



Per Iniziare Aperipizza

Pizza indicata come centro tavola con: pomodorini del piennolo gialli e rossi, rucola, fior di latte d'Agerola e straccetti di bufala. Al centro alzatina con: cascata di crudo e cestino di frittura mista e ciliegine di mozzarella di bufala Campana Dop.

per 2 persone.....€ 16,00
per 4 persone.....€ 18,00
per 6 persone.....€ 20,00



APEROL SPRITZ
€ 7,00



s'adda sape' fa'

servizio €2,50

Antipasti

Fritto Napoletano (Crocchè, arancino, zeppolina, frittatina, patatine**)	€ 5,00
Crocchè Piccoli 5 pezzi	€ 3,50
Crocchè Grande di Patata con Provola	€ 2,50
Frittatine Mignon 5 pezzi	€ 3,50
Frittatina Grande*	€ 3,00
Arancini Mignon 5 pezzi	€ 3,50
Tris di frittatine medie* (in base alla stagionalità dei prodotti)	€ 6,00
Palline di ricotta con salame 5 pezzi	€ 3,50
Tris di Montanare classico	€ 6,50
Tris di Montanare misto (classica; genovese; mortadella, ricotta e granello di pistacchio)	€ 7,50

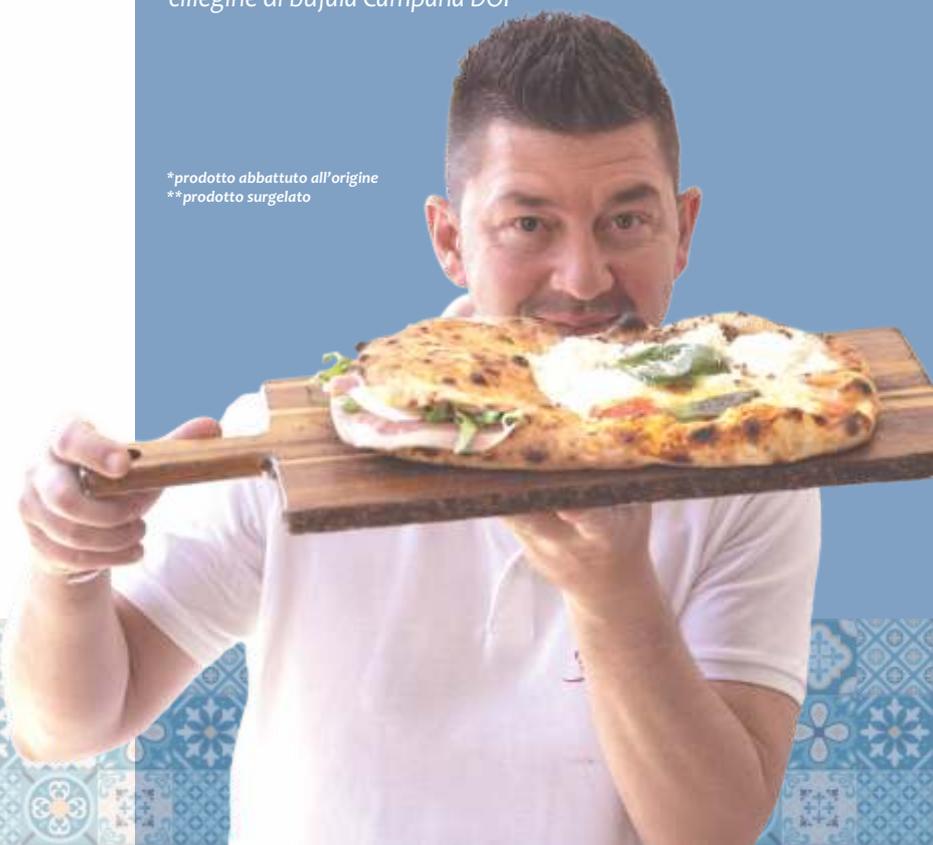
PRODOTTI ARTIGIANALI

le Insalatone

(solo a pranzo)

