

DAMICHELEMALAGA.COM



# MENÙ





# ANTIPASTI

## CROCCHÈ

[1-3-7-9]

Patate, Grana Padano e mozzarella

€ 3,50

## ARANCINO

[1-3-7-9]

Riso Carnaroli, carne macinata, salsa di pomodoro, mozzarella e Grana Padano

€ 4

## FRITTATINA CLASSICA

[1-3-7-9]

Bucatini, carne macinata, mozzarella, Grana Padano, besciamella e piselli

€ 4,50

## ZEPPOLINE NAPOLETANE

[1-3-7-9]

Classiche zeppoline napoletane

€ 5

## BRUSCHETTE AL POMODORO

[1]

Pane tostato con pomodorini, aglio, olio e origano

€ 6

## PATATINE FRITTE

[1-3-7-9]

Patate fritte

€ 5,50

## MONTANARE CLASSICHE

4 pezzi

[1-3-7-9]

Montanara napoletana frita, pomodoro e Grana Padano

€ 7



# A' MONTANARA

Pane e servizio 1,50€  
Per allergeni, vedi sezione dedicata a fine menù





# ANTIPASTI

## FIOR DI ZUCCA

[1-3-7-9]

Fior di zucca ripieni di crema cacio e pepe

€7

## MOZZARELLA IN CARROZZA

[1-3-7-9]

Mozzarella, pane bianco in panatura croccante

€7

## PARMIGIANA DI MELANZANE

[1-3-7-9]

Melanzana impanata e fritta, mozzarella, pomodoro, formaggio, pepe e basilico

€9

## BURRATINA PUGLIESE

[1-7-8]

Burrata pugliese DOP 125 g, pesto di pistacchio, granella di pistacchio, valeriana e pane carasau

€11



A' PARMIGIANA



# INSALATE

## CAESAR SALAD

[1-3-4-7-10]

Lattuga romana, crostini di pane, pollo grigliato, uovo sodo, bacon, scaglie di grana padano e salsa Caesar

€13

## VEGANA

[12]

Dadolata di barbabietola rossa, rucola, valeriana, carciofi a spicchi, chips di sedano rapa e citronette

€13



# PIZZE DELLA TRADIZIONE NAPOLETANA

## MARINARA

[1-6]

Pomodoro, origano, aglio, basilico ed olio di semi di soia

€ 9,50

## MARGHERITA

[1-6-7]

Pomodoro, fior di latte di Agerola, basilico, pecorino romano D.O.P. ed olio di semi di soia

€ 12

DOPPIA MOZZARELLA €13,50

## PROVOLA E PEPE

[1-6-7]

Pomodoro, provola, pepe nero, basilico, pecorino romano D.O.P. ed olio di semi di soia

€ 13

## COSACCA

[1-6-7]

Pomodoro, basilico, pecorino romano D.O.P. ed olio di semi di soia

€ 10,50

## O'CALZONE

[1-6-7]

Pomodoro, ciccioli, salame Napoli, fior di latte di Agerola, ricotta di bufala, pepe, basilico, pecorino romano D.O.P. ed olio di semi di soia

€ 16

## A'PIZZA FRITTA

[1-3-6-7-9]

Pizza frita ripiena con pomodoro, provola, ricotta, ciccioli, salame, pepe nero, basilico, pecorino romano D.O.P. ed olio di semi di soia

€ 16

## PIZZE SPECIALI

### OFFICIAL

[1-3-6-7-9]

Pomodoro, provola, polpettine fritte, melanzane fritte, ricotta salata, pepe nero, basilico, pecorino romano D.O.P. ed olio di semi di soia

€ 15

### PISTACCHIO

[1-3-6-7-8-10-11-12]

Mozzarella fior di latte di Agerola, burrata 125gr, mortadella, pesto di pistacchio, granella pistacchio, olio di semi di soia

€ 17



Pane e servizio 1,50€  
Per allergeni, vedi sezione dedicata a fine menù



## TARTUFO

[1-6-7-12]

Crema di tartufo, mozzarella fior di latte di Agerola, burrata 125gr, pecorino romano D.O.P., basilico e olio di semi di soia

€ 17

## ZOLA NDUJA

[1-6-7]

Nduja, cipolla caramellata, gorgonzola, salame, provola, miele piccante, pecorino romano D.O.P., basilico, olio di semi di soia

€ 16,50

## ITALIA

[1-6-7]

Fior di latte di Agerola, rucola, pomodorini, scaglie di Parmigiano, mousse di pesto e burrata da 125gr, pecorino romano D.O.P., basilico, olio extravergine di oliva

€ 16,50

## PRIMAVERA

[1-6-7]

Pomodorini, mozzarella fior di latte di Agerola, prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di Parmigiano, pecorino romano D.O.P., basilico, olio extravergine di oliva

€ 17

# PIZZE CLASSICHE

## CAPRICCIOSA

[1-6-7-12]

