

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	RICOTTA DI BUFALA	7
MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA	7	STRACCIATELLA PUGLIESE	7
BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA	7	BURRATA PUGLIESE	7,5
TRECCINA DI MOZZARELLA DI BUFALA	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
POLPO* GRIGLIATO con Burratina, Gazpacho Italiano, Crumble di Pane ai Capperi	14
MEZZI PACCHERI FRITTI ripieni di Patate e Ventricina del Vastese 🍄, con Rucola, Pomodori Datterini Confit, Salsa Yogurt e Menta	6,5
MOZZARELLINE FRITTE con Salvia	6,5

TARTARE DI POMODORO BIOLOGICO con Senape, Burrata, Tarallo Sbriciolato, Salsa al Basilico	6,5
HUMMUS DI PEPERONI ROSSI con Peperone Crusco di Senise IGP, Aceto Balsamico, Focaccia Origano	6,5
FRIGGITELLI E MELONE SCOTTATI con Sencino, Menta, Sale di Trapani 🍄	6,5
POMODORI DATTERINI con Pesto di Basilico	6
VERDURE DI STAGIONE Grigliate e al Forno	6,5

LIEVITATI

FOCACCIA ORIGANO con Sale di Trapani 🍄	6
FOCACCIA POMODORI DATTERINI con Basilico Fresco	7
CROSTINI • Culatta, Burrata e Pesche Marinate • Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco	8,5

DEGUSTAZIONI

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

PICCOLA DEGUSTAZIONE 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	10
DEGUSTAZIONE MOZZARELLA BAR 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	39

INSALATE

Chiedi allo staff per la versione vegana di alcune Insalate.

CAPRESE con Treccina di Mozzarella di Bufala, Pomodoro di Stagione, Salsa al Basilico	12	FILETTI DI TONNETTO ALLETTERATO con Rucola, Lattughino, Fagiolini, Patate, Pomodori Secchi, Frutti del Capperi, Prezemolo, Dressing alla Senape	14	BRESAOLA DI CHIANINA con Spinacino, Rucola, Lattughino, Cremoso di Bufala, Pesche Marinate, Olive Taggiasche, Scaglie di Mandorle Tostate, Dressing all'Aceto Balsamico e Capperi	17,5
QUINOA con Sencino, Peperoni in Agrodolce, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, Avocado, Carote, Olive Taggiasche	12	POLLO NOSTRANO con Lattughino, Pomodori Datterini Confit, Avocado, Olive, Mandorle Tostate, Senape con Mela e Sedano	17		
VERDURE GRIGLIATE E AL FORNO con Spinacino, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Zucchine, Peperoni, Olive Nere, Cavolo Viola, Semi di Zucca, Crostini	12,5	CRUDO DI PARMA DOP E MELONE con Crumble di Pane	11	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 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	9,5	CULATTA con Mozzarella di Bufala, Soncino, Crescenza, Pomodorini Gialli a Pacchetelle, Mele Caramellate	16
BUFALA DOP con Pomodoro Biologico, Basilico Fresco <i>Aggiunta di Stracciatella</i>	12 3,5	CRUDO DI PARMA DOP con Mozzarella di Bufala, Pomodoro Biologico, Rucola	15
VERDURE con Mozzarella di Bufala Affumicata, Spinacino, Zucchine, Pomodori Datterini Gialli, Cavolo Viola, Pomodori Secchi	12,5	VENTRICINA DEL VASTESE 🍄 con Mozzarella di Bufala, Pomodoro Biologico, Bocconcini di Mozzarella, Salsa di Spinaci, Olive Taggiasche, Basilico Fresco	14
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	'NDUJA DI SPILINGA con Pomodoro Biologico, Stracciatella, Grana Padano DOP al Basilico	14
FORMAGGI con Mozzarella di Bufala, Pecorino di Farindola 🍄, Gorgonzola DOP, Cremoso di Bufala, Salvia Fritta	14	FILETTI DI ALICI con Mozzarella di Bufala, Pomodoro Biologico, Stracciatella, Pomodori Datterini, Frutti del Capperò, 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 con Pomodoro Biologico e Mozzarella di Bufala	12	TONNARELLI con Cozze*, Crema di Pomodorini Gialli a Pacchetelle, Crumble di Pane al Limone	13	GNOCCHETTI DI PATATE con Gamberi*, Salsa Bisque, Zucchine Marinate, Stracciatella	18
RAVIOLI FRESCHI ripieni di Ricotta e Spinaci, serviti con Crema di Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, Burratina, Salsa al Basilico	14	TROFIE al Pesto di Basilico, con Patate, Fagiolini, Pinoli Italiani	13	LASAGNETTA al Ragù di Chianina	13
TAGLIOLINI al Tartufo Nero Estivo	18	CACIO E PEPE con Peperone Crusco di Senise IGP	12,5		

SECONDI

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

VITELLO TONNATO con Frutti del Capperò Fritti, Pomodori Datterini Confit, Rucola	19	SUMMER BURGER con Polpo* Grigliato, Stracciatella, Zucchine in Pastella, Riduzione all'Aceto Balsamico, Patate Novelle con Prezzemolo	17,5
PETTO DI POLLO NOSTRANO con Patate Novelle, Friggitelli, Ketchup di Pomodoro Biologico	15,5	BURRATA BURGER con Chianina, Pancetta Affumicata, Cavolo Viola Marinato, Peperoni, Salsa di Avocado, Patate Arrosto <i>Aggiunta di Tartufo Nero Estivo Sott'Olio</i>	18 6
SAUTÉ DI COZZE* con Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, Pomodori Datterini Gialli, Prezzemolo, Crostini	15	<i>Aggiunta di Insalata Mista</i>	4
PARMIGIANA DI MELANZANE	13		

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	SORBETTO AI FRUTTI DI BOSCO	6	AFFOGATO AL CAFFÈ	5
PANNA COTTA AL COCCO con Pesche Caramellate, Crumble alla Vaniglia	4 - 7	TORTA DI RICOTTA DI BUFALA AL LIMONE	4 - 7	GELATO	7
TORTA CAPRESE con Gelato	4 - 7	MACEDONIA di Frutta Fresca	4 - 7	DEGUSTAZIONE DI DOLCI Tre porzioni piccole a scelta	9,5

COPERTO con Cestino di Pane Artigianale di Pbread 2

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.