

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 | 7 |
| BRESAOLA PUNTA D'ANCA | 9 |
| CULATTA | 9 |
| SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO con Finocchio, Arancia | 14 |
| 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 Soncino, 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 Punta d'Anca, Salame Siciliano con Pistacchio, Ventricina del Vastese 🍄 | 17 |

| | |
|---|----|
| PICCOLA DEGUSTAZIONE Prosciutto Crudo di Parma DOP, Salame Siciliano con Pistacchio, Bocconcino di Mozzarella, Cremoso di Bufala, Crostino con Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco, Hummus di Peperoni Rossi | 10 |
| DEGUSTAZIONE MOZZARELLA BAR Due Mozzarelle a scelta, Salame Siciliano con Pistacchio, Bresaola Punta d'Anca, 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 | SALMONE AFFUMICATO con Soncino, Rucola, Indivia, Capperi Fritti, Pomodori Datterini Confit, Dressing alla Senape | 18,5 | VERDURE GRIGLIATE E AL FORNO con Spinacino, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Zucchine, Peperoni, Olive Nere, Cavolo Viola, Semi di Zucca, Crostini | 12,5 |
| QUINOA con Soncino, Peperoni in Agrodolce, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, Avocado, Carote, Olive Taggiasche | 12 | FILETTI DI TONNO con Rucola, Lattughino, Fagiolini, Patate, Pomodori Secchi, Frutti del Capperi, Prezzemolo, Dressing alla Senape | 14 | CRUDO DI PARMA DOP E MELONE con Crumble di Pane | 11 |
| BRESAOLA con Spinacino, Rucola, Lattughino, Cremoso di Bufala, Pesche Marinate, Olive Taggiasche, Scaglie di Mandorle Tostate, Dressing all'Aceto Balsamico e Capperi | 17,5 | POLLO NOSTRANO con Lattughino, Pomodori Datterini Confit, Avocado, Olive, Mandorle Tostate, Senape con Mela e Sedano | 17 | 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 con Pomodoro Biologico, Stracciatella, Grana Padano DOP al Basilico | 14 |
| FORMAGGI con Mozzarella di Bufala, Pecorino, Gorgonzola DOP, Cremoso di Bufala, Salvia Fritta | 14 | ACCIUGHE DI SCIACCA 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.*

| | | | | | |
|--|----|--|------|---|----|
| 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 | 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.

| | | | |
|---|------|--|---------|
| SUMMER BURGER con Polpo* Grigliato, Stracciatella, Zucchine in Pastella, Riduzione all'Aceto Balsamico, Patate Novelle con Prezzemolo | 17,5 | BURRATA BURGER con Vitello, Pancetta Affumicata, Cavolo Viola Marinato, Peperoni, Salsa di Avocado, Patate Arrosto <i>Aggiunta di Tartufo Nero Estivo Sott'Olio</i> | 18 6 |
| PETTO DI POLLO NOSTRANO con Patate Novelle, Friggitelli, Ketchup di Pomodoro Biologico | 15,5 | PARMIGIANA DI MELANZANE | 13 |
| SAUTÉ DI COZZE* con Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, Pomodori Datterini Gialli, Prezzemolo, Crostini | 15 | <i>Aggiunta di Insalata Mista</i> | 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 | SORBETTO AI FRUTTI DI BOSCO | 6 | PASTICCERIA "NEW PARADISE" | 7 |
| 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 |
| | | AFFOGATO AL CAFFÈ | 5 | | |

COPERTO 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.