

PRIMI PIATTI DI TERRA

TAGLIOLINI al TARTUFO	€ 13,00
GNOCCHI alla PULCINELLA	€ 12,00
<small>Speck, provola, pomodorini e rucola</small>	
FUSILLONE crema di scarole, noci, pomodori secchi e alici	€ 13,50
RAVIOLI di ricotta, cacio e tartufo	€ 14,00
PACCHERI pomodorini gialli, porcini e provola	€ 13,00
FUSILLI AVELLINESI zucchini, speck e provola	€ 12,00
PACCHERI ALLO SCARPARELLO	€ 10,00
RAVIOLI di ricotta con noci e gorgonzola	€ 13,00
ZUPPA fagioli, castagne, porcini (stagionale)	€ 13,00

PRIMI PIATTI DI MARE

SPAGHETTI con LE VONGOLE	€ 15,00
LINGUINE agli SCAMPI stracciatella di bufala e limone	€ 15,00
SCIALATIELLO ai FRUTTI DI MARE	€ 16,00
MEZZE MANICHE con crema di pistacchio e gamberetti	€ 14,00
RISOTTO ZUCCHINE e GAMBERI	€ 13,00
PACCHERI con crema di ceci e baccalà	€ 15,00

SECONDI PIATTI DI TERRA

TAGLIATA di ANGUS con rucola, aceto balsamico, scoglie di grano	€ 19,00
ENTRECOTE alla griglia	€ 18,00
SALSICCIA PULCINELLA con caciocavallo di Greci	€ 12,00
HAMBURGER DI SCOTTONA 300 gr con patatine Dippers	€ 14,00
SCALOPPINE VARIE DI POLLO da € 13,00 a € 17,00	
<small>(limone o vino bianco, porcini e tartufo)</small>	
SCAMORZA ALLA GRIGLIA IN CROSTA	€ 12,50
<small>(con prosciutto crudo e pomodorini)</small>	

SECONDI PIATTI DI MARE

TRANCIO DI PESCE SPADA (alla griglia)	€ 16,00
MISTO PESCE alla GRIGLIA	€ 21,00
<small>(gamberoni, pesce spada, calamari)</small>	
FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI	€ 16,00
ORATA all'ACQUA PAZZA	€ 17,00
SPIGOLA alla BRACE	€ 16,00

SOFT DRINK

COCA COLA cl 0,33 bottiglia	€ 3,00
COCA COLA Zero cl 0,33	€ 3,00
FANTA cl 0,33	€ 3,00
SPRITE cl 0,33	€ 3,00
ACQUA Minerale Naturale	€ 2,50
ACQUA Minerale Frizzante	€ 2,50

AMARI

LIQUIRIZIA	€ 3,00
LIMONCELLO	€ 3,00
MELONCELLO	€ 3,00
NOCINO	€ 3,00
FINOCCHIETTO	€ 3,00
JEFFERSON	€ 4,00
UNICUM	€ 3,00
MELA ANNURCA	€ 3,00
AMARO DI FIANO	€ 3,00
AMARO DEL CAPO	€ 3,00
GRAPPE	€ 4,50
AVERNA	€ 3,00
BORSCHI	€ 3,00
MONTENEGRO	€ 3,00
PETRUS	€ 3,00
UNDERBERG	€ 4,00
LUCANO	€ 3,00
JAGERMEISTER	€ 3,00
AMARO DEL CAPO HOT	€ 4,00
AMARO DI BIRRA	€ 4,00

 Seguici sui Social: Viva Pulcinella  	<small>Official partner:</small>  La Fonte del Vesuviano
--	--

Dal LUNEDÌ al VENERDÌ Escluso i Festivi
MENU € 12 a pranzo
INFO e PRENOTAZIONI
☎: 0825 30695 📞: 327 8048858

Viva 
Pulcinella

Menù

ANTIPASTI

ANTIPASTO PULCINELLA (min. 2 porz.)	€ 29,00
<small>Prosc. crudo stagionato Irpino, Mozzarella di Bufala Campana DOP, misto di salumi e formaggi, Fantasia dello Chef</small>	
CAPRICCIO DI BUFALA	€ 15,00
<small>Mozz.lla di bufala Campana DOP (500gr) Pomodorini, rucola</small>	
BRESAOLA RUCOLA E GRANA	€ 12,00
BUFALA E CRUDO	€ 13,00
<small>Mozz.lla di bufala Campana DOP prosc. crudo stagionato Irpino</small>	
ZUPPETTA DI FRUTTI DI MARE	€ 15,00
TAGLIERE DEL LUPO	€ 18,00
<small>Affettati di salumi e formaggi misti, crudo stagionato Irpino, Culatello stagionato Irpino, spianata Calabrese, Sopressata Irpina, Maliterno, Caciocavallo stagionato Irpino, Pecorino Bagnolese</small>	
CAPRESE CON BUFALA	€ 8,00
BOMBA	€ 8,00
<small>Pizzetta ripiena mozzarella di bufala Campana DOP, pomodorini</small>	
IMPEPATA DI COZZE	€ 11,00
SOUTÈ DI COZZE E VONGOLE	€ 14,00

