



*Menù*





*Little Italy: un piccolo mondo, una grande famiglia  
Sapori autentici e ricette tradizionali per riscoprire il  
piacere autentico di stare insieme in un ambiente  
vintage, caldo e accogliente, condividendo ottimo cibo.*

*Tradizione e genuinità, un viaggio alla scoperta delle  
piccole realtà locali che hanno conservato per le loro  
preparazioni le ricette di una volta.*

*Per riscoprire il gusto della pizza più autentica e  
sentirsi davvero a casa.*





## *Antipasti*

### *Cuor di Latte*

pasta fritta, prosciutto crudo  
toscano dop, burrata, scaglie di  
grana padano, letto di rucola, olive  
Napoli grandi

**12,00 €**

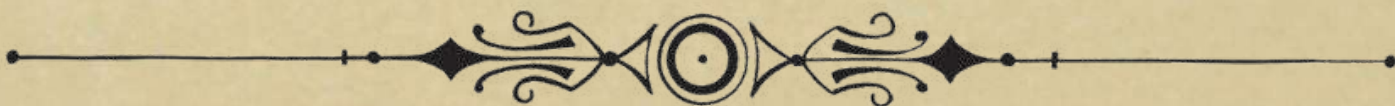
### *Positano*

pasta fritta, mozzarelle di bufala,  
ricottina, stracciatella, sughetto  
casereccio, rucola, olive taggiasche,  
scaglie di ricotta salata

**12,00 €**

*Chiacchiere* 5 €

*Patatine Fritte* 4 €







# Taglieri

## *Del Marghè*

formaggi freschi e stagionati  
accompagnati da miele bio e confetture  
bio e pasta fritta

1 persona: **8,00 €**

2 persone: **15,00 €**

4 persone: **22,00 €**

## *Del Maslè*

affettati misti in base alla stagione  
accompagnati da olive Napoli, pasta  
fritta, pomodori stagionati

1 persona: **8,00 €**

2 persone: **15,00 €**

4 persone: **22,00 €**


## *Little Italy*

formaggi misti, affettati misti, miele bio,  
confetture bio, focaccia, letto di rucola

1 persona: **9,00 €**

2 persone: **17,00 €**

4 persone: **24,00 €**





## *Focacce*

<i>Classica</i>	olio, sale, origano	<b>4,00 €</b>
<i>Reginella</i>	bufaline, salamino, speck, crudo, olive verdi Napoli, rucola, grana	<b>12,00 €</b>
<i>La Cruda</i>	crudo toscano DOP, rucola, pomodorini pachino, grana	<b>12,00 €</b>
<i>Al Lardo</i>	lardo, rucola, pomodorini pachino	<b>7,00 €</b>
<i>Caprese</i>	bufaline, olive Napoli, pomodorini pachino	<b>8,00 €</b>



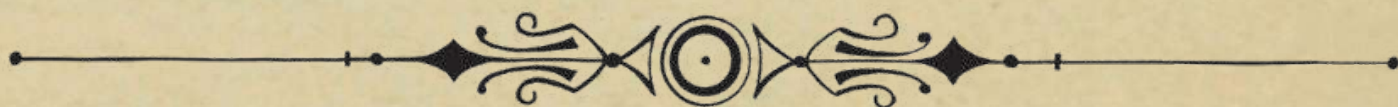
# *Pizze*

## *Classiche*

<i>Madama</i>	pomodoro, fior di latte, olio	<b>5,50 €</b>
<i>Margherita</i>	EVO, basilico	
<i>Marinara</i>	pomodoro, aglio, origano	<b>5,00 €</b>
<i>Funghi</i>	pomodoro, fior di latte, champignon, olio EVO, basilico	<b>7,50 €</b>
<i>Cotto</i>	pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, olio EVO, basilico	<b>7,50 €</b>
<i>4 Stagioni</i>	pomodoro, fior di latte, champignon, prosciutto cotto, carciofi, olive, olio EVO, basilico	<b>8,50 €</b>
<i>Diavola</i>	pomodoro, fior di latte, spianata calabra, olio EVO, basilico	<b>7,50 €</b>
<i>Tedesca</i>	pomodoro, fior di latte, patate al forno, würstel, olio EVO, basilico	<b>7,50 €</b>



<i>Salsiccia</i>	pomodoro, fior di latte, salsiccia, olio EVO, basilico	<b>8,50 €</b>
<i>La Norma</i>	pomodoro, melanzane, olio EVO, basilico, ricotta salata dopo cottura	<b>7,00 €</b>
<i>Greca</i>	pomodoro, fior di latte, olive olio EVO, basilico	<b>7,00 €</b>
<i>Napoli</i>	pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi,origano, olio EVO, basilico	<b>6,50 €</b>
<i>4 Formaggi</i>	fior di latte, gorgonzola, toma, provola affumicata	<b>7,50 €</b>
<i>Nestrome</i>	pomodoro, fior di latte, tonno, basilico	<b>7,50 €</b>



\* Il prodotto potrebbe essere surgelato  
rinforzo **1,00 €** bufala e burrata **2,50 €** aggiunte **1,50 €**

