

# MOZZARELLA BAR

*I protagonisti della cucina Obicà sono gli ingredienti di alta qualità, accuratamente selezionati dai migliori produttori di diverse regioni italiane. Le nostre Mozzarelle di Bufala Campana DOP provengono da caseifici da noi selezionati e certificati nella zona di origine stabilita dal disciplinare del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP. La Stracciatella e la Burrata sono prodotte con latte vaccino e arrivano dalla Puglia.*

|                                    |     |                                           |     |
|------------------------------------|-----|-------------------------------------------|-----|
| MOZZARELLA DI BUFALA               | 8,5 | RICOTTA DI BUFALA                         | 8,5 |
| MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA    | 8,5 | STRACCIATELLA PUGLIESE                    | 8,5 |
| BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA | 8,5 | BURRATA PUGLIESE                          | 9   |
| TRECCINA DI MOZZARELLA DI BUFALA   | 9   | Aggiunta di Tartufo Nero Estivo Sott'Olio | 8   |

*Scegli una selezione di Small Plates come antipasto o in abbinamento alla tua Mozzarella di Bufala.*

## S M A L L P L A T E S

|                                                                                                                                 |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| PROSCIUTTO CRUDO di Parma DOP 24 mesi                                                                                           | 9,5  |
| BRESAOLA di Chianina IGP                                                                                                        | 15,5 |
| CULATTA                                                                                                                         | 11   |
| SALMONE AFFUMICATO DELLE ISOLE ORCADI con Finocchio, Arancia                                                                    | 15   |
| POLPO* GRIGLIATO con Burratina, Gazpacho Italiano, Crumble di Pane ai Capperi                                                   | 16   |
| MEZZI PACCHERI FRITTI ripieni di Patate e Ventricina del Vastese 🍄, con Rucola, Pomodori Datterini Confit, Salsa Yogurt e Menta | 8    |
| MOZZARELLINE FRITTE con Salvia                                                                                                  | 8    |

|                                                                                               |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| TARTARE DI POMODORO BIOLOGICO con Senape, Burrata, Tarallo Sbriciolato, Salsa al Basilico     | 9   |
| HUMMUS DI PEPERONI ROSSI con Peperone Crusco di Senise IGP, Aceto Balsamico, Focaccia Origano | 8   |
| CAPONATA SICILIANA con Pane Guttiau                                                           | 9   |
| FRIGGITELLI E MELONE SCOTTATI con Sencino, Menta, Sale di Trapani 🍄                           | 8   |
| POMODORI DATTERINI con Pesto di Basilico                                                      | 7,5 |
| VERDURE DI STAGIONE Grigliate e al Forno                                                      | 8,5 |

## L I E V I T A T I

|                                                                                                                                                                                                                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| FOCACCIA ORIGANO con Sale di Trapani 🍄                                                                                                                                                                                                                                   | 7    |
| FOCACCIA POMODORI DATTERINI con Basilico Fresco                                                                                                                                                                                                                          | 8    |
| CROSTINI - Due a scelta:<br>• Cremoso di Bufala, Carciofo Fritto e Tartufo Nero Estivo<br>• Stracciatella, Gambero* Scottato, Zucchine Marinate e Scorza di Limone<br>• Culatta, Burrata e Pesche Marinate<br>• Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco | 10,5 |

## DEGUSTAZIONI

|                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| GRAN DEGUSTAZIONE DI MOZZARELLE 36<br>Mozzarella di Bufala, Mozzarella di Bufala Affumicata, Stracciatella Pugliese, Burrata Pugliese e Ricotta di Bufala, servite con Spinacino, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Olive Nere |
| SELEZIONE DI SALUMI 19<br>Prosciutto Crudo di Parma DOP, Bresaola di Chianina IGP, Salame Piacentino DOP, Ventricina del Vastese 🍄                                                                                              |
| DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI CROSTINI 18                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PICCOLA DEGUSTAZIONE 11,5<br>Prosciutto Crudo di Parma DOP, Salame Piacentino DOP, Boccconcino di Mozzarella, Pecorino di Farindola 🍄, Crostino con Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco, Hummus di Peperoni Rossi                                                                                                                                       |
| DEGUSTAZIONE MOZZARELLA BAR 44<br>Due Mozzarelle a scelta, Salame Piacentino DOP, Bresaola di Chianina IGP, Prosciutto Crudo di Parma DOP, Ventricina del Vastese 🍄, Crostino con Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco, Pomodori Secchi, Carciofi Arrostiti Sott'Olio, Caponata Siciliana, Hummus di Peperoni Rossi, Pesto di Basilico, Focaccia Origano |

