

STRADA

pasta, pizza & burger gourmet

SOFT DRINK

Acqua minerale naturale 0.75	2,5€
Soft drink 0.33 (coca cola, coca cola zero, coca cola doppio zero (fanta, sprite))	3,5€
Chinotto Neri 0.2	4€
Schweppers limone 0.33	4€
Thè freddo limone o pesca "Estrathè" 0.25	3€

BIRRE

ALLA SPINA Birra chiara "Ichnusa" 4,8% VOL-ITALIA	0.2 4€ \ 0.4 6€ \ 1l 10€
Moretti Rosso" 7,2% VOL - ITALIA	0.2 4€ \ 0.4 6€ \ 1l 10€
Lager "Agustiner" 5,8% VOL - GERMANIA	0.2 4€ \ 0.4 6€ \ 1l 10€
Weissbier Schneider 5,4% VOL - GERMANIA	0.2 5€ \ 0.4 7€ \ 1l 12€
Birra rossa scura "Silly Scotch" 8% VOL - BELGIO	0.2 5€ \ 0.4 7€ \ 1l 12€

TRADIZIONALI

Ichnusa non filtrata 0.33	4€
Messina Cristalli di Sale 0.33	4€
Peroni "Capri" al limone 0.33	5€

ARTIGIANALI IN LATTINA 0.33 - 7€

Into the White Blanche 4.8% Profumo agrumato, fresca e citrica	
Scusate il Ritardo Doubt Ipa 7.5% Con sensori di frutta tropicale, caramello, cereali e miele	
Gelato 41 Sessio Ipa 7% Con profumi tropicali, speziati e floreali	
Maddeké Indian Pale Ale 7% Ramata dal sapore amaro con schiuma compatta e persistente	
Zia Mimma Bock scura 6.5% Ispirata alla tradizione tedesca, color mogano, al naso pane ai cereali e uva passa	
Frau Zwickl Keller 5.5% Birra a bassa fermentazione, con sapore dolce amaro. Sensori di crosta di pane, miele e note erbacee e floreali	
Mezzo Tutto Session Neipa 4% Dalle fragranze dei luppoli americani un sapore che ricorda i frutti tropicali come mango e passion fruit	
Tutto Fatto Double Ipa 8% Sapore intenso dominato dalle fragranze di uva fragola, bacche di sambuco, pesca, lychee e papaya	
Amen American Ipa 5.8% Carattere agrumato con pompelmo rosa e arancia vaniglia, cui si affianca una sottile vena tropicale di ananas e papaya	
Rage West Coast Ipa 7% Intensi aromi resinosi e frutti tropicali. Spiccano note di lychee, guava e uva americana matura	
Pesci in Faccia American Ipa 6,8% Dal profilo tropicale equilibrato ad una parte più agrumata grazie alla presenza dei luppoli Amarillo e del Citra Cryo.	
Osanna Weissbiers 5% Note fruttate, che ricordano la banana e la vaniglia con un suggerimento speziato.	

COCKTAIL LIST

CLASSIC	
APEROL SPRITZ	7€
CAMPARI SPRITZ	7€
LIMONCELO SPRITZ	8€
DISARONNO SOUR	8€
Amarretto Disaronno, lime e sciroppo di zucchero	
MOSCOW MULE	8€
Vodka, lime, ginger beer	
NEGRONI	8€
Bitter Gamondi, Gin, Vermouth rosso	
LONG ISLAND ICE TEA	9€
Vodka, Gin, triple sec, rum bianco, tequila, limone e coca cola	
MOJITO	8€
Rhum, zucchero di canna, menta, lime e soda	
AMERICANO	8€
Campari, Vermouth rosso e soda	
TWIST ON CLASSIC	8€
SETE DI SPRITZ	
Sete25, bitter Gamondi, polpa di lychees e prosecco	
STRADA SPRITZ	
Aperitivo Gemondi, menta, lime, sciroppo di cioccolato bianco e prosecco	
FRIDA MULE	
Ludus, thè verde, succo di lime e ginger beer	
STRADA SOUR	
Gin, Sete25, vin brulé e succo di limone	

