# 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 | 7 |
| MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA | 7 |
| BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA | 7 |
| TRECCINA DI MOZZARELLA DI BUFALA | 7,5 |
| RICOTTA DI BUFALA | 7 |
| STRACCIATELLA PUGLIESE | 7 |
| BURRATA PUGLIESE | 7,5 |
| *Aggiunta di Tartufo Nero Estivo Sott'Olio* | *6* |

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

## SMALL PLATES

**PROSCIUTTO CRUDO** di Parma DOP 24 mesi — 7

**BRESAOLA** di Chianina IGP — 14

**CULATTA** — 9

**SALMONE AFFUMICATO DELLE ISOLE ORCADI** — 14
con Finocchio, Arancia

**POLPO* GRIGLIATO** — 14
con Burratina, Gazpacho Italiano,
Crumble di Pane ai Capperi

**MEZZI PACCHERI FRITTI** — 6,5
ripieni di Patate e Ventricina del Vastese, con Rucola, Pomodori Datterini Confit, Salsa Yogurt e Menta

**MOZZARELLINE FRITTE** con Salvia — 6,5

**TARTARE DI POMODORO BIOLOGICO** — 6,5
con Senape, Burrata, Tarallo Sbriciolato, Salsa al Basilico

**HUMMUS DI PEPERONI ROSSI** — 6,5
con Peperone Crusco di Senise IGP, Aceto Balsamico, Focaccia Origano

**FRIGGITELLI E MELONE SCOTTATI** — 6,5
con Soncino, Menta, Sale di Trapani

**POMODORI DATTERINI** — 6
con Pesto di Basilico

**VERDURE DI STAGIONE** — 6,5
Grigliate e al Forno

## LIEVITATI

**FOCACCIA ORIGANO** — 6
con Sale di Trapani

**FOCACCIA POMODORI DATTERINI** — 7
con Basilico Fresco

**CROSTINI** — 8,5
- Culatta, Burrata e Pesche Marinate
- Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco

## DEGUSTAZIONI

**GRAN DEGUSTAZIONE DI MOZZARELLE** — 33
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** — 17
Prosciutto Crudo di Parma DOP, Bresaola di Chianina IGP, Salame Piacentino DOP, Ventricina del Vastese

**PICCOLA DEGUSTAZIONE** — 10
Prosciutto Crudo di Parma DOP, Salame Piacentino DOP, Bocconcino di Mozzarella, Pecorino di Farindola, Crostino con Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco, Hummus di Peperoni Rossi

**DEGUSTAZIONE MOZZARELLA BAR** — 39
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, Hummus di Peperoni Rossi, Pesto di Basilico, Focaccia Origano

# INSALATE

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

**CAPRESE** — 12
con Treccina di Mozzarella di Bufala, Pomodoro di Stagione, Salsa al Basilico

**QUINOA** — 12
con Soncino, Peperoni in Agrodolce, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, Avocado, Carote, Olive Taggiasche

**BRESAOLA DI CHIANINA** — 17,5
con Spinacino, Rucola, Lattughino, Cremoso di Bufala, Pesche Marinate, Olive Taggiasche, Scaglie di Mandorle Tostate, Dressing all'Aceto Balsamico e Capperi

**SALMONE AFFUMICATO** — 18,5
con Soncino, Rucola, Indivia, Capperi Fritti, Pomodori Datterini Confit, Dressing alla Senape

**FILETTI DI TONNETTO ALLETTERATO** — 14
con Rucola, Lattughino, Fagiolini, Patate, Pomodori Secchi, Frutti del Cappero, Prezzemolo, Dressing alla Senape

**POLLO NOSTRANO** — 17
con Lattughino, Pomodori Datterini Confit, Avocado, Olive, Mandorle Tostate, Senape con Mela e Sedano

**VERDURE GRIGLIATE E AL FORNO** — 12,5
con Spinacino, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Zucchine, Peperoni, Olive Nere, Cavolo Viola, Semi di Zucca, Crostini