## INSALATE

*Chiedi allo staff per la versione vegana di alcune Insalate.*

|                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CAPRESE 14<br>con Treccina di Mozzarella di Bufala, Pomodoro di Stagione, Salsa al Basilico                                                                                             | SALMONE AFFUMICATO 20<br>con Sencino, Rucola, Indivia, Capperi Fritti, Pomodori Datterini Confit, Dressing alla Senape                                 | VERDURE GRIGLIATE E AL FORNO 14<br>con Spinacino, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Zucchine, Peperoni, Olive Nere, Cavolo Viola, Semi di Zucca, Crostini |
| QUINOA 13,5<br>con Sencino, Peperoni in Agrodolce, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, Avocado, Carote, Olive Taggiasche                                                           | FILETTI DI TONNETTO ALLETTERATO 16<br>con Rucola, Lattughino, Fagiolini, Patate, Pomodori Secchi, Frutti del Capperi, Prezzemolo, Dressing alla Senape | CRUDO DI PARMA DOP E MELONE 13<br>con Crumble di Pane                                                                                                      |
| BRESAOLA DI CHIANINA 19<br>con Spinacino, Rucola, Lattughino, Cremoso di Bufala, Pesche Marinate, Olive Taggiasche, Scaglie di Mandorle Tostate, Dressing all'Aceto Balsamico e Capperi | POLLO NOSTRANO 18,5<br>con Lattughino, Pomodori Datterini Confit, Avocado, Olive, Mandorle Tostate, Senape con Mela e Sedano                           | Aggiunta di Burrata 9<br>Aggiunta di Mozzarella di Bufala 8,5                                                                                              |

Per preservare il gusto genuino dei nostri prodotti, qui da Obicà utilizziamo tecniche di cottura leggere **senza aglio e cipolla**.



 Presidio Slow Food I Presidi sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità, realizzate secondo pratiche tradizionali.

PIZZA

L'impasto della nostra Pizza è preparato con farina del Molino Paolo Mariani e lievito madre.  
La lievitazione lenta di almeno 48 ore rende la nostra Pizza fragrante, leggera e digeribile.

|                                                                                                                                                                 |      |                                                                                                                                                      |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| POMODORO BIO con Olive Taggiasche, Origano                                                                                                                      | 10,5 | CULATTA con Mozzarella di Bufala, Soncino, Crescenza, Pomodorini Gialli a Pacchetelle, Mele Caramellate                                              | 17 |
| BUFALA DOP con Pomodoro Biologico, Basilico Fresco<br>Aggiunta di Stracciatella                                                                                 | 14,5 | CRUDO DI PARMA DOP con Mozzarella di Bufala, Pomodoro Biologico, Rucola                                                                              | 16 |
| VERDURE con Mozzarella di Bufala Affumicata, Spinacino, Zucchine, Pomodori Datterini Gialli, Cavolo Viola, Pomodori Secchi                                      | 15   | VENTRICINA DEL VASTESE 🍄 con Mozzarella di Bufala, Pomodoro Biologico, Bocconcini di Mozzarella, Salsa di Spinaci, Olive Taggiasche, Basilico Fresco | 16 |
| BURRATA E POMODORINI con Mozzarella di Bufala, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, Pomodorini Gialli a Pacchetelle, Cialde di Grana Padano DOP al Basilico | 17   | 'NDUJA DI SPILINGA con Pomodoro Biologico, Stracciatella, Grana Padano DOP al Basilico                                                               | 15 |
| FORMAGGI con Mozzarella di Bufala, Pecorino di Farindola 🍄, Gorgonzola DOP, Cremoso di Bufala, Salvia Fritta                                                    | 15,5 | FILETTI DI ALICI con Mozzarella di Bufala, Pomodoro Biologico, Stracciatella, Pomodori Datterini, Frutti del Cappero, Basilico Fresco                | 16 |

