

MENÙ

laPOPOLARE

DI GIUSEPPE BORRELLI

VIA MARGHERA 37

LE PIZZE POPOLARI

LE MARGHERITE

MARGHERITA

POMODORO, FIORDILATTE, BASILICO, OLIO.

8,50

MARGHERITA PROVOLA E PEPE

POMODORO, PROVOLA, PEPE NERO, BASILICO, OLIO

10

MARGHERITA CON BUFALA

POMODORO, BUFALA, BASILICO, OLIO.

12

MARGHERITA GIALLA

POMODORO PELATO GIALLO, PROVOLA, PECORINO ROMANO, BASILICO, OLIO.

13

MARGHERITA POP

POMODORO, COLATURA DI BUFALA, PESTO DI BASILICO, OLIO.

13

BUFALA POP

FILETTO DI POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA DI BUFALA, ORIGANO, PECORINO SARDO, BASILICO, OLIO.

13,50

PROVOLA & POP

POMODORO PELATO GIALLO, POMODORO DEL PIENNOLO, SCAMORZA AFFUMICATA, PEPE NERO, BASILICO, OLIO

13,50

laPOPOLARE

DI GIUSEPPE BORRELLI

LE PIZZE POPOLARI

LE MARINARE

MARINARA POPOLARE

POMODORO, POMODORINI DI STAGIONE, AGLIO, ORIGANO, OLIO.
7,50

MARINARA COMPLETA

POMODORO, POMODORINI DI STAGIONE, OLIVE KALAMATA, ALICI DI CETARA, AGLIO, ORIGANO, OLIO.
10

MARINARA POP

POMODORINI DI STAGIONE, POMODORINI GIALLI, OLIVE KALAMATA, CAPPERI, AGLIO, ORIGANO, PESTO DI BASILICO, OLIO.
11,50

NON CHIAMATELA MARINARA

POMODORO ALLO SCARPARELLO, GRANA PADANO LODIGIANO, PECORINO ROMANO, AGLIO NERO, ORIGANO, BASILICO, OLIO.
13,50

MARINARA AL SALAME

POMODORO, POMODORO DEL PIENNOLO, SALAME NAPOLI, AGLIO, ORIGANO, BASILICO, OLIO.
11,50

laPOPOLARE

DI GIUSEPPE BORRELLI

LE PIZZE POPOLARI

LA TRADIZIONE

DIAVOLA

POMODORO, SALAME NAPOLI PICCANTE, FIORDILATTE, PEPERONCINO FRANTUMATO ROSSO, BASILICO, OLIO. **12,50**

CAPRICCIOSA

POMODORO, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON, OLIVE KALAMATA, CARCIOFINI, FIORDILATTE, BASILICO, OLIO. **13,50**

ORTOLANA

FUNGHI CHAMPIGNON, MELANZANE, PEPERONI SALTATI, CHIPS DI ZUCCHINE, FIORDILATTE, BASILICO, OLIO. **12,50**

SAN DANIELE 30

POMODORINI DI STAGIONE, FIORDILATTE, RUCOLA SELVATICA, PROSCIUTTO SAN DANIELE 30 MESI, SCAGLIE DI GRANA PADANO LODIGIANO. **16**