Pomodoro, funghi, carciofi, olive nere, prosciutto cotto, mozzarella fior di latte di Agerola, basilico, pecorino romano D.O.P. ed olio di semi di soia

€ 16

## SALSICCIA E FRIARIELLI

[1-6-7-12]

Classica salsiccia a punta di coltello con mozzarella fior di latte di Agerola, provola, friarielli, basilico, pecorino romano D.O.P. ed olio di semi di soia

€ 16

## QUATTRO FORMAGGI

[1-6-7-12]

Gorgonzola, emmental, mozzarella fior di latte di Agerola, provola, basilico, pecorino romano D.O.P. ed olio di semi di soia

€ 16

## COTTO & FUNGHI

[1-6-7-12]

Mozzarella fior di latte de Agerola, prosciutto cotto, funghi, basilico, pecorino romano D.O.P. ed olio di semi di soia

€ 15

## PUB

[1-3-6-7-9]

Wurstel, mozzarella fior di latte di Agerola, patatine fritte, basilico, pecorino romano D.O.P. ed olio di semi di soia

€ 15

## DIAVOLA

[1-6-7]

Pomodoro, salame Napoli, fior di latte di Agerola, peperoncino, basilico, pecorino romano D.O.P. ed olio di semi di soia

€ 14

## MARADONA

[1-6-7]

Pomodoro, mozzarella di Bufala Campana DOP, basilico, pecorino romano D.O.P. ed olio di oliva extra vergine

€ 15



## NAPOLETANA

[1-4-6-7-12]

Pomodoro, mozzarella, fior di latte di Agerola, alici, capperi, origano ed olio di semi di soia

€ 15

## ORTOLANA

[1-3-6-7-9]

Mozzarella fior di latte di Agerola, melanzane fritte, zucchine fritte, pomodorini, provola, basilico, pecorino romano D.O.P. ed olio di semi di soia

€ 14,50

## MARGHERITA VEGANA

[1-6]

Fior di latte vegano, pomodoro, basilico e olio di semi di soia

€ 13,50

## AGGIUNTA PIZZE

- Pomodoro Solea | Cipolla rossa 1€
- Capperi | Melanzane fritte | Zucchine fritte | Rucola 1,50€
- Prosciutto cotto | Salame Napoli | Salsiccia | Cicoli | Datterini rossi | Ricotta | Scaglie di grana | Gorgonzola | Emmental Wurstel | Cipolla caramellata | Funghi Champignon | Olive nere | Carciofi 2€
- Fior di latte | Mortadella | Nduia | Acciughe | Tonno | Mozzarella Vegana 2,50€
- Bufala D.O.P | Prosciutto Crudo | Patatine fritte 3€
- Burrata di Puglia IGP 4,50€



Pane e servizio 1,50€  
Per allergeni, vedi sezione dedicata a fine menù





## PRIMI PIATTI

### TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

[1-3-7-9]

Tagliatelle con carne macinata, pomodoro e Grana Padano

€ 13,50

### LASAGNA

[1-3-7-9]

Lasagna con besciamella e ragù di carne

€ 13,50

### GNOCCHI ALLA SORRENTINA

[1-7-9]

Gnocchi con salsa di pomodoro, basilico e provola

€ 13,50

### ZITO ALLA GENOVESE

[1-3-7-9]

Ziti, stracotto di carne bovina e stracotto di cipolle, pecorino romano D.O.P.

€ 14,50

### RIGATONI ALLA CARBONARA

[1-3-7]

Rigatoni con uova, pecorino romano D.O.P. e guanciale

€ 14,50

### ZITO ALLA LARDIATA

[1-7-9]

Ziti, classica lardiata napoletana, pomodoro San Marzano, lardo di Colonnata, basilico, pecorino romano D.O.P. ed olio di oliva extra vergine

€ 14,50

### SPAGHETTI PESTO & BURRATA

[1-3-6-7-8-10-11-12]

Spaghetti con pesto, burrata e pomodorini confit

€ 15,50

## SECONDI PIATTI



### POLPETTE AL RAGÙ

[1-3-7-9]

Polpette al sugo con pane tostato e scaglie di Grana Padano

€ 13

### PETTO DI POLLO ARROSTO

Petto di pollo arrosto con insalata di valeriana, datterini e citronette

€ 16,50

### TAGLIATA DI MANZO

Tagliata di manzo alla griglia 350 g, scegli il tuo contorno

€ 23,50



# CONTORNI

## FRIARIELLI

[12]

Friarielli Napoletani

€ 4

## MELANZANE A FUNGHETTO

[1-3-7-9]

Melanzane fritte con salsa al pomodoro

€ 4

## FAGIOLINI AGLIO, OLIO & LIMONE

Fagiolini in padella con aglio, olio e limone

€ 4

## INSALATA MISTA

Lattuga romana, valeriana e rucola

€ 4

# BABY MENÙ

## PENNE AL POMODORO

[1]

Pasta al sugo di pomodoro

€ 8,50

## PENNE AL PESTO

[1-7]