Insalata Primavera Filetto di tonno in olio Evo, lattuga, pomodori datterini, mais, olive nere, olio Evo	€ 9,00
Insalata di Pollo Lattuga, petto di pollo, Grana padano DOP 24 mesi, limone, sale, olio Evo	€ 9,00
Insalata Total Lattuga, rucola, mais, pomodori datterini, filetto di tonno, ciliegine di bufala Campana DOP	€ 9,00

*prodotto abbattuto all'origine
**prodotto surgelato



Le New Entry

Tanti di voi spesso mi scrivono invitandomi a realizzare una pizza, divertendosi con gli ingredienti, le forme o semplicemente giocando con le parole !!! Seguici sui social e mandaci la tua idea di pizza e noi proveremo a realizzarla per te!



La pizza più **ORIGINALE** sarà premiata invitando il suo ideatore ad assaggiarla per primo presso una delle nostre pizzerie

Fresella Nascosta

€ 13,50

Fitt no Fritt

€ 13,50

La mia Caprese

€ 12,50



Pizza a forma di Fresella napoletana condita a fine cottura con insalata verde, tonno, mais, datterini, boccone di mozzarella di bufala al centro.



Impasto integrale con crema di tartare di zucchine, fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura con Bresaola, scaglie di Grana Padano, olio evo a crudo e scorzette di limone.



Spuma di mozzarella di bufala, condita a fine cottura con ciliegine di bufala campana, crema di pomodoro del piennolo, pesto di basilico.

Le New Entry

Cotto a Crudo

€ 12,50



Bianca con mozzarella di bufala campana, condita a fine cottura con prosciutto cotto, stracciatella di bufala campana, gocce di crema di basilico.

Ricomincio da 3

€ 13,00



Un pezzo con ragù, stracciatella e gocce di crema di basilico; Un pezzo con pesto di friarielli leggermente piccante, fior di latte d'Agerola e gocce di crema di pomodoro, un pezzo con provola d'Agerola, piennolo rosso e formaggio verde al basilico.

Friarielli d'estate

€ 13,50



Pestato di friarielli, fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura con tarallo sbriciolato e gocce di crema di nduja calabrese.

Poker Estivo

€ 13,50



Un pezzo Nerano; un pezzo Margherita; un pezzo bianco con rucola, grana, cubetti di crudo; un pezzo montanara pancetta e burrata.

Verde Pesto

€ 12,50



Pesto di basilico, fior di latte d'Agerola, prosciutto cotto, datterini

Pulled Porzio

€ 13,00



Crema di Parmigiana di melanzane, fior di latte d'Agerola, pulled pork, condita a fine cottura con straccetti di Bufala

a 'rot e carrett'

Pizza con cornicione sottile che straborda dal piatto.

Peso panetto 280 gr

+€ 1,00 Margherita e Marinara

+ € 1,50 tutte le altre pizze



Tutte le nostre pizze sono disponibili con impasto integrale e/o ai cereali come da menù con un extra di 1 euro.



Le Pizze Social

Grazie a Voi
le nostre pizze sono diventate
le regine del WEB
con oltre 3.000.000 di visualizzazioni
PER PIZZA !!!

**Continua a seguirci sui nostri canali social
per lasciarci un tuo Feedback :)**

 Al Solito Porzio  erricoporzio

 alsolitoporzio  erricoporzio

VIEN' VIEN'
VIEN' APPRIESS A ME



Spakkanapoli

€ 14,50

Kellallà

€ 14,50

Margherrico

€ 14,00



Quattro gusti: Montanara classica,
Pizza fritta, Margherita DOP, Saporita
(Bianca - con Straccetti di bufala, fior di
latte d'Agerola, patate al forno, pancetta
e scaglie di provolone)



Cornicione ripieno di polpettine al ragù,
ciliegine di mozzarella e crema di ricotta,
al centro Margherita, con scaglie di
cacioricotta di capra 100%
oltre 3.000.000 di visualizzazioni 



