

PRIMI PIATTI DI TERRA

TAGLIOLINI al TARTUFO	€ 14,00
GNOCCHI alla PULCINELLA	€ 12,00
<small>Speck, provola, pomodorini e rucola</small>	
FUSILLONE <small>crema di scirolo, roci, pomodori secchi e alici</small>	€ 14,00
RAVIOLI <small>di ricotta, cacio e tartufo</small>	€ 15,00
PACCHERI <small>pomodorini gialli, porcini e provola</small>	€ 13,00
FUSILLI AVELLINESI <small>zucchini, speck e provola</small>	€ 12,00
PACCHERI ALLO SCARPARELLO	€ 11,00
RAVIOLI <small>di ricotta con noci e gorgonzola</small>	€ 13,00
ZUPPA <small>lagioli, castagne, porcini (stagionale)</small>	€ 13,00

PRIMI PIATTI DI MARE

SPAGHETTI con LE VONGOLE	€ 15,00
LINGUINE agli SCAMPI <small>stracciatella di bufala e limone</small>	€ 16,00
SCIALATIELLO ai FRUTTI DI MARE	€ 17,00
MEZZE MANICHE <small>con crema di pistacchio e gamberetti</small>	€ 14,00
RISOTTO ZUCCHINE e GAMBERI	€ 13,00
PACCHERI <small>con crema di caci e baccalà</small>	€ 15,00

SECONDI PIATTI DI TERRA

TAGLIATA di ANGUS <small>con rucola, aceto balsamico, scaglie di grano</small>	€ 19,00
ENTRECOTE <small>alla griglia</small>	€ 18,00
SALSICCIA PULCINELLA <small>con caciocavallo di Greci</small>	€ 13,00
HAMBURGER DI SCOTTONA <small>300 gr con patatine Dippers</small>	€ 15,50
SCALOPPINE VARIE DI POLLO <small>da € 13,00 a € 17,00</small> <small>(limone o vino bianco, porcini e tartufo)</small>	
SCAMORZA ALLA GRIGLIA IN CROSTA	€ 13,00
<small>(con prosciutto crudo e pomodorini)</small>	

SECONDI PIATTI DI MARE

TRANCIO DI PESCE SPADA <small>(alla griglia)</small>	€ 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	€ 18,00
SPIGOLA alla BRACE	€ 17,00



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
BORSCI	€ 3,00
MONTENEGRO	€ 3,00
PETRUS	€ 3,00
UNDERBERG	€ 4,00
LUCANO	€ 3,00
JAGERMEISTER	€ 3,00
AMARO DEL CAPO HOT	€ 4,00



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

AVG R A F I C A - ristora e polivista - 08201981

Viva Pulcinella

Menù



ANTIPASTI

ANTIPASTO PULCINELLA (min. 2 porz.)	€ 36,00
<small>Prosc. crudo stagionato Irpino, Mozzarella di Bufala Campana DOP, misto di salumi e formaggi, Fantasia dello Chef</small>	
CAPRICCIO DI BUFALA	€ 16,00
<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, spianato Calabrese, Soppresate Irpino, Maliterno, Caciocavallo stagionato Irpino, Pecorino Bagnolese</small>	
CAPRESE CON BUFALA	€ 8,00
BOMBA	€ 8,00
<small>Pizzetta ripiena mozz.lla 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.)	€ 19,00 a porzione	€ 38,00
<small>Frutti di mare, scampi, gamberetti, calamari, verdure</small>		
VALENCIANA (min. 2 porz.)	€ 21,00 a porzione	€ 42,00
<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
BARCHETTA DI ZEPPOLINE	€ 3,00
PULCI IL BARCAIOLO (Frittura Misti)	€ 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. - Pizzette fritte)	€ 6,00
<small>Pomodoro S.Marzano DOP, origano, basilico, grano e olio evo</small>	
MONTANARA FANTASIA (4 porz.)	€ 10,00
TAGLIERE POMODORO (5 porz.)	€ 6,00
<small>Bruschette al pomodoro, olio evo</small>	
TAGLIERE CAPRESE (5 porz.)	€ 8,00
<small>Mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini, basilico, aglio e origano, olio evo</small>	