*Per tutte le pizze puoi scegliere tra l'impasto di farina Tipo 1 oppure Integrale*

# *Pizze*

## *Vegane*

<i>Margherita</i>	pomodoro, mozzarella di riso, basilico	<b>6,50 €</b>
<i>Genovese</i>	pomodoro, tofu, mozzarella di riso, fagiolini, noci	<b>7,50 €</b>
<i>La Grill</i>	zucchine grigliate, melanzane grigliate, pomodoro secco, rucola	<b>7,00 €</b>
<i>Vegana</i>	pomodoro, patate julienne, peperoni, melanzane, zucchine, pistacchio	<b>8,00 €</b>
<i>Casertana</i>	pomodoro, mozzarella di riso, friarielli, patate julienne, funghi, pinoli	<b>9,00 €</b>

## *Delicate*

<i>Venere</i>	fior di latte, asparagi*, stracchino, olio tartufato, basilico	<b>8,00 €</b>
---------------	---	---------------



<i>Tenerella</i>	fior di latte, stracchino, prosciutto cotto, olio EVO, basilico	7,50 €
<i>Vegetariana</i>	pomodoro, fior di latte, verdure di stagione, olio EVO, basilico	8,50 €
<i>Ricotta e Spinaci</i>	pomodoro, ricotta e spinaci*, olio EVO, basilico	7,00 €
<i>Italy</i>	fior di latte, prosciutto cotto, crema di piselli, grana padano 24 mesi	8,00 €
<i>Leggera</i>	fior di latte, stracchino, rucola, pomodorini pachino	7,00 €
<i>Sfiziosa</i>	fior di latte, provola, gorgonzola, noci	8,00 €
<i>Regina</i>	fior di latte, tonno IGP, patate al forno, origano, olio EVO, basilico	7,50 €



\* Il prodotto potrebbe essere surgelato  
 rinforzo **1,00 €** bufala e burrata **2,50 €** aggiunte **1,50 €**

*Per tutte le pizze puoi scegliere tra l'impasto di farina Tipo 1 oppure Integrale*

# *Pizze*

## *Regionali*

<i>Pugliese</i>	fior di latte, friarielli, acciughe, pan grattato, stacciata, pomodoro secco, basilico, olio EVO	<b>12,50 €</b>
<i>Piemontese</i>	fior di latte, salame di turgia, toma delle valli, pomodoro secco, olio EVO, basilico	<b>9,50 €</b>
<i>Sarda</i>	pomodoro, fior di latte, olive, capperi, salamino, pecorino sardo in uscita	<b>8,50 €</b>
<i>Ligure</i>	fior di latte, patate julienne, pesto, olio EVO, basilico	<b>8,00 €</b>
<i>Calabra</i>	pomodoro, fior di latte, nduja, peperoni, spianata calabra, olio EVO, basilico	<b>8,50 €</b>
<i>Campana</i>	fior di latte, friarielli, salsiccia campana, basilico	<b>8,50 €</b>
<i>Toscana</i>	pomodoro, fior di latte, crudo toscano DOP, scaglie di grana padano 24 mesi, olio EVO	<b>10,00 €</b>
<i>Tirolese</i>	pomodoro, speck IGP, gorgonzola, noci	<b>9,00 €</b>



## Speciali

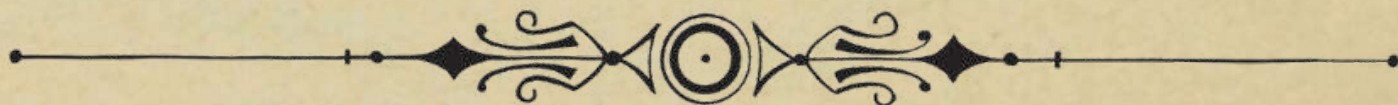
*Bufala Doc*    bufala campana dop "l'oro di Battipaglia" dopo cottura, pomodoro, olio EVO, basilico    **10,00 €**

*Carbonara*    fior di latte, uovo, guanciale, pecorino, grana padano    **9,50 €**

*Mortazza*    fior di latte, mortadella IGP, stracciatella, granella di pistacchio, pomodorino pachino, olio EVO    **10,00 €**

*Bagaria*    bufala campana dop "L'oro di Battipaglia", datterino giallo, alacce di Sicilia, olive taggiasche, pan grattato    **11,00 €**

*Fiocco*    fior di latte, gorgonzola, pasta di salsiccia, cipolla di Tropea    **8,50 €**



\* Il prodotto potrebbe essere surgelato  
rinforzo **1,00 €** bufala e burrata **2,50 €** aggiunte **1,50 €**

*Per tutte le pizze puoi scegliere tra l'impasto di farina Tipo 1 oppure Integrale*