INSALATE

DON RAFFAELE	€ 11,00
<small>Mozzarella di bufala Campana DOP, tonno, radicchio, mais, pomodorini, carote, lattuga, olive nere e rucola</small>	
INSALATA di POLLO	€ 13,00
<small>Lattuga, olive nere, lupini, petto di pollo grigliato</small>	

PAELLA

DEL PESCADO (min. 2 porz.) € 18,50 a porzione	€ 37,00
<small>Frutti di mare, scampi, gamberetti, calamari, verdure</small>	
VALENCIANA (min. 2 porz.) € 20,00 a porzione	€ 40,00
<small>Pollo, frutti di mare, scampi, gamberetti, calamari, verdure</small>	

BACCALÀ'

BACCALÀ IN CASSUOLA	€ 18,50
<small>con olive, capperi, pomodori datterino rossi o gialli</small>	
BACCALÀ CON PATATE, OLIVE E CAPPERI	€ 18,50
BACCALÀ FRITTO	€ 17,50
BACCALÀ alla PERTECAREGNA <small>Peperoni cruschi...</small>	€ 18,50

Per TUTTE le PIZZE, possibilità mozzarella di bufala senza lattosio € 2,50
36 ORE DI LIEVITAZIONE

FRITTI E SFIZI

SPIEDINI DI CALAMARI (1 porz. 6 pz.)	€ 6,00
CROCCHÈ	€ 2,00
ARANCINI	€ 2,00
TIMBALLO FRITTATINE	€ 2,00
ZUCCHINE PASTELLATE	€ 4,00
BARCETTA DI ZEPPOLINE	€ 3,00
PULCI IL BARCAIOLO (Frittura Mista)	€ 12,00
SORA PULCI (fritto patate tagliate a mano)	€ 4,00
PATATINE ALLA ZINGARA	€ 5,50
PATATINE STICK	€ 4,00
PATATINE DIPPERS	€ 4,50
FAGIOLI ALLA MESSICANA	€ 8,00
"O" CUPPITIELLO" ALICI FRITTE	€ 9,00
MOZZARELLA IMPANATA (4 porzioni)	€ 5,00

STUZZICHERIA

MONTANARA (4 porz. - Pizzettine fritte)	€ 6,00
Pomodoro S. Marzano DOP; origano, basilico, grana e olio evo	
MONTANARA FANTASIA (4 porz.)	€ 8,00
TAGLIERE POMODORO (5 porz.)	€ 5,00
Bruschette al pomodoro, olio evo	
TAGLIERE CAPRESE (5 porz.)	€ 8,00
Mozzarella di bufala campana DOP; pomodorini, basilico, aglio e origano, olio evo	

TABELLA ALLERGENI

Se sei soggetto ad allergie o intolleranze alimentari, segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i prodotti alimentari a/o pietanze che contengono ingredienti ai quali sei allergico o intollerante. Sappi, comunque, che i cibi e le bevande somministrati in questo locale sono prodotti in laboratori e cucine dove si utilizzano e si servono alimenti contenenti i seguenti allergeni:

- 01) **GLUTINE** grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e derivati
- 02) **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
- 03) **UOVA** e prodotti a base di uova
- 04) **PESCE** e prodotti a base di pesce
- 05) **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
- 06) **SOIA** e prodotti a base di soia
- 07) **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 08) **FRUTTA A GUSCIO:** mandorle, nocciole, noci, pistacchi, pinoli
- 09) **SEDANO** e prodotti a base di sedano
- 10) **SENAPE** e prodotti a base di senape
- 11) **SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) **ANIDRIDE SOLFOROSA** e solfiti in concentrazione > a 10mg/kg o 10mg/l in termini si SO2
- 13) **LUPINI** e prodotti a base di lupini
- 14) **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 allegato III, servizio VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3°

Per TUTTE le PIZZE, possibilità mozzarella di bufala senza lattosio € 2,50
36 ORE DI LIEVITAZIONE