Pasta con pesto di basilico

€ 8,50

## SPAGHETTI AL BURRO

[1-7]

Spaghetti con burro e Parmigiano

€ 8,50

## COTOLETTA E PATATINE

[1-3-7-9]

Cotoletta di pollo e patate fritte

€ 11,50

## BABY MARGHERITA

[1-6-7]

Pomodoro, mozzarella fior di latte di Agerola, basilico, pecorino romano D.O.P. ed olio di semi di soia

€ 9

## BABY WÜRSTEL E PATATINE

[1-3-6-7-9]

Wurstel, fior di latte di Agerola, patatine fritte, pecorino romano D.O.P. ed olio di semi di soia

€ 12



# O' SCUGNIZZO

Pane e servizio 1,50€  
Per allergeni, vedi sezione dedicata a fine menù



# BEVANDE

ACQUA NATURALE DELLA CASA € 2,50

ACQUA GASATA DELLA CASA € 2,50

ACQUA SAN PELLEGRINO € 3,50

ACQUA PANNA € 3,50

COCA COLA € 2,80

COCA COLA ZERO € 2,80

FANTA € 2,80

FANTA LEMON € 2,80

SPRITE € 2,80

AQUARIUS LIMONE / ARANCIA € 2,80

ESTATHE LIMONE / PESCA € 3

# BIRRE

alla spina

NASTRO AZZURRO

€ 2,50 / € 3,50 / 4,50€

[0.25L. / 0.3 L. / 0.5 L.]

# BIRRE

in bottiglia

PERONI ORIGINALE € 3

ESTRELLA GALICIA € 3

PERONI LEMON € 4

NASTRO AZZURRO 0.0 € 4

PERONI SENZA GLUTINE € 4,50

1906 ROSSA € 4,50

IPA € 5

PERONI DOPPIO MALTO € 5





## BOLLICINE

PROSECCO D.O.C. € 5 / 20€  
CALICE / BOTTIGLIA

LAMBRUSCO ROSADO 16.50€  
BOTTIGLIA

LAMBRUSCO ROJO 16.50€  
BOTTIGLIA

## ROSATI

SOLE ROSATO € 5 / 20€  
CALICE / BOTTIGLIA

PINOT GRIGIO  
BLUSH € 5 / 20€  
CALICE / BOTTIGLIA

## BIANCHI

PINOT GRIGIO DOC € 4,50 / 19€  
CALICE / BOTTIGLIA

FALANGHINA € 5 / 20€  
CALICE / BOTTIGLIA

CHARDONNAY € 4,50 / 18€  
CALICE / BOTTIGLIA

## ROSSI

MONTEPULCIANO € 5 / 18€  
CALICE / BOTTIGLIA

AGLIANICO D.O.C. € 5,50 / 19€  
CALICE / BOTTIGLIA

NERO D'AVOLA € 5 / 18€  
CALICE / BOTTIGLIA



# COCKTAILS

|                        |       |                       |       |
|------------------------|-------|-----------------------|-------|
| VERMOUTH BIANCO /ROSSO | €4,50 | AMERICANO             | €9    |
| TINTO DE VERANO        | €5    | HUGO SPRITZ           | €9    |
| ABSOLUT VODKA LEMON    | €8    | MOSCOW MULE           | €9    |
| ABSOLUT VODKA TONIC    | €8    | NEGRONI               | €9    |
| APEROL SPRITZ          | €8    | HENDRICKS GIN TONIC   | €9,50 |
| CAMPARI SPRITZ         | €8,50 | WHISKY & COCA         | €10   |
| LIMONCELLO SPRITZ      | €8,50 | GREYGOOSE VODKA TONIC | €10   |
| TANQUERAY GIN LEMON    | €8,50 | GREYGOOSE VODKA LEMON | €10   |
| TANQUERAY GIN TONIC    | €8,50 | HENDRICKS GIN LEMON   | €10   |
| ABSOLUT VODKA RED BULL | €9    |                       |       |





# ELENCO ALLERGENI

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento o sul registro allergeni. Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.



## 1. GLUTINE

Cereali contenente glutine, quali: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati e prodotti derivati



## 8. FRUTTA A GUSCIO

Frutta a guscio quali: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati



## 2. CROSTACEI

Crostacei e prodotti derivati



## 9. SEDANO

Sedano e prodotti derivati



## 3. UOVA

Uova e prodotti derivati



## 10. SENAPE

Senape e prodotti derivati



## 4. PESCE

Pesce e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o nel vino



## 11. SEMI DI SESAMO

Semi di sesamo e prodotti derivati



## 5. ARACHIDI

Arachidi e prodotti derivati



## 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10 mg/L espressi come SO



## 6. SOIA

Soia e prodotti derivati



## 13. LUPINI

Lupini e prodotti derivati



## 7. LATTE

Latte e prodotti derivati, incluso lattosio



## 14. MOLLUSCHI

Molluschi e prodotti derivati