SIGNATURE COCKTAIL	9€
KIWI FIZZ	
Gin, estratto di kiwi bio, limone, soda e menta	
CHILLI SOUR	
Vodka, estratto di habanero, succo di limone ODK	
VIVA LA VIDA	
Gin, liquore sambuco, polpa passion fruit, polpa mango, wasabi, lime e basilico	
VIRGIN	7€
VIA DEL CORSO	
Sciroppo alle rose, Cordial Bitter ODK, limone e succo d'arancia	
FAMBLA	
Sciroppo thè verde, vin brulé e succo di limone ODK	
ROUTE 66	
Sciroppo amaretto, succo d'arancia, lime	
VIRGIN MOJITO	
Lime, menta, zucchero di canna e tonica limone	
SAN PELLEGRINO	4€

GINTONERIA	
(Servito con tonica Schweppes selection; scegli la tua preferita - Mediterraneo - Touch of lime - Pesca bianca e fiori di sambuco (White peach and elderflower))	
GIN MARE	10€
TANQUERAY	
HENDRIKS	
BULLDOG	
MIL GIN (MEDITERRANEO)	
ETSU JAPANESE	12€
CRAFTERS AROMATIC FLOWERS	
SABATINI GIN - GIN SECCO BOTANICO TOSCANO	

STARTER

MOZZARELLA DI BUFALA FRITTA (1,3,7)	
- Passata di pomodoro biologico e basilico fresco	10€
- Rucola, mortadella, stracciatella e pesto di pistacchio (8)	11€
- Crema di zucca aromatizzata al Timo,	12€
Guanciale Croccante e Noci Pecan (8)	
- Fonduta di brie e tartufo nero estivo con funghi porcini	12€
PARMIGIANA DI MELANZANE (7,9)	12€
Con Grana al Basilico e Mozzarella Di Bufala	
TRIS DI BRUSCHETTE (1,7)	7€
- Pomodorino del Piennolo	
- Zucca al forno con timo e lardo alle erbe	
- Nduja di Spilinga e Stracciatella Pugliese	
GRAN TAGLIERE INVERNALE	30€
(CONSIGLIATO PER 2 PERSONE) (1,7,3,8)	
Con Prosciutto Crudo, Capocollo Artigianale "Salumificio Santoro", Guanciale Stagionato, Salame Casereccio, Pancetta Arrotolata, Carciofini Violetti arrostiti e Pomodori Secchi "Pastificio Gentile", Tris di Olive, Nodini Di Mozzarella Di Bufala, Formaggi Locali, Caciotta Affumicata Filante al Miele e Polpettine di Melanzane Fritte. Il nostro tagliere è servito con focaccia calda con sale aromatizzata al rosmarino accompagnata da tris di pesti e mostarda di fichi	
SCARPETTA FRITTA	8€
Pizza fritta croccante con sotto salsa di pomodoro "Pastificio Gentile", grana e basilico fresco. Nata per essere infilata, goduta e finita rigorosamente con la scarpetta	
MINI BAO	6€
Mini Bao* Con Pulled pork, Cipolla Caramellata e salsa Chimichurri	
MONTANARINE NAPOLI-ROMA	8€
(porzione da 2) (1,7,8,9)	
- Salsa al Pecorino, Pepe Nero, Pecorino Romano Dop e Tartufo alla Piastra	
- Carciofi, Guanciale Croccante, Pecorino Romano Dop e Pepe Nero	
LA NOSTRA FOCACCIA CALDA CON SALE AROMATIZZATO AL ROSMARINO	
- Classica (1)	6€
- Con tris di pesti (pesto di basilico, pesto di pomodori secchi e pesto di olive taggiasche) (1,8,12)	8€
- Con burro all'aglio (1)	7€
LE POLPETTE DI STRADA	
- Con sugo della nonna (1,3,7,9)	10€
- Salsa cacio & pepe e tartufo (1,3,7)	12€
- Con salsa e granella di pistacchio (1,3,7,8)	10€
- Alla carbonara con guanciale croccante (1,3,7,9)	10€
TARTARE DI MANZO	
- Con Zucca al forno con timo e Miele, Castagne e Fonduta di Pecorino (7,8)	14€
- Tartare con Tartufo Nero Estivo	16€
- Radicchio Precoce Marinato al Balsamico, Amarena e Ricotta Salata	14€
CAPRESE INVERNALE	12€
Nodino di Mozzarella di Bufala, Radicchio Precoce, Pere, Arancia, Noci Pecan e Riduzione di Aceto Balsamico	
TRIPPA ALLA ROMANA	8€
Con Menta, Pecorino Romano e Crumble di Tarallo Napoletano	