SAN GENNARO

POMODORO, PROVOLA, CARNE MACINATA, PEPE NERO, GRANA PADANO LODIGIANO, BASILICO, OLIO. **13,50**

RIPIENO DI SCAROLE

SCAROLA SALTATA, PROVOLA, ALICI, GRANA PADANO LODIGIANO, OLIO. **13**

CALZONE

RICOTTA FRESCA, SALAME NAPOLI, PROVOLA, PEPE NERO, POMODORO, BASILICO, OLIO. **13**

laPOPOLARE

DI GIUSEPPE BORRELLI

LE PIZZE POPOLARI

LE EVOLUTE

CALABRESE

PROVOLA, 'NDUJA DI SPILINGA, CIPOLLOTTO FRESCO, GRANA PADANO, BASILICO, OLIO. **12,50**

CETARA RIVISITATA

FIORDILATTE, STRACCIATELLA, ALICI DI CETARA, MENTA, GRATTUGIATA DI LIME, BASILICO, OLIO. **15**

SICILIANA RIVISITATA

POMODORO, MELANZANE, STRACCIATELLA, GRANA PADANO LODIGIANO, BASILICO, OLIO. **14,50**

FRIGGITELLA

FRIGGITELLI, PROVOLA, SALSICCIA ROSSA, PECORINO ROMANO, BASILICO, OLIO. **14,50**

LA RUSTICA

FIORDILATTE, PATATE AL FORNO CONDITE, CREMA DI PEPERONI, CAPOCOLLO, BASILICO, OLIO. **15,50**

MORTADELLA

FIORDILATTE, RICOTTA AL LIMONE, MORTADELLA IGP, PECORINO ROMANO, BASILICO, OLIO. **14**

MONACO DOP

FIORDILATTE, PANCETTA AL PEPE NERO, PROVOLONE DEL MONACO, CHIPS DI ZUCCHINE, BASILICO, OLIO. **15,50**

5 FORMAGGI

FIORDILATTE, PROVOLONE SEMIPICCANTE, GORGONZOLA, COLATURA DI BUFALA, CACIOCAVALLO ARTIGIANALE, BASILICO, OLIO. **13,50**

GLI ANTIPASTI

LA FRITTURA

CROCCHÈ DI PATATE. **4**

FIORI DI ZUCCA RIPIENI. **7,50**

PROVOLA FRITTA. **6**

FRITTATINA. **4**

ARANCINA. **4**

ANTIPASTI di TERRA

BRUSCHETTA CAPRESE. **8**

MONTANARE MISTE. **12**

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI PER DUE. **22**

CAPRESE DI BUFALA CON POMODORI DI SORRENTO. **12**

ANTIPASTI di MARE

IMPEPATA DI COZZE. **12**

POLPETTE DI ALICI CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE. **10**

INSALATA DI POLPO. **14**

TARTARE DEL GIORNO. **18**

laPOPOLARE

DI GIUSEPPE BORRELLI

I PRIMI

PRIMI PIATTI di TERRA

PACCHERI ALLA GENOVESE. **12**

LARDIATA. **12**

SPAGHETTI CON DATTERINO E BASILICO. **15**

PISELLI, CAS' E OV'. **12**

MAFALDA CON RAGÙ NAPOLETANO E RICOTTA. **12**

PASTA E PATATE VERACE. **12**

GNOCCHI AL TEGAMINO. **12**

PRIMI PIATTI di MARE

LINGUINE ALLE VONGOLE. **18**

PASTA, FAGIOLI E COZZE. **15**

SCIALATIELLI AL CARTOCCIO. **22**

RISOTTO ALLA PESCATORA. **22**

SPAGHETTONE DI GRAGNANO ALLA LUCIANA. **18**

laPOPOLARE

DI GIUSEPPE BORRELLI

I SECONDI

SECONDI di TERRA

COSTATA DI MANZO. **24**

BRACIOLA NAPOLETANA. **14**

PARMIGIANA DI MELANZANE. **14**

POLPETTE AL RAGÙ. **14**

COTOLETTA ALLA MILANESE CON OSSO. **16**

PEPERONI 'MBUTTUNATI. **12**

SEAFOOD

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI

CON VERDURE PASTELLATE. **18**

POLIPETTI ALLA LUCIANA. **16**

PARMIGIANA DI SGOMBRO. **16**

CALAMARI ALLA GRIGLIA

CON CAPONATA DI VERDURE. **18**

laPOPOLARE

DI GIUSEPPE BORRELLI

LE INSALATE

LE INSALATE

CAESAR SALAD CON POLLO. **14**

LA POPOLARE: MISTICANZA, TONNO, UOVA SODE,
CAROTE, MAIS, MOZZARELLA. **14**

LA GRECA: MISTICANZA, OLIVE KALAMATA, FETA,
CETRIOLI, CIPOLLA ROSSA, SALSA YOGURT. **14**

LA FRESELLA

FRESELLA CON TONNO
E POMODORINI DI STAGIONE. **12**

I CONTORNI

CONTORNI FRESCHI DEL GIORNO. **5**

SERVICE 2,50

laPOPOLARE

DI GIUSEPPE BORRELLI