

# loiziama

## **SFOGLIATELLA NAPOLETANA SALATA (1 PZ)**

stracotto di maiale e cipolle, fiordilatte dei monti, con crema di pecorino DOP, cacioricotta e pepe nero macinato 7€

---

pork and onion stew, fiordilatte dei monti, with DOP pecorino cream, cacioricotta and ground black pepper

## **CROCCHE' (1 PZ)**

patate, prezzemolo, pecorino, provola, sale e pepe 3€

---

potatoes, parsley, pecorino, provola, salt and pepper

## **FRITTATINA NAPOLETANA DI PASTA DI GRAGNANO (1 PZ)**

bucatini, macinato di scottona, pomodoro, piselli, besciamella, provola 5€

---

bucatini pasta, minced meat, tomato, peas, bechamel, provola

**GAMBERO VIOLA FRITTATINA DI PASTA DI GRAGNANO  
(1 PZ)**

bucatini cotti nella bisque di gamberi, besciamella allo zafferano, servita con salsa allo zenzero e lime con tartare di gambero viola 7€

---

bucatini pasta, prawn bisque, saffron béchamel, ginger and lime sauce and purple prawn tartare

**GRICIA FRITTATINA DI PASTA DI GRAGNANO (1 PZ)**

bucatini, besciamella con pepe nero macinato e pecorino romano DOP, servita con fonduta di pecorino DOP e guanciale croccante 6€

---

bucatini pasta, bechamel with ground black pepper and pecorino romano DOP, served with pecorino fondue DOP and crispy bacon

**POLPETTA DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA (1 PZ)**

melanzane al forno, fiordilatte dei monti, sugo di pomodoro San Marzano, fonduta di parmigiano reggiano DOP di "vacca rossa" 24 mesi "presidio slow food", basilico, olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 6€

---

baked aubergines, fiordilatte dei monti, San Marzano tomato sauce, Parmigiano Reggiano DOP fondue from "vacca rossa" aged 24 months "slow food presidium", basil, extra virgin olive oil Oro di Caiazzo "slow food presidium"

## PALETTA

TRANCIO DI PALA ROMANA

### ROSSO SAN MARZANO

impasto al grano arso, tartare di pomodoro San Marzano DOP, colatura di alici di menaica "presidio slow food", riduzione di basilico, terra di olive di Caiazzo "presidio slow food", capperi fritti, olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 4€

---

burnt wheat dough, San Marzano DOP tomato tartare, "slow food presidium" Menaica anchovy colatura, basil reduction, "slow food presidium" Caiazzo olive soil, fried caper, Oro di Caiazzo extra virgin olive oil slow food presidium"

### ELEGANZA VIOLA

impasto al grano arso, tartare di gambero viola, crema di patate viola, stracciatella al limone, salsa al Franciacorta, olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 7€

---

burnt wheat dough, purple prawn tartare, purple potato cream, lemon stracciatella, Franciacorta sauce, Oro di Caiazzo extra virgin olive oil "slow food presidium"

### PATATE FRITTE

---

french fries

con salsa artigianale

4.5€

---

with homemade sauce