INSALATE E POKÈ

INSALATA DI POLLO & FUNGHI (1,7,10)	14€
Misticanza, Pere, Gorgonzola, Noci e Pollo alla Piastra	
Funghi Champignon Crudi, Condita con Salsa Vinagrette	
INSALATA DI CAPOCOLLO (1,7,10)	
Misticanza, Carciofi Arrostiti "Pastificio Gentile", Capocollo Artigianale, Scaglie di Grana, Crostini di Pane e Miele al Tartufo	
INSALATA INVERNALE CON SALMONE AFF. FINOCCHIO & AGRUMI (1,2,4,10)	
Misticanza, Salmone Affumicato, Arancia, Finocchi, Mandorle Tostate Affettate e Olive Taggiasche. Conditto con succo di Limone	
INSALATA DI VERDURE GRIGLIATE E BURRATA (7)	
Misticanza, Melanzane e Zucchine Grigliate, Zucca al Forno con timo, Olive Nere Infornate, Pomodorini e Burratina Pugliese.	
SERVITA CON SALSA VINEGRETTE	
POKÈ POLLO (6,7,11)	
Riso Basmati, Avocado, Mango, Carote, Edamame, Semi di Sesamo, Pollo Grigliato e salsa Yogurt	
POKÈ SALMON (4,11,10)	
Riso Basmati, Avocado, Mango, Carote, Edamame, Semi di Sesamo, Salmone Norvegese e Salsa Honey Mustard	
POKÈ SPICY CHICKEN (1,3,7,11)	
Riso Basmati, Petto di Pollo Croccante, Cipolla Crispy, Pomodorini, Avocado, Semi di Sesamo, Mais e Mayo Spicy	
POKÈ WINTER EDITION (1,3,7,11)	15€
Riso Basmati, Zucca al Forno, Patate dolci fritte, Avocado, Carciofini Arrostiti "Pastificio Gentile", Tartare di Manzo, Semi di Sesamo e Salsa Chimichurri	

SFIZI & PATATINE

NUGGETS DI POLLO CON PANATURA DI CORNFLAKES* CON SALSA SEGRETISSIMA	7€
STRADA (6PZ) (1,3,7,8,9,10,11)	
NUGGETS DI POLLO CHICKEN* CON HONEY MUSTARD	7€
(6PZ) (1,3,7,8,9,10,11)	
CROCCHETTE DI JAMON IBERICO (4PZ) (1,3,7)	7€
servite con mayo all'aglio nero	
PEPITE DI PROSCIUTTO COTTO, MOZZARELLA* E PESTO DI PISTACCHIO (3PZ) (1,3,7,8)	7€
ONION TOWER (1,3,7,10)	8€
Due tipi di anelli di cipolla: pastellati alla birra e ripieni di mozzarella serviti con salsa strada e salsa bbq	
CHICKEN POP CORN CON MAYO AL BACON (1,3,7,9)	7€
SUPPLI AL TELEFONO (PORZIONE DA 2) (1,7,9)	5€
FIORI DI ZUCCA (PORZIONE DA 2) (1,7,4)	5€
PATATE "STRADA" CON SALS AROMATIZZATO AL ROSMARINO	5€
PATATE DOLCI E GUACAMOLE (1)	6€
PATATINE FRITTE CLASSICHE (1)	5€
PATATINE CACIO&PEPE (1,7)	7€
PATATINE CACIO&PEPE AL TARTUFO (1,7)	8€
PATATINE CHEDDAR E GUANCIALE (1,7)	7€
PATATINE PESTO DI PISTACCHIO E MORTADELLA (1,7,8)	8€