TABELLA ALLERGENI

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

- 1) GLUTINE: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e derivati
- 2) CROSTACEI: prodotti a base di crostacei
- 3) UOVA: prodotti a base di uova
- 4) PESCE: prodotti a base di pesce
- 5) ARACHIDI: prodotti a base di arachidi
- 6) SOIA: prodotti a base di soia
- 7) LATTE: prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) FRUTTA A GUSCIO: mandorle, nocciole, noci, pistacchi, pinoli
- 9) SEDANO: prodotti a base di sedano
- 10) SENAPE: prodotti a base di senape
- 11) SESAMO: prodotti a base di semi di sesamo
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA: e solfiti in concentrazione >= 10mg/kg o 10mg/l in termini di SO2
- 13) LUPINI: prodotti a base di lupini
- 14) MOLLUSCHI: 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	€ 6,00
<small>Fiordilatte, pomodoro S. Marzano DOP, basilico, olio evo</small>	
MARGHERITA GIALLA	€ 7,00
<small>Fiordilatte, datterino giallo salsato, basilico, olio evo</small>	
VERACE	€ 8,00
<small>Mozzarella di bufala DOP, pomodoro S. Marzano DOP, basilico, olio evo</small>	
BUFALINA	€ 8,00
<small>Mozz.lla di bufala DOP, pomodorini, basilico, olio evo</small>	
MARINARA	€ 5,00
<small>Pomodoro S. Marzano DOP, aglio, origano, olio evo</small>	
MARINARA con ALICI del Mar Cantabrico	€ 7,50
<small>Pomodoro S. Marzano DOP, alici del Mar Cantabrico, aglio, origano, olio evo</small>	
QUATTRO STAGIONI	€ 7,50
<small>Fiore di latte, pomodoro S. Marzano DOP, funghi, prosciutto cotto, salame dolce, olive taggiasche, olio evo</small>	
CAPRICCIOSA	€ 8,00
<small>Fiore di latte, pomodoro S. Marzano DOP, funghi, prosciutto cotto, salame dolce, caciocavallo, olio evo</small>	
QUATTRO CACI 4 Spicchi di Caciocavallo stagionato Irpino, Provola, Moliterno, Pecorino Bagnalese, Fior di latte, olio evo	€ 9,00
WURSTEL E PATATINE	€ 7,50
<small>Fiore di latte, wurstel, patatine, olio evo</small>	
IRPINA	€ 8,00
<small>Fiore di latte, crema di zucchine, pepe, speck croccante, olio evo</small>	
ORTOLANA	€ 8,00
<small>Fiore di latte, peperoni, melanzane, zucchine, basilico, olio evo</small>	
RUCOLELLA	€ 8,00
<small>Fiordilatte, prosciutto stag. lrp., rucola, scoglie di grano, olio evo</small>	
REGINA	€ 8,00
<small>Mozzarella di bufala DOP, pomodoro S. Marzano DOP, pomodorini e cornicione ripieno di ricotta, basilico, olio evo</small>	
VIVA PULCINELLA	€ 9,00
<small>Fiore di latte, emmenthal, culatello stagionato irpino, rucola, caciocavallo stagionato Irpino, cornicione ripieno di ricotta, olio evo</small>	
FURORE	€ 9,00
<small>Passata di datterino giallo, salsiccia, pomodoro secco, fiore di latte, caciocavallo stagionato Irpino all'uscita, basilico, olio evo</small>	
FROÛFROÛ	€ 7,50
<small>3 Spicchi: margherita, wurstel e patatine, salsiccia e croccchè, olio evo</small>	
ECCELSA	€ 9,00
<small>Passata di datterino giallo, parmini, provola, olio evo</small>	
SORRENTINA	€ 7,00
<small>Provola, speck e noci, olio evo</small>	
PORCINA	€ 9,00
<small>Provola, funghi parmini e tartufo, olio evo</small>	
PATANELLA	€ 8,50
<small>Provola, patate smash e salsiccia, olio evo</small>	
CAPRESE	€ 8,00
<small>Pomodorini, mozzarella di bufala Campana DOP a crudo, origano e basilico, olio evo</small>	
SICILIANA	€ 7,50
<small>Fiordilatte, scoglie di caciocavallo salato, melanzane, pomodoro S. Marzano DOP, olio evo</small>	
CALABRESE	€ 8,00
<small>Fiordilatte, schiacciato calabro, ricotta e pomodoro S. Marzano DOP, basilico, olio evo</small>	
DIAVOLA	€ 7,50
<small>Fiordilatte, pomodoro S. Marzano DOP, salame piccante, basilico, olio evo</small>	
CAFONCELLA	€ 8,50
<small>Pancetta, provola, patate smash, basilico, olio evo</small>	

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

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

LE PIZZE RIPIENE SPECIALI

MONTEVERGINE (IL SACRO... DOPPIO RIPIENO)	€ 13,00
<small>Fiore di latte, ricotta, prosciutto cotto, salame, pomodoro San Marzano DOP, funghi e pepe, olio evo</small>	
RIPIENO AL FORNO (TRADIZIONALE)	€ 8,00
<small>Fiore di latte, ricotta, prosciutto cotto, salame, pomodoro San Marzano DOP, pepe, olio evo</small>	
PIZZA FRITTA (TRADIZIONALE)	€ 6,50
<small>Fiore di latte, pomodoro S. Marzano DOP, basilico, olio evo</small>	
RIPIENO DEL CARRETTIERE (STAGIONALE)	€ 8,50
RIPIENO NAPOLETANO FRITTO	€ 8,00
<small>Ricotta, pepe, provola e salame Napoli, olio evo</small>	
PIZZA FRITTA DEL CARRETTIERE (STAGIONALE)	€ 8,50
<small>Provola, salsiccia e friarielli, olio evo</small>	
TRONCHETTO	€ 8,50
<small>Fiore di latte, emmenthal, prosciutto crudo, scoglie di grano, rucola, olio evo</small>	

DESSERT

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

SFIZIOSITA' DOLCI

LA MITICA PULCITELLA	€ 10,00
<small>Doppio ripieno con nutella, ricoperto di zucchero a velo</small>	
LA MITICA PULCITELLINA	€ 8,00
<small>Ripieno con nutella, ricoperto di zucchero a velo</small>	
STRINGHETTE	€ 9,00
<small>Straccetti di pasta frita con nutella</small>	
CHICCHERE	€ 8,00
<small>Zeppoline da infingere nel cioccolato bianco e nutella</small>	

SERVIZIO E COPERTO € 2,50 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-Germana-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 Italiana - 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 biondo brillante, aroma di cereali con note erbacee di luppolo, gusto dolcezza del caramello e amarezza del luppolo	20/40 CL Birrificio: Fischer Fermentazione: Basso 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 Birrificio: Messina Fermentazione: Basso Tipologia: Keller 5% vol.
 MC Farland Red Dal colore ambrato brillante con riflessi rubino, offre aromi di caramello, frutti rossi e liquorici. Al gusto rotondo e avvolgente.	25/50 CL Birrificio: MC Farland Fermentazione: Alta Tipologia: Ale 5,6% vol.	€ 0,25 Cl € 4,50 € 0,50 Cl € 7,00

SANGRIA

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