Cornicione ripieno di crema di ricotta,
base Margherita, condita a fine cottura
con ciliegine di bufala campana dop e
grattugiato di cacioricotta di capra 100%

Pizzimbocca

€ 14,50

Poker

€ 14,50

Ke Pizza

€ 14,50



Tre gusti: Metà pizza con Margherita e
Salsicciotto (salsiccia, provola e patate al
forno; Metà Saltimbocca (crudo,
mozzarella e rucola bio)



Quattro gusti: Margherita,
Ripieno Classico, Pizza Fritta,
Salsiccia e friarielli
oltre 3.000.000 di visualizzazioni 



Cornicione Ripieno di cervelatina intera,
al centro Metà friarielli e provola e metà
patate al forno e fior di latte

Le Pizze Social

Sansone

€ 14,00



Bianca con provola d'Agerola, condita a fine cottura con speck altoatesino, pesto di noci, granella di noci e ciuffetti di ricotta d'Agerola

Primavera

€ 14,50



Ripieno bianco con solo fior di latte, condito a fine cottura con prosciutto crudo, rucola, datterini e scaglie di Grana Padano

Favola

€ 14,00



Bianca con mozzarella di bufala campana DOP, mortadella emiliana, pesto di pistacchio, granelli di pistacchio e scaglie di cacioricotta di capra 100%

Marinara Special

€ 10,00



Marinara con aggiunta di Olive nere, Acciughe e tocchetti di pacchettelle del piennolo Vesuviano DOP

Fior di Ragù

€ 14,50



Cornicione ripieno di ricotta d'Agerola, base di ragù napoletano, polpette al ragù. Condita a fine cottura con bocconce di mozzarella di bufala campana DOP e grattugiata di cacioricotta di capra 100%

Partenope

€ 14,00



Passata di datterino giallo, fior di latte, condita a fine cottura con crema di pomodoro del piennolo vesuviano scottato, parmigiano aromatizzato al basilico

Saporita

€ 12,00



Bianca con straccetti di bufala, fior di latte d'Agerola, patate al forno, pancetta e scaglie di provolone

Nerano

€ 14,00



Bianca con fior di latte e zucchine in doppia consistenza (crema e pezzi) mantecata con 2 formaggi (parmigiano, pecorino) condita a fine cottura con scaglie di provolone

Spalmigiana

€ 14,00



Crema di parmigiana di melanzane con tocchetti di melanzane, fior di latte, condita a fine cottura con chips di parmigiano

Le Classiche

Marinara	€ 7,00
Pomodoro San Marzano DOP, origano di collina siciliano e Aglio Bianco	
Margherita	€ 7,50
Pomodoro San Marzano DOP e fior di latte d'Agerola	
Margherita al prosciutto cotto	€ 8,50
Margherita al salame	€ 8,50
Margherita ai funghi	€ 8,50
Margherita DOP	€ 10,00
Pomodoro San Marzano DOP e mozzarella di bufala Campana DOP	
Cosacca	€ 7,00
Pomodoro San Marzano DOP, grattugiata di pecorino laticauda, Basilico, olio EVO	
Filetto	€ 9,00
Bianca con Pomodori Datterini, fior di latte d'Agerola	
Affumicata	€ 9,00
Provola d'Agerola e pomodori Datterini	
Capricciosa	€ 11,00
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, carciofini, funghi, prosciutto cotto, olive nere	
Ripieno	€ 10,00
Ricotta e fior di latte d'Agerola, salame Napoli, pepe e pomodoro San Marzano DOP	
Viennese	€ 10,50
Bianca con fior di latte d'Agerola, patatine fritte e wurstel	
Mimosa	€ 10,50
Bianca con fior di latte d'Agerola, panna, prosc. cotto e mais	
4 Formaggi	€ 11,50
Fior di latte d'Agerola, gorgonzola, condita a fine cottura con provolone, scaglie di caciocotta e fonduta al pecorino romano	
4 Stagioni 	€ 11,50
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, prosc. cotto, salame Napoli, olive nere, carciofini e funghi	
Zingara 	€ 12,00
Bianca con fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura con prosciutto crudo, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi	
Pino Daniele 	€ 12,00
Bianca con Provola d'Agerola, funghi porcini, salsiccia sbriciolata di maialino, granella di mandorle tostate a fine cottura	