PASTA

Ad essiccazione a bassa temperatura secondo l'antico metodo "Cirillo" del Pastificio Gentile di Gragnano, che ricostruisce quanto accadeva oltre cento anni fa per le strade del paese campano, in cui la pasta veniva adagiata su telai di legno ed esposta al sole ed ai venti della costa lasciando lentamente essiccare la pasta.

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA (1,3,7)	
- CLASSICA	12€
- AL PISTACCHIO (1,3,7,8)	15€
- AL TARTUFO	17€
- ALLA NDUJA	14€
- AI CARCIOFI FRITTI	13€
SPAGHETTONI DI GRAGNANO CACIO&PEPE (1,7)	
- CLASSICA	12€
- AL TARTUFO	17€
- AL PISTACCHIO (1,7,8)	15€
- CARCIOFI FRITTI	13€
MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA (1,7)	12€
FAGOTTINO DI MAIALINO NERO E FROVOLONE DEL MONACO (1,7)	16€
Con Fonduta di Parmigiano e Costagne, Crema ai tre pomodori	
PASTA E PATATE ALLA NAPOLETANA (1,8,7,9,3)	15€
Pasta Mista "Pastificio Gentile", Patate, Pancetta Tesa e Provola con Tarallo Napoletano Sbriciolato e Parmigiano da Grattugiare al momento	
SPAGHETTONI DI GRAGNANO AJO, OJO E PEPPERONCINO	15€
Con tarallo Napoletano sbriciolato e tartare di gambero rosso	
Disponibile la versione senza tartare 13€	
TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI (1,2,4,7)	16€
Mantecate al Burro al Tartufo Bianco, Funghi Porcini Prezzemolo e Tartufo Nero Estivo	
GNOCCHI ALLA ZUCCA	15€
Mantecati al Burro di Nocciola e Salvia, Zucca al forno con timo, Amaretti e Polvere di Guanciale	