PASTA

La Pasta, a certificazione IGP, è prodotta a Gragnano dal Pastificio Gentile con le più pregiate varietà di grano duro italiano.  
Ogni formato di Pasta è trafilato al bronzo ed essiccato con il tradizionale metodo Cirillo. La Pasta fresca è prodotta localmente.  
Le Paste sono disponibili anche con Casarecce Integrali.

|                                                                                                       |    |                                                                                            |      |                                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|----|
| SCHIAFFONI con Pomodoro Biologico e Mozzarella di Bufala                                              | 14 | TONNARELLI con Cozze*, Crema di Pomodorini Gialli a Pacchetelle, Crumble di Pane al Limone | 16,5 | GNOCCHETTI DI PATATE con Gamberi*, Salsa Bisque, Zucchine Marinate, Stracciatella | 20 |
| TORTELLONI FRESCHI con Crema di Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, Burratina, Salsa al Basilico | 17 | TAGLIOLINI al Tartufo Nero Estivo                                                          | 20   | LASAGNETTA al Ragù di Chianina                                                    | 15 |
| TROFIE al Pesto di Basilico, con Patate, Fagiolini, Pinoli Italiani                                   | 15 | CACIO E PEPE con Peperone Crusco di Senise IGP                                             | 15   |                                                                                   |    |

SECONDI

Le carni e i molluschi provengono da aziende agricole e allevamenti che rispettano i criteri di eccellenza della nostra proposta gastronomica.

|                                                                                                                       |    |                                                                                                                                                                  |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| TAGLIATA DI CHIANINA con Rucola, Pomodori Datterini, Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, Dressing all'Aceto Balsamico | 29 | SUMMER BURGER con Polpo* Grigliato, Stracciatella, Zucchine in Pastella, Riduzione all'Aceto Balsamico, Patate Novelle con Prezzemolo                            | 21   |
| VITELLO TONNATO con Frutti del Cappero Fritti, Pomodori Datterini Confit, Rucola                                      | 21 | BURRATA BURGER con Chianina, Pancetta Affumicata, Cavolo Viola Marinato, Peperoni, Salsa di Avocado, Patate Arrosto<br>Aggiunta di Tartufo Nero Estivo Sott'Olio | 20,8 |
| PETTO DI POLLO NOSTRANO con Patate Novelle, Friggitelli, Ketchup di Pomodoro Biologico                                | 17 | PARMIGIANA DI MELANZANE<br>Aggiunta di Insalata Mista                                                                                                            | 15,5 |
| SAUTÉ DI COZZE* con Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, Pomodori Datterini Gialli, Prezzemolo, Crostini          | 17 |                                                                                                                                                                  |      |

DOLCI

Le Creme e le Torte sono fatte in casa, con riletture contemporanee e ricette tradizionali della cultura gastronomica italiana.  
Scegli la tua porzione: piccola o grande.

|                                                                    |         |                                      |         |                                                     |      |
|--------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------------------|---------|-----------------------------------------------------|------|
| TIRAMISÙ                                                           | 4,5 - 8 | SORBETTO AI FRUTTI DI BOSCO          | 8       | AFFOGATO AL CAFFÈ                                   | 7    |
| PANNA COTTA AL COCCO con Pesche Caramellate, Crumble alla Vaniglia | 4,5 - 8 | TORTA DI RICOTTA DI BUFALA AL LIMONE | 4,5 - 8 | GELATO                                              | 8    |
| TORTA CAPRESE con Gelato                                           | 4,5 - 8 | MACEDONIA di Frutta Fresca           | 8       | DEGUSTAZIONE DI DOLCI Tre porzioni piccole a scelta | 11,5 |

COPERTO 3,5

Tutti i prezzi sono indicati in Euro  
\* Prodotto congelato all'origine

Si avvisa la gentile clientela che, in conformità a quanto disposto dal Reg. (CE) 1169/2011, alcuni degli alimenti presenti nel menù contengono prodotti che provocano allergie o intolleranze. Tutte le informazioni dettagliate sono indicate nell'apposito ricettario a disposizione su richiesta. Possono essere presenti noccioli di olive.