Giovane	€ 11,00
Bianca con panna, crochè sbriciolato, fior di latte d'Agerola, prosciutto cotto	
Ortolana	€ 10,50
Bianca con fior di latte d'Agerola, verdure miste	
Caro papà	€ 10,50
Bianca con provola d'Agerola, salsiccia funghi e scaglie di Grana Padano DOP 24 mesi	
Terrona   	€ 12,50
Crema di cipolla rossa, Bianca con fior di latte d'Agerola, ciliegine di bufala Campana DOP, Nduja di Spilinga e scaglie di caciocotta di capra 100%	
Pulcinella	€ 11,50
Fior di latte d'Agerola, salsiccia di maialino e friarielli	
Deliziosa  	€ 12,50
Crema di zucca, fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura pancetta e scaglie di provolone	
Margherita Gialla	€ 10,00
Passata di pomodoro giallo, Fior di latte d'Agerola, pepe nero, grattugiata di pecorino laticauda	

Le Senza Glutine

Marinara	€ 8,50
Margherita	€ 9,00
Margherita al prosciutto cotto	€ 10,00
Margherita al salame	€ 10,00
Margherita ai funghi	€ 10,00
Margherita DOP	€ 11,50
Cosacca	€ 8,50
Filetto	€ 10,50
Mimosa	€ 12,00
Zingara	€ 13,50
Pulcinella	€ 13,00
'O Ciurill'	€ 14,00
Margherrico	€ 15,50



Le Speciali

Totò € 13,00

Cornicione ripieno di ricotta, al centro: pesto di basilico artigianale, salsiccia sbriciolata di maialino e fior di latte d'Agerola

Don Antonio € 11,00

Pomodorino del Piennolo Vesuviano DOP e mozzarella di bufala campana DOP

Papillon € 14,00

Centro ripieno di ricotta e provola d'Agerola e pepe, un trancio di margherita, un trancio di Pulcinella, con involtino di crudo e ciliegine di mozzarella di bufala Campana DOP

Salsicciotto € 12,00

Bianca con provola d'Agerola, salsiccia sbriciolata e patate al forno

'O Ciurill' € 12,50

Bianca con Ricotta d'Agerola, mozz. di bufala campana Dop e fiori di zucca, condita a fine cottura con capocollo e granella di noci

Genovese € 12,50

Bianca con Sugo di genovese secondo l'antica ricetta napoletana con cipolle ramate di Montoro, mozzarella di bufala Campana DOP, grattugiata di pecorino lausicada

Romanesca € 13,50

Porchetta di Ariccia, provola d'Agerola e patate al forno

Scarolina € 11,00

Ripieno bianco in crosta di formaggio con provola e scarola liscia saltate in padella e insaporite con tocchetti di acciughe e olive nere

Le Fritte

Completa € 10,50

Cicoli, ricotta e fior di latte d'Agerola, pomodoro San Marzano DOP e pepe

Napoletana € 10,50

Ricotta e fior di latte d'Agerola, salame Napoli, pomodoro San Marzano DOP e pepe

Leggera € 9,50

Provola d'Agerola, pomodoro San Marzano DOP e pepe

Napoleone € 10,50

Ricotta e fior di latte d'Agerola, prosciutto cotto e pepe

Soffritta € 10,50

(Solo d'inverno) Soffritto napoletano e provola d'Agerola

Montanara € 10,50

Montanara - Fritta, ripassata al forno con passata di pomodoro san marzano, ciliegine di bufala campana DOP a fine cottura e grattugiata di cacioricotta di capra 100%