BURGER

<i>Serviti tutti con patatine fritte e bun artigianali!</i>	
IL BURGER SBAGLIATO (1,7,8,11,10)	16€
Hamburger di Manafafassona 180g, pesto di basilico home made, rucola, melanzane grigliate, burratina Pugliese, guanciale croccante.	
Servito con pane solo alla base e unico burger servito con patate al sale aromatizzato al rosmarino e mostarda al miele	
RICHIEDILO CON TAPPOI	
BBQ DOUBLE DOUBLE (1,3,7,11)	17€
Doppio hamburger di Manafafassona da 100g, doppio cheddar, misticanza, cetriolini, pomodoro, salsa bbq, guanciale croccante e anelli di cipolla fritti pastellati alla birra	
AGGIUNGI GRILLED MUSHROOMS +1€	
STRACARBO (1,3,7,11)	16€
Hamburger di Angus Irlandese 180g, carbonara, salsa cacio&pepe, guanciale croccante, uovo fritto, scaglie di pecorino romano e spinacino fresco	
AGGIUNTA DI TARTUFO NERO ESTIVO +2,5€	
STRANERANO (1,3,7,11)	16€
Hamburger di Manafafassona 180g, salsa alla Nerano, basilico, burratina Pugliese affumicata e zucchine fritte	
CHICKEN BURGER (1,3,7,11,8)	15€
Petto di pollo nostrano con panatura al panko, patate al forno al rosmarino, guanciale croccante, scamorza affumicata e mayo al pepe nero	
PISTACCHIOSO (1,3,7,11)	16€
Hamburger di Angus Irlandese 180g, mortadella di Bologna Igp, burratina Pugliese, pesto di pistacchi, fonduta di Parmigiano, rucola e granella di pistacchio	
SMASHED BURGER (1,3,7)	15€
American potato roll "Martins", doppio hamburger smash da 100g l'uno, cheddar e provola filante, pulled pork artigianale cotto a bassa temperatura, salsa segretissima Strada, guanciale croccante e spinacino fresco	
RICHIEDILO CON TRIPLO BURGER +2€	
RICHIEDILO NELLA VERSIONE SPICY CON SALS A ALLA NDUJA CALABRESE +1€	
TRUFFLE SMASHED BURGER (1,7)	17€
American Potato Roll "Martins", doppio hamburger smash da 100g l'uno, mayo al tartufo, spinacino fresco, formaggio raclette fuso, tartufo nero e scaglie di cipolla crisy	
WINTER SMASHED BURGER	16€
American Potato Roll "MARTINS", Doppio Hamburger Smash da 100g l'uno, Crema di Zucca Aromatizzata al Timo, Radicchio Precoce Grigliato, Gorgonzola Fuso, Miele, Castagne Tostate e Pancetta Tesa	
SMOKY CHICKEN SMASHED BURGER	15€
Doppio Hamburger Smash di Sovracoscia di Pollo da 100g l'uno Paprika, Provola affumicata filante, Salsa Bbq, Guanciale Croccante, Spinacino Fresco e Cipolla Crispy	
PARMIGIANA BURGER	16€
Hamburger di Manzo "Miscela Strada" 180g, Parmigiano di Melanzane con Mozzarella di Bufala, Stracciatella Pugliese e Grana al Basilico.	
VEGGIE SMASHED BURGER (1,8,11,9)	15€
Doppio Hamburger Veg Smash, Vegan Mayo, Vegan Cheddar, Misticanza, Pomodoro, Cetrioli, Cipolla Rossa Caramellata	
PUOI SOSTITUIRE LA PATATINA CLASSICA CON UN GUSTO DIVERSO A SCELTA CON UN SUPPLEMENTO DI 2,5€	

CARNE

ENTRECOTE DI ANGUS ARGENTINO 300G CIRCA	
- SEMPLICE	22€
- RUCOLA, PACHINO E GRANA (7)	24€
- TARTUFO & PORCINI	26€
- RADICCHIO PRECOCE, GORGONZOLA, MIELE E PINOLI TOSTATI	24€
POLLO AUTUNNALE	15€
Pollo tenerissimo cotto a bassa temperatura, servito su crema di peperoni arrostiti, con carciofi croccanti e olio al basilico. (7)	
COSTOLETTE DI MAIALE	14€
Cotte a bassa temperatura, con salsa bbq al miele (1,8,5,8,12)	

CONTORNI

BROCCOLETTI RIPASSATI VERDURE GRIGLIATE (MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI ARROSTO E RADICCHIO PRECOCE ALLA GRIGLIA)	4€
INSALATA MISTA CON POMODORINI ROSSI E OLIVE NERE AL FORNO	