LE PIZZE

MARGHERITA	€ 5,00
Fiordilatte, pomodoro S. Marzano DOP; basilico, olio evo	
MARGHERITA GIALLA	€ 6,00
Fiordilatte, datterino giallo salsa, basilico, olio evo	
VERACE	€ 8,00
Mozzarella di bufala DOP; pomodoro S. Marzano DOP; basilico, olio evo	
BUFALINA	€ 8,00
Mozz. lla di bufala DOP; pomodorini, basilico, olio evo	
MARINARA	€ 4,50
Pomodoro S. Marzano DOP; aglio, origano, olio evo	
MARINARA con ALICI del mar CANTABRICO	€ 7,00
Pomodoro S. Marzano DOP; alici del Mar Cantabrico, aglio, origano, olio evo	
QUATTRO STAGIONI	€ 7,00
DOP; funghi, prosciutto cotto, salame dolce, olive taggiasche, olio evo	
CAPRICCIOSA	€ 8,00
Fior di latte, pomodoro S. Marzano DOP; funghi, prosciutto cotto, salame dolce, olive taggiasche, carciofi, olio evo	
QUATTRO CACI	€ 9,00
4 Spicchi di Caciocavallo stagionato Irpino, Provolone, Moliterno, Pecorino Bagnolese, Fior di Latte, olio evo	
WURSTEL E PATATINE	€ 7,50
Fior di latte, wurstel, patatine, olio evo	
IRPINA	€ 8,00
Fior di latte, crema di zucchine, pepe, speck croccante, olio evo	
ORTOLANA	€ 8,00
Fior di latte, peperoni, melanzane, zucchine, basilico, olio evo	
RUCOLELLA	€ 8,00
Fiordilatte, prosciutto stag. lto, uvaiole, scoglie di grano, olio evo	
REGINA	€ 8,00
Mozzarella di bufala DOP; pomodoro S. Marzano DOP; pomodorini e carneicione ripieno di ricotta, basilico, olio evo	
VIVA PULCINELLA	€ 9,00
Fior di latte, emmenthal, culatello stagionato irpino, rucola, caciocavallo stagionato Irpino, carneicione ripieno di ricotta, olio evo	
FURORE	€ 9,00
Passata di datterino giallo, salsiccia, pomodoro secco, fior di latte, caciocavallo stagionato Irpino all'uscita, basilico, olio evo	
FROU'FROU	€ 7,50
3 Spicchi: margherita, wurstel e patatine, salsiccia e crocchè, olio evo	
ECCELSA	€ 8,50
Passata di datterino giallo, porcini, provola, olio evo	
SORRENTINA	€ 7,00
Provolone, speck e noci, olio evo	
PORCINA	€ 9,00
Provolone, funghi porcini e tartufo, olio evo	
PATANELLA	€ 8,50
Provolone, patate smash e salsiccia, olio evo	
CAPRESE	€ 7,00
Pomodorini, mozzarella di bufala Campana DOP a crudo, origano e basilico, olio evo	
SICILIANA	€ 7,00
Fiordilatte, scoglie di caciocavallo salato, melanzane, pomodoro S. Marzano DOP; olio evo	
CALABRESE	€ 7,50
Fiordilatte, schiacciata calabra, ricotta e pomodoro S. Marzano DOP; basilico, olio evo	
DIAVOLA	€ 7,00
Fiordilatte, pomodoro S. Marzano DOP; salame piccante, basilico, olio evo	
CAPONCELLA	€ 8,50
Panacea, provola, patate smash, basilico, olio evo	

Per TUTTE le PIZZE, possibilità mozzarella di bufala senza lattosio € 2,50
36 ORE DI LIEVITAZIONE

INFERNO	€ 7,00
Nduja calabrese, pomodoro S. Marzano DOP; fior di latte, basilico, olio evo	
NERANO	€ 9,00
Crema di zucchine, menta, scoglie di caciocavallo stagionato Irpino, basilico, fior di latte, crema di zucchine, olio evo	
CARRETTIERA (Stagionale)	€ 8,50
Provolone, salsiccia e friarielli, olio evo	
PROVOLA e PEPE	€ 6,50
Provolone, basilico, pepe, olio evo	
MORTAZZA	€ 9,00
Fiordilatte, mortadella, pistacchio di Bronte, stracciata di bufala, pesto di pistacchio, olio evo	
DIAVOLA CROCCANTE	€ 8,00
Diavola + cipolla croccante, olio evo	
LA FRESCA	€ 9,00
Datterino giallo salsa, olio extravergine, basilico e mozzarella di bufala Campana DOP all'uscita, olio evo	
STELLA	€ 12,00
Ripiena a 5 punte con crema di zucchine e provola, melanzane a funghetto speck e provola, patate smash salsiccia e fior di latte, ricotta, noci e fior di latte, ricotta, cotto e fior di latte, olio evo	
SAPORITA	€ 13,00
Pizza ciambella con fior di latte, patate smash, porcini e pancetta, provola, al centro botanocino di bufala 250 gr, olio evo	
DELIZIOSA	€ 11,50
Stracciate di bufala, alici del mar Cantabrico, pomodorini secchi, fior di latte, buccia di limone grattugiata, olio evo	
BUFALINA del PIENNOLO	€ 9,00
Pomodoro del piennolo, mozzarella di bufala Campana DOP; basilico, olio evo	
FIORE SALATO	€ 8,00
Fior di zucca, ricotta, alici del mar Cantabrico, basilico, olio evo	
RUSTICA	€ 8,00
Fior di latte, salsiccia, peperone crusca, caciocavallo salato spuma, basilico, olio evo	