Le Vegane

Marinara € 7,50

Pomodoro, origano di montagna, aglio

Margherita € 8,50

Veg mozzarella, pomodoro

Siciliana € 9,50

Pomodoro, veg mozzarella, melanzane

Pascalina € 12,50

Farina semintegrale, pesto di friarielli, pomodoro San Marzano DOP o pomodori corbarini, olio EVO, noci, aglio, peperoncino e olive nere

PIZZAPASCALINA.IT

Per ogni pizza

1 euro

VERRÀ DEVOLUTO
alla Fondazione
PASCALE



Le Birre



Menabrea Chiara

Birra normale chiara di bassa fermentazione, Premium Lager. Prodotta con malto, mais, luppolo, acqua. Le migliori Materie prime, una lunga maturazione e la leggerissima acqua delle Alpi biellesi conferiscono, sin dal 1846, un gusto pieno e raffinato. Birra assai equilibrata che evidenzia un notevole sentore di floreale e di fruttato grazie ai lieviti speziati usati per la sua produzione.

Grado alcolico: 4,8%

0,2 lt.€ 3,50
0,4 lt.€ 5,50



Menabrea Rossa

Birra rossa doppio malto di bassa fermentazione, Specialità. Birra doppio malto con schiuma abbondante e persistente. È caratterizzata da un dolce aroma di malto tostato e zucchero di canna sostenuta da un corpo strutturato.

Grado alcolico: 7,5%

0,2 lt.€ 4,00
0,4 lt.€ 6,00

in Bottiglia



Ichnusa 0,33 Lt.

€ 4,00

Stile: Lager
Fermentazione: Bassa
Grado alcolico: 4,7%
Temperatura di servizio: 3°C



Ichnusa non Filtrata 0,50 Lt.

€ 5,50

Stile: Lager non filtrata
Fermentazione: Bassa
Grado alcolico: 5%
Temperatura di servizio: 3°C



Tennet's Super 0,33 Lt.

€ 5,00

Stile: Strong Lager
Fermentazione: Bassa
Grado alcolico: 9%
Temperatura di servizio: 6-8°C



Moretti
0,33l - €3,00
0,66l - €4,50



**N'artigiana
senza glutine 0,33 Lt.**

€ 4,50

Stile: Lager
Fermentazione: Bassa
Grado alcolico: 4,8%
Temperatura di servizio: 3°C



Heineken
0,66l - €4,50

Le Birre Artigianali Napoletane



Oro 0,66 lt. € 7,50
Stile: Lager
Grado alcolico: 4,8%
Fermentazione: Bassa Colore Oro brillante, Schiuma bianca e compatta. Delicato aroma floreale, di essenziali di luppolo.
Gusto equilibrato, leggera amarezza



Natavot Red 0,33 lt. € 6,00
Stile: Red Strong Ale
Grado alcolico: 9%
Fermentazione: Alta
Rifermentata in bottiglia
Temperatura di servizio: 10°C



Rossa 0,66 lt. € 7,50
Stile: Lager
Grado alcolico: 5%
Fermentazione: bassa
Colore bruno con riflessi rubino, schiuma bianca e compatta. Iniziali note fruttate, caldo aroma di malto e caramello. Sapore intenso, finale coinvolgente



Natavot 0,33 lt. € 6,00
Stile: Lager
Grado alcolico: 5,2%
Fermentazione: bassa,
Rifermentata in bottiglia
Temperatura di servizio: 7°C



Ambrata 0,66 lt. € 7,50
Stile: Pale Ale
Grado alcolico: 5,8%
Fermentazione: Alta Colore ambrato e luminoso, schiuma bianca e compatta. Iniziali note maltate, profumi di vaniglia e chiodi di garofano. Sapore deciso, finale dissetante e speziato



Paliat 0,33 lt. € 6,00
Stile: Imperial Stout
Grado alcolico: 9%
Fermentazione: alta,
Rifermentata in bottiglia
Temperatura di servizio: 10°C