**CRUDO DI PARMA DOP E MELONE** — 11
con Crumble di Pane

*Aggiunta di Burrata* — *7,5*
*Aggiunta di Mozzarella di Bufala* — *7*

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

Presidio Slow Food® I Presìdi 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 9,5

**BUFALA DOP** con Pomodoro Biologico, Basilico Fresco 12
*Aggiunta di Stracciatella* *3,5*

**VERDURE** con Mozzarella di Bufala Affumicata, Spinacino, Zucchine, Pomodori Datterini Gialli, Cavolo Viola, Pomodori Secchi 12,5

**BURRATA E POMODORINI** con Mozzarella di Bufala, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, Pomodorini Gialli a Pacchetelle, Cialde di Grana Padano DOP al Basilico 15

**FORMAGGI** con Mozzarella di Bufala, Pecorino di Farindola, Gorgonzola DOP, Cremoso di Bufala, Salvia Fritta 14

**CULATTA** con Mozzarella di Bufala, Soncino, Crescenza, Pomodorini Gialli a Pacchetelle, Mele Caramellate 16

**CRUDO DI PARMA DOP** con Mozzarella di Bufala, Pomodoro Biologico, Rucola 15

**VENTRICINA DEL VASTESE** con Mozzarella di Bufala, Pomodoro Biologico, Bocconcini di Mozzarella, Salsa di Spinaci, Olive Taggiasche, Basilico Fresco 14

**'NDUJA DI SPILINGA** con Pomodoro Biologico, Stracciatella, Grana Padano DOP al Basilico 14

**FILETTI DI ALICI** con Mozzarella di Bufala, Pomodoro Biologico, Stracciatella, Pomodori Datterini, Frutti del Cappero, Basilico Fresco 14,5

# 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** 12
con Pomodoro Biologico e Mozzarella di Bufala

**TORTELLONI FRESCHI** 14
ripieni di Ricotta e Spinaci, serviti con Crema di Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, Burratina, Salsa al Basilico

**TAGLIOLINI** 18
al Tartufo Nero Estivo

**TONNARELLI** 13
con Cozze*, Crema di Pomodorini Gialli a Pacchetelle, Crumble di Pane al Limone

**TROFIE** 13
al Pesto di Basilico, con Patate, Fagiolini, Pinoli Italiani

**CACIO E PEPE** 12,5
con Peperone Crusco di Senise IGP

**GNOCCHETTI DI PATATE** 18
con Gamberi*, Salsa Bisque, Zucchine Marinate, Stracciatella

**LASAGNETTA** 13
al Ragù di Chianina

# SECONDI

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

**SUMMER BURGER** 17,5
con Polpo* Grigliato, Stracciatella, Zucchine in Pastella, Riduzione all'Aceto Balsamico, Patate Novelle con Prezzemolo

**PETTO DI POLLO NOSTRANO** 15,5
con Patate Novelle, Friggitelli, Ketchup di Pomodoro Biologico

**SAUTÉ DI COZZE*** 15
con Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, Pomodori Datterini Gialli, Prezzemolo, Crostini

**BURRATA BURGER** 18
con Chianina, Pancetta Affumicata, Cavolo Viola Marinato, Peperoni, Salsa di Avocado, Patate Arrosto
*Aggiunta di Tartufo Nero Estivo Sott'Olio* *6*

**PARMIGIANA DI MELANZANE** 13

*Aggiunta di Insalata Mista* *4*

# 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 - 7

**PANNA COTTA AL COCCO** 4 - 7
con Pesche Caramellate, Crumble alla Vaniglia

**TORTA CAPRESE** con Gelato 4 - 7

**SORBETTO AI FRUTTI DI BOSCO** 6

**TORTA DI RICOTTA DI BUFALA AL LIMONE** 4 - 7

**MACEDONIA** 4 - 7
di Frutta Fresca

**AFFOGATO AL CAFFÈ** 5

**GELATO** 7

**DEGUSTAZIONE DI DOLCI** 9,5
Tre porzioni piccole a scelta

**COPERTO** con Cestino di Pane Artigianale di Perino Vesco 3

**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.