

ANTIPASTI

Walk On Focaccia <i>classica, olio evo e rosmarino</i>	<b>6.00</b>	<b>Patatine</b>	<b>5.00</b>
Pettoline Special <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>
Bufala e Crudo	<b>12.00</b>	<b>Mini Arancine al ragù (4 pz.)</b>	<b>5.00</b>
Crocchè di Patate Siciliane (4 pz.)	<b>5.00</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>
La margherita classica <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>
La verace <i>Pomodoro, bufala, basilico, olio evo, grana in cottura</i>	<b>13.00</b>	<b>Siciliana</b> <i>Pomodoro, provola, melanzane fritte, ricotta salata, basilico</i>	<b>13.00</b>
Diavola <i>Pomodoro, fiordilatte di Agerola, 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>
Lido Burrone <i>Pomodoro, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto</i>	<b>10.00</b>		

LE BIANCHE

Salsiccia Peperoni e Provola <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>
5 formaggi <i>Fiordilatte di Agerola, crema di parmigiano, emmethal, fontina e italoico</i>	<b>13.00</b>	<b>Faraglioni</b> <i>Fiordilatte di Agerola, rucola, pomodorini rossi e grana</i>	<b>10.00</b>
24 K <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 dei nebrodi</i>	<b>11.00</b>
Salsiccia e Friarielli <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>
Zucca e guanciale <i>Crema di zucca, fiordilatte, guanciale croccante dei nebrodi</i>	<b>11.00</b>	<b>Calamoni</b> <i>Crema di zucca, fiordilatte, salsiccia, gorgonzola, nduja calabrese</i>	<b>13.00</b>

LE GIALLE

Margherita 2.0 <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>
Napoletana 2.0 <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>
4 Formaggi Gialla <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

Mulino a vento <i>Pizza Fritta, Stracciatella, crema di zucchine, salsiccia</i>	<b>15.00</b>	<b>Ingrata</b> <i>Pizza fritta, crema di zucchine, burrata di Andria, tartare di gambero rosso</i>	<b>17.00</b>
Cala Rossa <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>
Scirocco <i>Fiordilatte di Agerola, guanciale croccante dei nebrodi, 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>
La Carbonara dei Nebrodi <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>
Infedele <i>Pizza fritta, p. di pomodoro giallo, burrata di Andria, alici di cetara, noci tostate</i>	<b>16.00</b>		

## I PIATTI ESPRESSI

Lasagna ai frutti di mare	16.00	Lasagna vegetariana	12.00
Parmigiana di melanzane	12.00		

## I CALZONI

## I FRITTI

Al cotto <i>Fiordilatte di Agerola e prosciutto cotto</i>	10.00	Walk On <i>Fiordilatte di Agerola, mortadella di Bologna IGP pesto e granella di pistacchio</i>	15.00
Walk On 2.0 <i>Fiordilatte di Agerola, salsiccia, crema di zucchine</i>	12.00	Cacio, Pepe e Guanciale <i>Crema cacio e pepe, fiordilatte di Agerola, guanciale croccante dei nebroti</i>	12.00
5 Formaggi <i>Fiordilatte di Agerola, crema di parmigiano, Emmethal, fontina e italoico</i>	13.00		

## AL FORNO

Il classico <i>Fiordilatte di Agerola e pomodoro</i>	9.00	Capriccioso <i>Pomodoro, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto, olive e champignon</i>	12.00
---	------	--	-------

## LE INSALATE

Favignanesi <i>Insalata verde, cipolla rossa, pomodoro ciliegino, capperi, tonno, menta</i>	8.00	Walk On <i>Insalata verde, pomodoro ciliegino, fiordilatte di Agerola, sgombro, cipolla rossa, origano</i>	9.00
Estate <i>Insalata, fiordilatte, mais, pomodorini ciliegino</i>	8.00	Norvegia <i>Insalata verde, salmone marinato, noci, rucola, gorgonzola</i>	12.00

## DESSERT

Cheese cake <i>Cioccolato – caramello – pistacchio – frutti di bosco</i>	8.00	Panna cotta <i>Cioccolato – caramello – pistacchio – frutti di bosco</i>	7.00
Intramontabile Tiramisù	8.00	Pettoline dolci <i>Nutella/Granella di nocciole – Nutella/Granella di pistacchio</i>	8.00

## SOFT DRINK

Acqua minerale	3.50	Espresso Italiano	2.00
Soft drink <i>(coca-cola zero-fanta-sprite-the limone)</i>	3.50		

## LE BIRRE

Draft Beer Bionda <i>0.20cl/ 0.40cl</i>	4.50/7.00	B31 Lager (artigianale servita in seau à glace) <i>0,75 cl</i>	19.00
Draft Beer Rossa <i>0.20 cl / 0.4 cl (Peroni Gran Riserva)</i>	5.50/8.00	B31 Rossa (artigianale servita in seau à glace) <i>0,75 cl</i>	20.00
B31 Lager (artigianale) <i>0.33 cl</i>	8.00	B31 IPA (artigianale servita in seau à glace) <i>0,75 cl</i>	20.00
B31 Rossa (artigianale) <i>0,33 cl</i>	8.00	Nastro Azzurro <i>0,33 cl</i>	5.00

## I VINI

Naonis Prosecco DOC Brut <i>0,75 lt</i>	20.00	Syrah – IGP Tenute Mokarta	22.00
Grillo - Baglio di Pianetto	24.00	Planeta Rosé Sicilia DOC	22.00
Fina Kikè IGP Traminer- Sauv. B.	24.00		

I liquori € 6,00  
I distillati € 6,00/€ 9,00  
Service Table € 3,00