Doppio Malto 0,66 lt. € 7,50
Stile: Strong Ale
Grado alcolico: 7%
Fermentazione: Alta Colore oro antico, schiuma bianca e compatta. Esplosione di aromi, note fruttate di mela verde e di erbe officinali. Corposa, retrogusto equilibrato

Le Tedesche Artigianali



**Norbertus € 7,50
Weiss Spezial
0,50 lt. - 5,8%**
Stile: Hefeweisse
Fermentazione: alta
Servire a 6/8°C



**Norbertus € 7,50
kardinal
0,50 lt. - 7,0%**
Stile: Bock
Fermentazione: bassa
Servire a 8/10°C



**Norbertus € 7,50
Weiss Bock
0,50 lt. - 7,2%**
Stile: Weissebock
Fermentazione: alta
Servire a 7/9°C





i Bianchi

Falanghina DOC «Mustilli»	€ 5,00 	€ 24,00 
Asprinio di Aversa IGT «15 Metri»		€ 22,00 
Fiano di Avellino DOCG «Cantina Riccio»		€ 25,00 
Vermentino Toscano IGT «Vignaioli del Morellino di Scansano»		€ 25,00 
Chardonnay IGT «Di Lenardo»		€ 25,00 

i Rossi

Gragnano DOC «Ottouve»	€ 24,00 
Aglianico DOC «Cinque Querce»	€ 27,00 
Primitivo di Manduria DOC «Paololeo»	€ 27,00 
Falerno del Massico DOP «Villa Matilde»	€ 24,00 
Piedirosso Campi Flegrei DOC «Colle Rotondella»	€ 24,00 
Aglianico IGT «Antica Fattoria»	€ 5,00  € 24,00 

i Rosè

Five Roses IGT «Leone De Castris»	€ 24,00 
--------------------------------------	---





Bibite Analcoliche

Acqua Frizzante 0,75 lt.	€ 2,00
Acqua Naturale 0,75 lt.	€ 2,00
Sprite in vetro 33 cl.	€ 2,50
Fanta in vetro 33 cl.	€ 2,50
Coca Cola in vetro 33 cl.	€ 2,50
Coca cola zero in vetro 33 cl.	€ 2,50
Coca cola zero zuccheri e caffeina 33cl.	€ 2,50

Le Bollicine

Monte Rossa - 75cl	€30,00
<i>Franciacorta Brut DOCG - Prima Cuvee</i>	
Ca'del Bosco - 75 cl	€ 40,00
<i>Franciacorta Cuvee prestige DOCG</i>	
Cuvee Brut - 75cl	€15,00
Bortomiol Extra dry - 75cl	€18,00
<i>Prosecco DOC - Miol</i>	
Primo Franco Valdobbiadene - 75cl	€23,00
<i>Prosecco superiore dry DOCG</i>	



Ca'delBosco



BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

SINCE 1769

Per Finire

Amaro	€3,00
Limoncello	€3,00
Meloncello	€3,00
Cocconcello	€3,00
Liquirizia	€3,00
Grappa	€4,00
Caffè	€1,50



bindi

In una Milano piena di voglia di fare dopo gli anni bui della guerra, inizia la storia di Bindi, un'azienda che, nonostante il successo, ha voluto e saputo mantenere le proprie caratteristiche. Dal negozio di via Larga, aperto dal fondatore Attilio Bindi nel 1946, all'attuale moderna sede: in questi anni, mentre non è cambiato il modo di lavorare dei suoi pasticceri, sono stati messi a punto metodi d'avanguardia per il controllo della qualità, delle materie prime e del prodotto. Bindi garantisce ai consumatori un prodotto sicuro e di grande qualità.

