

## ANTIPASTI

<b>Walk On Focaccia</b> <i>classica, olio evo e rosmarino</i>	<b>6.00</b>	<b>Patatine</b>	<b>4.00</b>
<b>Pettoline Special</b> <i>pasta di pizza frita, fonduta al pecorino romano, guanciale croccante</i>	<b>7.00</b>	<b>Pettoline Normal</b> <i>pasta di pizza frita, sale e pepe</i>	<b>5.00</b>
<b>Bufala e Crudo</b>	<b>12.00</b>		

## PIZZE

### LE ROSSE

<b>Marinana</b> <i>Pomodoro, aglio, origano di Favignana</i>	<b>7.00</b>	<b>Rianata</b> <i>Pomodoro, acciughe, aglio, pecorino</i>	<b>9.00</b>
<b>La margherita classica</b> <i>Pomodoro, fiordilatte di Agerola, basilico, olio evo</i>	<b>8.00</b>	<b>Cala Azzurra</b> <i>Pomodoro, bufala, olio evo, basilico</i>	<b>11.00</b>
<b>La verace</b> <i>Pomodoro, bufala, basilico, olio evo, grana in cottura</i>	<b>12.00</b>	<b>Siciliana</b> <i>Pomodoro, provola, melanzane fritte, ricotta salata, basilico</i>	<b>12.00</b>
<b>Diavola</b> <i>Pomodoro, fiordilatte, salame piccante</i>	<b>10.00</b>	<b>Capricciosa</b> <i>Pomodoro, fiordilatte di Agerola, salame dolce, prosciutto cotto, olive</i>	<b>12.00</b>

### LE BIANCHE

<b>Salsiccia Peperoni e Provola</b> <i>Fiordilatte di Agerola, salsiccia, peperoni e provola affumicata</i>	<b>12.00</b>	<b>La Vegetariana</b> <i>Fiordilatte di Agerola, peperoni, melanzane e zucchine</i>	<b>11.00</b>
<b>5 formaggi</b> <i>Fiordilatte di Agerola, crema di parmigiano, emmethal, fontina e italo</i>	<b>12.00</b>	<b>Faraglioni</b> <i>Fiordilatte di Agerola, rucola, pomodorini rossi e grana</i>	<b>10.00</b>
<b>24 K</b> <i>Bufala, pomodorini gialli e rossi, olio evo e basilico</i>	<b>12.00</b>	<b>Cacio, pepe e guanciale</b> <i>Crema cacio e pepe, fiordilatte di Agerola, guanciale croccante</i>	<b>11.00</b>
<b>Salsiccia e Friarielli</b> <i>Provola affumicata, friarielli, salsiccia</i>	<b>13.00</b>	<b>Preveto</b> <i>Crema ai 4 formaggi, Fiordilatte, salsiccia, gorgonzola, nduja calabrese</i>	<b>13.00</b>
<b>Zucca e guanciale</b> <i>Crema di zucca, fiordilatte, guanciale croccante</i>	<b>11.00</b>	<b>Calamoni</b> <i>Crema di zucca, fiordilatte, salsiccia, gorgonzola, nduja calabrese</i>	<b>12.00</b>

### LE GIALLE

<b>Margherita 2.0</b> <i>Passata di pomodoro giallo, provola affumicata, basilico</i>	<b>9.00</b>	<b>Carmine 2.0</b> <i>Passata di pomodoro giallo, guanciale croccante, parmigiano in cottura, basilico</i>	<b>12.00</b>
<b>Napoletana 2.0</b> <i>Passata di pomodoro giallo, acciughe, olive, origano e capperi di Favignana</i>	<b>12.00</b>	<b>Grotta degli Innamorati</b> <i>Passata di p. giallo, stracciatella, prosciutto crudo di Parma, croccante di taralli</i>	<b>16.00</b>
<b>4 Formaggi Gialla</b> <i>Passata di p. giallo, fiordilatte, provola affumicata, gorgonzola, scaglie di grana</i>	<b>13.00</b>	<b>Battipaglia</b> <i>Passata di p. giallo, pomodori semi secchi, aglio, acciughe, origano</i>	<b>11.00</b>