LE PIZZE RIPIENE SPECIALI

MONTEVERGINE (IL SACRO... DOPIO RIPIENO)	€ 11,00
Fior di latte, ricotta, prosciutto cotto, salame, pomodoro San Marzano DOP; funghi e pepe, olio evo	
RIPIENO AL FORNO (TRADIZIONALE)	€ 7,50
Fior di latte, ricotta, prosciutto cotto, salame, pomodoro San Marzano DOP; pepe, olio evo	
PIZZA FRITTA (TRADIZIONALE)	€ 6,00
Fior di latte, pomodoro S. Marzano DOP; basilico, olio evo	
RIPIENO DEL CARRETTIERE (STAGIONALE)	€ 7,50
RIPIENO NAPOLETANO FRITTO	€ 7,50
Ricotta, pepe, provola e salame Napoli, olio evo	
PIZZA FRITTA DEL CARRETTIERE (STAGIONALE)	€ 8,50
Provolone, salsiccia e friarielli, olio evo	
TRONCHETTO	€ 8,00
Fior di latte, emmenthal, prosciutto crudo, scoglie di grano, rucola, olio evo	

DESSERT

DOLCI DELLA CASA	€ 5,00
GELATI	€ 5,00
SEMIFREDDI	€ 5,00

SFIZIOSITA' DOLCI

LA MITICA PULCITELLA	€ 10,00
Doppio ripieno con nutella, ricoperto di zucchero a velo	
LA MITICA PULCITELLINA	€ 8,00
Ripieno con nutella, ricoperto di zucchero a velo	
STRINGHETTE	€ 8,50
Straccetti di pasta frita con nutella	
CHICCHERE	€ 8,00
Zeppoline da intingere nel cioccolato bianco e nutella	

SERVIZIO E COPERTO € 2,00 a persona
WI-FI FREE - PER INFO RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

BIRRE IN BOTTIGLIA

HEINEKEN	Birra Lager chiara - Olanda - Grad. Alcol. 5%	€ 3,50
CERES STRONG	Birra doppio malto - Danimarca - Grad. Alcol. 5%	€ 3,50
ICHNUSA	cl 50 Birra Lager non filtrata-Italia - Grad. Alcol. 5%	€ 5,00
PAULANER WEISSHIER	cl 50 Birra Weizen Chiaro-Germania-Alcol. 5.5%	€ 5,00
SERRO CROCE	cl 75 Birra Irpina Chiara - Grad. Alcol. 5%	€ 14,00
SERRO CROCE	cl75 Birra Irpina Ambrata - Grad. Alcol. 5,5%	€ 14,50
SERRO CROCE	cl75 Birra Irpina Granum - Grad. Alcol. 5,87%	€ 14,50
SERRO CROCE	"La Fresca" cl75 Birra Irpina senza Glutine -Alcol. 6%	€ 5,00
FRESH BEER RE FRAVORT	Lager Italiano - Grad. Alcol. 4,9%	€ 4,00
ROSSA DEL BRENTA CUPRO	Strong Ale - Grad. Alcol. 8,1%	€ 5,50
FRAVORT VENTO	Birra italiana IPA - Grad. Alcol. 5,6%	€ 5,50

BIRRE ALLA SPINA

	Fischer Blonde Colore bianco brillante, aroma di cereali con note erbacee di luppolo, gusto dolcezza del caramello e amarezza del luppolo	20/40 Cl Birrificato: Fischer Fermentazione: Bassa Tipologia: Lager 5,2% vol.	0,20 Cl € 3,50 0,40 Cl € 5,50
		Messina cristalli di sale Lager realizzata con puri malti chiari con l'aggiunta di cristalli di sale provenienti dalle saline di Sicilia.	20/40 Cl Birrificato: Messina Fermentazione: Bassa Tipologia: Keller 5% vol.
	MC Farland Red Dati calore ambrato brillante con riflessi rubini, altre aromi di caramello, frutti rossi e liquirizia. Al gusto rotondo e avvolgente.	20/40 Cl Birrificato: MC Farland Fermentazione: Alta Tipologia: Ale 5,6% vol.	0,20 Cl € 4,00 0,40 Cl € 6,00

SANGRIA

SANGRIA 1 Litro	€ 19,00
-----------------	---------