Dolci Bindi - €6,00



iMarigliano

qualità artigianale

I marigliano è un'azienda fondata nel 2006, specializzata nella produzione di dolci. La storia inizia quando Giovanni e Alessandro Marigliano, ancora ragazzi, si avvicinano al mondo della pasticceria grazie agli insegnamenti del fratello, Pasquale, noto e affermato membro dell'Accademia Maestri Pasticceri italiani. Uniti nella passione per i dolci, decidono di realizzare il loro grande sogno: creare un prodotto dolciario di qualità artigianale che richiami la tradizione, anche rievocando i colori e i profumi del territorio campano.

Dolci Marigliano - €6,00





Pomodori: adottiamo in massima parte pomodori San Marzano Dop dalle coltivazioni dell'agro Nocerino Sarnese. Grazie alla volontà e tenacia di agricoltori che avvertono l'esigenza di unire le proprie conoscenze e la capacità di coltivare il pomodoro seguendo le esperienze tramandate da generazioni, il San Marzano è divenuto un pomodoro DOP e si presenta come una delle eccellenze italiane nel mondo. Altri pomodori molto ricercati e particolari da noi usati sono: il Pomodoro di Corbara, il Pomodoro giallo della Piana del Sele, le Pacchetelle del Piennolo DOP Vesuviano, i Datterini Siciliani.

Latticini: usiamo solo ed esclusivamente Provola, Ricotta e Fior di Latte d'Agerola, di maestri casari che utilizzano latte di provenienza campana o lucana, consegnato entro 24 ore dalla mungitura e immediatamente lavorato. Tale procedimento, garantisce prodotti di altissima qualità e digeribilità.

Utilizziamo il Grana Padano DOP stagionato 12 mesi che può essere individuato come RISERVA e costituisce dunque una nuova selezione, dedicata ai consumatori più attenti ed esigenti e che si distinguono per una cultura gastronomica sofisticata e per la ricerca dei prodotti di eccellenza.

Olio: Utilizziamo oli extravergine d'oliva di origine italiana, di due tipologie : uno più intenso che viene utilizzato per le pizze meno condite, l'altro dal sapore più delicato adoperato per le pizze speciali. I produttori di questi oli diffondono nel territorio nazionale un'arte antica che passa di generazione in generazione, le quali esercitano da tempo questa arte con passione e professionalità.

Salumi: salame, pancetta, capocollo e salsiccia di maialino nero. La razza Casertana è il ceppo suino autoctono più importante dell'Italia Meridionale. Il maialino nero Casertano è un animale rustico che viene allevato allo stato semi-brado nei boschi casertani e del Sannio Beneventano, si nutre principalmente di ghiande, castagne, noci e frutti selvatici, alimenti naturali che danno alle sue carni sapori e profumi di una volta.

Il nostro impasto: Beh, quello rimane un segreto!

Se sei allergico o intollerante a una o più sostanze, informaci e ti indicheremo i piatti e le bevande privi degli specifici allergeni.

If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes and beverages do not contain the specific allergens.



Uova e prodotti a base di uova
Eggs and product thereof



Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and products thereof



Sesamo e prodotti a base di sesamo
Products made with sesame seeds



Soia e prodotti a base di soia
Soybeans and products thereof



Senape e prodotti a base di senape
Mustard and products thereof



Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and products thereof



Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products thereof



Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and products thereof



Lupini e prodotti a base di lupini
Lupine and product thereof



Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and product thereof



Anidride solforosa e solfiti
Sulphure dioxide and sulphites



Frutta a guscio
Nuts



Latte e prodotti a base di latte
Milk and product thereof



Cereali contenenti glutine
Cereals containing gluten

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione incrociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio, tuttavia occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili.

legenda simboli



Condita con crema speciale fatta in casa



Condimento a fine cottura



Presidio SLOWFOOD



s'adda sape' fa'



Pozzuoli
Via Roma, 1/3
Tel. 081 3933860

Aversa
Via Plauto, 10
Tel. 081 6124916

Roma
Via Tuscolana, 638
(nei pressi dell'Arco di Travertino)
Tel. 06 76971022

Formia
Via unità d'Italia, 9
Tel 0771 278432

*Grazie per Averci Preferito
ti Auguriamo Buon Appetito*