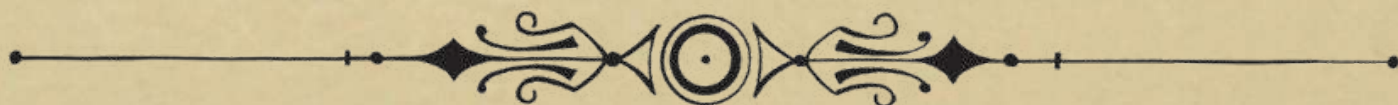


## Speciali


<i>New York</i>	pomodoro, burrata, stracciatella di latte vaccino, basilico, olio tartufato	<b>12,50 €</b>
<i>Brooklyn</i>	porzione ripiena di ricotta e prosciutto cotto, affiancata da pomodoro, mozzarella, melanzane, salsiccia e friarielli, stracciatella di latte vaccino, basilico	<b>13,50 €</b>
<i>Manhattan</i>	ripieno a ciambella di scarola, provola affumicata e olive taggiasche, al centro bufaline, prosciutto crudo toscano, rucola, pomodorino pachino e scaglie di grana.	<b>15,00 €</b>
<i>Dolci</i>	Dolci produzione propria	<b>4,50 - 6,00 €</b>
	Focaccia con Nutella	<b>7,00 €</b>
	Chiacchiere con Nutella	<b>7,00 €</b>
	Focaccia con Nutella e cipolla di Tropea	<b>7,50 €</b>

Tutti i nostri dolci sono fatti in casa

*Abbattuti termicamente secondo normative di legge; possono essere congelati*

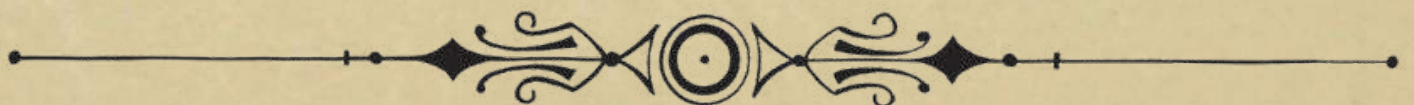






## *Bevande alla Spina*

Birra Menabrea bionda piccola 20 cl	<b>3,50 €</b>
Birra Menabrea bionda media 40 cl	<b>4,50 €</b>
Birra Menabrea ambrata piccola 20 cl	<b>4,00 €</b>
Birra Menabrea ambrata media 40 cl	<b>5,00 €</b>
St. Benoit Blanche piccola 20 cl	<b>4,50 €</b>
St. Benoit Blanche media 40 cl	<b>5,50 €</b>
St. Benoit Doppio Malto piccola 20 cl	<b>5,50 €</b>
St. Benoit Doppio Malto media 40 cl	<b>6,50 €</b>
Panachè piccola 20 cl	<b>4,00 €</b>
Panachè media 40 cl	<b>5,00 €</b>





## *Vino Little Italy*

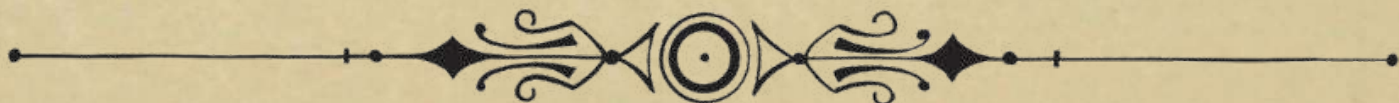
Riesling 1 litro	<b>8,50 €</b>
Riesling 1/2 litro	<b>4,50 €</b>
Riesling calice	<b>2,50 €</b>

## *Birra in Bottiglia*

Menabrea rossa "Top Restaurant" 75 cl	<b>9,50 €</b>
Menabrea Pils "Top Restaurant" 75 cl	<b>9,50 €</b>
Menabrea Weiss "Top Restaurant" 75 cl	<b>9,50 €</b>

<i>Bevande</i>	Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca Zero (vetro), The pesca, The limone	<b>3,00 €</b>
----------------	--	---------------

<i>Acqua</i>	Acqua Lauretana naturale e gasata 75cl	<b>2,50 €</b>
--------------	--	---------------








*La Nostra cantina*

Favorita 75 cl	<b>13,00 €</b>
Dolcetto d'Alba 75 cl	<b>14,00 €</b>
Barbera Piemonte 75 cl	<b>12,50 €</b>
Bonarda 75 cl	<b>12,50 €</b>
Chardonnay 75 cl	<b>12,50 €</b>
Gewürztraminer 75 cl	<b>18,50 €</b>
Prosecco DOC 75 cl	<b>16,50 €</b>
Cuvee Extra dry	<b>12,00 €</b>

*La Nostra cantina biologica*  
*"Vigna Riccardo"*

Arneis 75 cl	<b>16,50 €</b>
Nebbiolo 75 cl	<b>18,00 €</b>
Barbera 75 cl	<b>17,50 €</b>
Roero 75 cl	<b>20,50 €</b>





## *Amari e Digestivi*

Limoncello, Jägermeister, liquore alla  
liquirizia, Sambuca, Montenegro, Amaro  
del Capo, Mirto, San Simone **4,00 €**

Grappe Little Italy **4,00 €**

## *Caffè*


Caffè **1,50 €**

Caffè corretto **2,00 €**

Caffè decaffeinato **2,00 €**

Caffè d'orzo **2,00 €**

Ginseng **2,00 €**







Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale di servizio





RESTAURANT

The Big  
*Chat...*  
CASH

UNDERTAKERS