18.00

(Swordfish with vegetables)

Tonno soia e spinaci € 20.00

(Tonno soia and spinach)

Salsiccia con fonduta € 15.00

(Sausage with pecorino cheese)

Pollo fritto al cornflakes e yogurt € 15.00

(Roasted pork)

Manzo arrosto €30.00

(Beef)

VARIE

Insalata caprese €15.00

(tomatoe mozzarella cheese)

(Focaccia base, Colonnata lard, buffalo mozzarella burrata, artichokes, walnuts, baked cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil)

Là crudo € 15.00

(Scarola riccia cruda cotta al momento,

prosciutto crudo, mozzarella di bufala, filetto di pomodoro, mix parmigiano e pecorino, olio evo, basilico)

(Raw curly escarole cooked at the moment,

Raw ham, buffalo mozzarella, tomato fillet, parmesan and pecorino mix, extra virgin olive oil, basil)

La grifo € 18,00

(Base focaccia, tartare di tonno, burrata frullata, riduzione al pomodoro, pomodorino cotto al forno)

(Base focaccia, tartare di tonno, burrata frullata, riduzione al pomodoro, pomodorino cotto al forno)

(provola,salsiccia di maiale,friarielli,mix parmigiano e pecorino,basilico,olio evo)

(provola, pork sausage, broccoli rabe, parmesan and pecorino mix, basil, extra virgin olive oil)

Napoli € 10.00

(Pomodoro,pomodorino ciliegino,fior di latte,origano,accughe,olive nere essiccate,capperi,mix parmigiano e pecorino,basilico,olio evo)

(Tomato, cherry tomato,fior di latte oregano, anchovies, dried black olives, capers, parmesan and pecorino mix, basil, extra virgin olive oil)

Calzone con scarola € 10.00

(Pizza ripiena di scarola ripassata,provola,mix parmigiano e pecorino,basilico,olio evo)

(Pizza filled with sautéed escarole, provola, parmesan and pecorino mix, basil, extra virgin olive oil)

Capricciosa € 12.00

(Pomodoro,fior di latte,olive essiccate,carciofi,prosciutto cotto,funghi champignon,salame Napoli, mix parmigiano e pecorino,basilico,olio evo)

(Tomato, fior di latte, dried olives, artichokes, cooked ham, mushrooms, Napoli salami, parmesan and pecorino mix, basil, extra virgin olive oil)

Vegetariana € 10.00

(Crema di zucchine, zucchine , melanzane , peperoni , basilico , olio evo)

(Cream of courgettes, courgettes, aubergines, peppers, basil, extra virgin olive oil)

Rustica € 10,00

(Provola , patate al forno , salsiccia di maiale , Parmigiano , fonduta di pecorino , basilico , olio di oliva)

(Provola, baked potatoes, pork sausage, Parmesan, pecorino fondue, basil, olive oil)

La crocche € 10,00

(Provola , prosciutto cotto , crocche di patate , parmigiano , basilico , olio evo , fonduta di pecorino)

(Provola, cooked ham, potato croquettes, parmesan, basil, extra virgin olive oil, pecorino fondue)

Carciofi e pancetta € 10,00

(Provola , carciofi , pancetta , parmigiano , olive disidratate, Basilico , olio evo)

(mix mix)
Parmigiana di melanzane € 10.00

(eggplant parmigiana)

Polpo arrostito patate e peperoncini verdi €18.00

(Roasted octopus, potatoes and green peppers)

Calamaro fagiolini e crema al datterino rosso € 18.00

(Squid, green beans and red datterino cream)

Polpette alici e zenzero € 12.00

(Anchovy and ginger balls)

Pepata di cozze €15.00

(Peppered mussels)

PRIMI PIATTI

Spaghetti qlla nerano € 15.00

(Pasta with zucchini cream and cheese)

Risotto crema di rapa rossa e burrata € 15.00

(Risotto with Red turnip and burrata cheese)

Pasta fagioli e cozze €15.00

(Pasta beans and mussels)

Margherita € 6.00

(Pomodoro, fior di latte, basilico, mix parmigiano e pecorino, olio evo)

(Tomato, fior di latte, basil, parmesan and pecorino mix, extra virgin olive oil)

Marinara € 6.00

(Pomodoro, aglio, origano, basilico, olio evo)

(Tomato, garlic, oregano, basil, extra virgin olive oil)

Filetto di pomodoro € 8.00

(Pomodoro ciliegino, fior di latte, mix parmigiano e pecorino, basilico, olio evo)

(Cherry tomatoes, fior di latte, parmesan and pecorino mix, basil, extra virgin olive oil)

Calzone ripieno € 8.00

(Pizza ripiena di ricotta, fior di latte, salame napoletano, basilico, mix parmigiano e pecorino, olio evo)

(Pizza stuffed with ricotta, fior di latte, Neapolitan salami, basil, parmesan and pecorino mix, extra virgin olive oil)

Diavola. € 8.00

(Pomodoro, fior di latte, salame napoletano, mix parmigiano e pecorino, basilico, olio evo, peperoncino)

(Tomato, fior di latte, Neapolitan salami, parmesan and pecorino mix, basil, extra virgin olive oil, chilli pepper)

Prosciutto cotto e funghi € 8.00

(Prosciutto cotto, fior di latte, funghi champignon, mix parmigiano e pecorino, basilico, olio evo)

(Cooked ham, fior di latte, champignon mushrooms, mix of parmesan and pecorino, basil, extra virgin olive oil)

(Fior di latte, nduja, aged caciocotta, caramelized onion, steamed peppers, extra virgin olive oil, basil)

La melanzana € 12.00

(Crema di melanzane al vapore, melanzane, cacio ricotta stagionato, pomodorini semi dry, basilico, olio evo)