### LE SPECIALI

<b>Mulino a vento</b> <i>Passata di p. giallo, fiordilatte, provola affumicata, gorgonzola, scaglie di grana</i>	<b>12.00</b>	<b>Carbonara di mare</b> <i>Crema cacio e pepe, provola, sgombro, tuorlo d'uovo</i>	<b>15.00</b>
<b>Cala Rossa</b> <i>Fiordilatte di Agerola, mortadella di bologna IGP, pesto e granella di pistacchi</i>	<b>15.00</b>	<b>Isola Verde</b> <i>Base focaccia olio e origano, rucola, salmone affumicato, melograno, zeste di limone</i>	<b>15.00</b>
<b>Scirocco</b> <i>Fiordilatte di Agerola, guanciale croccante, pesto alla genovese, fonduta pecorino Dop</i>	<b>15.00</b>	<b>Libeccio</b> <i>Provola affumicata, fonduta al pecorino romano, mortadella Bologna IGP, noci tostate, scaglie di ricotta salata, perle di balsamico</i>	<b>17.00</b>
<b>La Carbonara dei Nebrodi</b> <i>Fiordilatte, guanciale dei Nebrodi croccante, tuorlo uova Bio, pecorino romano</i>	<b>15.00</b>	<b>Greg</b> <i>Fiordilatte di Agerola, fiori di zucca, guanciale croccante, fonduta al pecorino romano, pepe macinato</i>	<b>15.00</b>

## I CALZONI

I FRITTI			
<b>Al cotto</b> <i>Fiordilatte di Agerola e prosciutto cotto</i>	<b>10.00</b>	<b>Walk On</b> <i>Fiordilatte di Agerola, mortadella di Bologna IGP, Pomodoro, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto, pesto e granella di pistacchio</i>	<b>15.00</b>
<b>Walk On 2.0</b> <i>Fiordilatte di Agerola, salsiccia, crema di zucchine</i>	<b>12.00</b>	<b>Cacio, Pepe e Guanciale</b> <i>Crema cacio e pepe, fiordilatte di Agerola, guanciale croccante</i>	<b>12.00</b>
<b>5 Formaggi</b> <i>Fiordilatte di Agerola, crema di parmigiano, Emmethal, fontina e italico</i>	<b>13.00</b>		
AL FORNO			
<b>Il classico</b> <i>Fiordilatte di Agerola e prosciutto cotto</i>	<b>9.00</b>	<b>Capriccioso</b> <i>Pomodoro, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto, olive e champignon</i>	<b>12.00</b>
LE INSALATE			
<b>Favignanese</b> <i>Insalata verde, cipolla rossa, pomodoro ciliegino, capperi, tonno, menta</i>	<b>8.00</b>	<b>Walk On</b> <i>Insalata verde, pomodorino ciliegino, fiordilatte di Agerola, sgombro, cipolla rossa, origano</i>	<b>9.00</b>
<b>Estate</b> <i>Insalata, mozzarella ciliegino, mais, pomodorino ciliegino</i>	<b>8.00</b>	<b>Norvegia</b> <i>Insalata verde, salmone marinato, noci, rucola, gorgonzola</i>	<b>12.00</b>
DESSERT			
<b>Cheese cake</b> <i>Cioccolato – caramello – pistacchio – frutti di bosco</i>	<b>8.00</b>	<b>Panna cotta</b> <i>Cioccolato – caramello – pistacchio – frutti di bosco</i>	<b>7.00</b>
<b>Intramontabile Tiramisù</b>	<b>8.00</b>	<b>Pettoline dolci</b> <i>Nutella/Granella di nocciole – Nutella/Granella di pistacchio</i>	<b>8.00</b>
SOFT DRINK			
<b>Acqua minerale</b>	<b>3.50</b>	<b>Espresso Italiano</b>	<b>2.00</b>
<b>Soft drink</b> <i>(coca-coca zero-fanta-sprite-the limone)</i>	<b>3.50</b>		
LE BIRRE			
<b>Draft Beer Bionda</b> <i>0.20cl/ 0.40cl</i>	<b>4.50/7.00</b>	<b>B31 Lager</b> <i>0,33 cl</i>	<b>7.00</b>
<b>DraftBeer Rossa</b> <i>0.20 cl / 0.4 cl (Peroni Gran Riserva)</i>	<b>5.50/8.00</b>	<b>B31 Rossa</b> <i>0,33 cl</i>	<b>7.00</b>
<b>Nastro Azzurro</b> <i>0.33 cl</i>	<b>5.00</b>	<b>B31 Rossa</b> <i>0,75 cl</i>	<b>16.00</b>
<b>Semedorato Rossa doppio malto</b> <i>0,33 cl</i>	<b>6.00</b>	<b>B31 Ipa</b> <i>0,75 cl</i>	<b>16.00</b>
I VINI			
<b>Naonis Prosecco DOC Brut</b> <i>0,75 lt</i>	<b>20.00</b>	<b>Syrah – IGP Tenute Mokarta</b>	<b>20.00</b>
<b>Grillo - Baglio di Pianetto</b>	<b>22.00</b>	<b>Planeta Rosé Sicilia DOC</b>	<b>20.00</b>
<b>Fina Kikè IGP Traminer- Sauv. B.</b>	<b>22.00</b>		

I liquori € 6,00

I distillati € 6,00/€ 9,00

Service Table € 3,00