PIZZE ROSSE

Le nostre pizze sono preparate con farina "PETRA" del Molino Quaglia: una farina macinata a pietra. Il nostro impasto è lasciato lievitare lentamente per minimo 48 ore e cotto su pietra refrattaria per garantire alla pizza fragranza e leggerezza. Inoltre usiamo fior di latte 100% italiano.	
BUFALA DOP (1,7)	12€
Con pomodoro bio, mozzarella di Bufala Dop, basilico fresco e olio evo	
AGGIUNTA DI STRACCIATELLA PUGLESE +2€	
TONINO SUBITO (1,7,4)	14€
Con Pomodoro Bio, Fior di Latte, Filetti di Tonno sott'olio, Cipolla Rossa Caramellata, Olive nere al Forno e Burratina	
ALICE (1,7,4)	12€
Con pomodoro bio, alici di Cetara, capperi, olive taggiasche, olio all'aglio e origano	
RICHIEDILA CON AGGIUNTA DI MOZZARELLA FIOR DI LATTE +1€	
AGGIUNTA DI STRACCIATELLA PUGLESE +2€	
PARMA (1,7)	14€
Con pomodoro bio, fior di latte, rucola, prosciutto crudo, olio evo.	
AGGIUNTA DI STRACCIATELLA PUGLESE +2€	
PESTIFERA (1,7)	13€
Con Polpa di Pomodoro "Mutti", Fior di Latte, Nduja di Spilinga, Provola Affumicata, Salame Casereccio, Basilico Fresco e Olio EVO	
CAPRICCIOSA 2.0 (1,7,3)	15€
Con pomodoro bio, fior di latte, prosciutto cotto alla brace, salame artigianale della Murgia, carciofini arrostiti violetto del "Pastificio Gentile", polvere di olive nere, olive taggiasche, funghi champignon e uovo cbi	
VEGETARIANA (1,7)	12€
Con pomodoro bio, fior di latte, melanzane e zucchine grigliate, fiori di zucca, peperoni arrosto, basilico fresco e olio evo	
Puoi richiedere la versione vegana senza mozzarella	

PIZZE BIANCHE

NERANO (1,7)	13€
Con crema di zucchine, fior di latte, lardo di cinto Senese, burratina pugliese affumicata, zucchine fritte, basilico fresco e olio evo	
STRADA WINTER (1,7)	15€
Con Fior di Latte, Crema di Castagne, Radicchio Precoce, Lardo alle Erbe e Castagne Tostate e Miele	
BOSCO D'INVERNO (1,7)	17€
Con Fior di Latte, Fonduta di Brie e Tartufo. Funghi Porcini e Scaglie di Tartufo Nero Estivo, Basilico Fresco, Pancetta Arrotolata "Salumificio Santoro" ed Olio aromatizzato al Tartufo	
FORMAGGIOSA (1,7)	14€
Con fior di latte, scamorza affumicata, gorgonzola, ricotta a crudo, miele al limone di Sorrento, basilico fresco e olio evo	

PIZZE SPECIALI

PISTACCHIOSA (1,7,8)	15€
Con fior di latte, mortadella artigianale "Salumificio Santoro", pesto di pistacchi homemade, granella di pistacchio, burratina Pugliese, basilico fresco e olio evo	
PIENNULO (1,7)	14€
Con fior di latte, pomodorini del Piennolo del Vesuvio, olive nere infornate, stracciatella pugliese, basilico fresco e olio evo.	
ZUCCA (1,7,9)	15€
Con Fior di Latte, Crema di Zucca Aromatizzata al Timo, Zucca al forno, Cured Pork cotto a bassa temperatura, Cipolla rossa Caramellata e Semi di Zucca Tostati.	
CALZONE SUPER PISTACCHIO (1,7)	15€
Con Fior di Latte, Mortadella di Bologna, Pesti di Pistacchi e Granella Stracciatella Pugliese e Pistacchi Interi.	
CALZONE (1,7)	12€
Con pomodoro bio, fior di latte, prosciutto cotto alla brace, basilico fresco e olio evo	

PER I PIÙ PICCOLI

HAPPY PASTA	12€
Pasta al pomodoro pasta al burro e parmigiano + drink	
HAPPY PIZZA	14€
Mini margherita + patatine fritte + drink	
HAPPY BURGER	14€
Mini burger o hot dog + patatine fritte + drink	
HAPPY NUGGETS	12,5€
4 nuggets di pollo + patatine fritte + drink	

SERVIZIO 2€