(Steamed aubergine cream, aubergines, aged ricotta cheese, semi-dried cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil)

La Positano € 15.00

(Provola, pomodorino giallo ripassato, acciughe, origano, crema di pomodorino giallo al miele, limone, basilico, olio evo, bocconcino di bufala a crudo)

(Provola, sautéed yellow cherry tomatoes, anchovies, oregano, yellow cherry tomato cream with honey, lemon, basil, extra virgin olive oil, raw buffalo mozzarella morsel)

La ciliegina € 15.00

(Fior di latte, rucola, prosciutto crudo, pomodorini, cacio ricotta stagionato, olio evo, basilico, mozzarella di bufala fine cottura)

(Fior di latte, rocket, raw ham, cherry tomatoes, aged ricotta cheese, extra virgin olive oil, basil, buffalo mozzarella at the end of cooking)

La Ciro € 15.00

(Base focaccia, fiori di zucca, pomodorini gialli ripassati, fine cottura : mortadella pistacchio, burrata di bufala campana, basilico, olio evo, crema di pomodorino giallo al miele)

(Focaccia base, courgette flowers, sautéed yellow cherry tomatoes, end of cooking: pistachio mortadella, buffalo mozzarella burrata, basil, extra virgin olive oil, yellow cherry tomato cream with honey)

La tre pomodori € 15.00

(fior di latte, pomodorini galli e rossi ripassati, datterino semi dry, mix parmigiano e pecorino, basilico, olio evo)

(fior di latte, sautéed red and galli cherry tomatoes, semi-dry datterino, parmesan and pecorino mix, basil, extra virgin olive oil)

Scarola e burrata € 15.00

(Scarola ripassata, fine cottura: acciughe,, olive disidratate, burrata di bufala campana, basilico, olio evo)

(Sautéed escarole, end of cooking: anchovies, dehydrated olives, buffalo mozzarella from Campania, basil, extra virgin olive oil)

La colonnata € 15.00

BIBITE

ACQUA NATURALE € 2,00

ACQUA FRIZZANTE € 2,00

COCA COLA € 3,00

COCA COLA ZERO € 3,00

FANTA € 3,00

SPRITE € 3,00

SPRITZ € 7,00

CALICE DI VINO € 7,00

BIRRA ALLA SPINA € 5,00

(N'artigiana 0,40 cl)

BIRRA ARTIGIANALE € 15,00

(Bottiglia da 0.75 cl)

COPERTO € 2,00

LA LOCANDA DEL GRIFO

BIRRA MESSINA BIONDA	0,33	€ 5
LEFFE BLOND	0,33	€ 5
LEFFE ROUGE	0,33	€ 5
FISCHER BLONDE	0,66	€ 6
BIRRA MORETTI BIONDA	0,33	€ 3,50

(Fior di latte, nduja, aged cacioricotta, caramelized onion, steamed peppers, extra virgin olive oil, basil)

La melanzana € 12.00

(Crema di melanzane al vapore, melanzane, cacio ricotta stagionato, pomodorini semi dry, basilico, olio evo)

(Steamed aubergine cream, aubergines, aged ricotta cheese, semi-dried cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil)

La Positano € 15.00

(Provola, pomodorino giallo ripassato, acciughe, origano, crema di pomodorino giallo al miele, limone, basilico, olio evo, bocconcino di bufala a crudo)

(Provola, sautéed yellow cherry tomatoes, anchovies, oregano, yellow cherry tomato cream with honey, lemon, basil, extra virgin olive oil, raw buffalo mozzarella morsel)

La ciliegina € 15.00

(Fior di latte, rucola, prosciutto crudo, pomodorini, cacio ricotta stagionato, olio evo, basilico, mozzarella di bufala fine cottura)

(Fior di latte, rocket, raw ham, cherry tomatoes, aged ricotta cheese, extra virgin olive oil, basil, buffalo mozzarella at the end of cooking)

La Ciro € 15.00

(Base focaccia, fiori di zucca, pomodorini gialli ripassati, fine cottura : mortadella pistacchio, burrata di bufala campana, basilico, olio evo, crema di pomodorino giallo al miele)

(Focaccia base, courgette flowers, sautéed yellow cherry tomatoes, end of cooking: pistachio mortadella, buffalo mozzarella burrata, basil, extra virgin olive oil, yellow cherry tomato cream with honey)

La tre pomodori € 15.00

(fior di latte, pomodorini galli e rossi ripassati, datterino semi dry, mix parmigiano e pecorino, basilico, olio evo)

(fior di latte, sautéed red and galli cherry tomatoes, semi-dry datterino, parmesan and pecorino mix, basil, extra virgin olive oil)

Scarola e burrata € 15.00

(Scarola ripassata, fine cottura: acciughe, olive disidratate, burrata di bufala campana, basilico, olio evo)

(Sautéed escarole, end of cooking: anchovies, dehydrated olives, buffalo mozzarella from Campania, basil)

(Focaccia base, Colonnata lard, buffalo mozzarella burrata, artichokes, walnuts, baked cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil)

Là crudo € 15.00

(Scarola riccia cruda cotta al momento,

prosciutto crudo, mozzarella di bufala, filetto di pomodoro, mix parmigiano e pecorino, olio evo, basilico)

(Raw curly escarole cooked at the moment,

Raw ham, buffalo mozzarella, tomato fillet, parmesan and pecorino mix, extra virgin olive oil, basil)

La grifo € 18,00

(Base focaccia, tartare di tonno, burrata frullata, riduzione al pomodoro, pomodorino cotto al forno)

(Base focaccia, tartare di tonno, burrata frullata, riduzione al pomodoro, pomodorino cotto al forno)