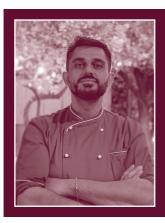
Credo nella pizza a ruota di carro,
madre di tutte le pizze,
nata dall'impasto diretto
e cotta nel fuoco ardente.
Credo nel pomodoro verace,
nel fiordilatte che si scioglie,
nel profumo del basilico.
Credo nel morso che emoziona,
nei bei ricordi che riaffiorano,
nella tavola condivisa.

Benvenuti a casa mia.

Angioletto Tramontano



Angelo Tramontano, per tutti "Angioletto", nasce il 29 settembre 1983 a Nocera Inferiore, Salerno. Terminati gli studi, entra nel mondo della ristorazione come cameriere ma rapidamente si converte all'arte bianca con il Maestro pizzaiolo Giordano.

Nel 2007, a soli 24 anni, apre la pizzeria O' Sarracin.

ANTIPASTI

Crocchè 4€

patate in panatura croccante con fonduta di Parmigiano

Crocchetta 6€

patate in panatura croccante con porchetta e fonduta alla provola affumicata $1 \cdot 3 \cdot 5 \cdot 6 \cdot 7 \cdot 8 \cdot 10 \cdot 11$

Arancino 5€

risotto al ragù mantecato con Parmigiano in panatura croccante con riduzione di pomodoro e fonduta di Parmigiano 1·3·5·7·8·9·11

Arancino Napoletano 5€

risotto ai friarielli, salsiccia, provola con crema ai friarielli e fonduta di Parmigiano 1·3·5·7·8·9·11

Frittatina 5€

pasta lunga e ragù bianco in panatura croccante $1 \cdot 3 \cdot 5 \cdot 6 \cdot 7 \cdot 8 \cdot 9 \cdot 11$

Frittatina al pistacchio 6€

pasta lunga, mortadella Bologna IGP, pesto di pistacchio e la sua granella in panatura croccante
1.3.5.6.7.8.9.11

Frittatina al ragù 5€

pasta lunga e ragù in panatura croccante con riduzione di pomodoro e fonduta di Parmigiano 1·3·5·6·7·8·9·11

Frittatina Carbonese 6€

pasta lunga, genovese di carne e carbocrema in panatura croccante $1 \cdot 3 \cdot 5 \cdot 6 \cdot 7 \cdot 8 \cdot 9 \cdot 11$

ANTIPASTI

Degustazione fritti 13€

crocchè, arancino, frittatina 1·3·5·6·7·8·9·11

Degustazione frittatine 16€

al ragù, al pistacchio, Carbonese $1 \cdot 3 \cdot 5 \cdot 6 \cdot 7 \cdot 8 \cdot 9 \cdot 11$

Parmigiana tradizionale 12€

melanzane fritte, pomodoro, fiordilatte della Penisola, Parmigiano, basilico $1 \cdot 3 \cdot 5 \cdot 7 \cdot 11$

Tagliere 22€

selezione di salumi 5 · 13

Caprese 14€

mozzarella di bufala DOP, pomodorini confit, basilico $5 \cdot 7 \cdot 8$

Style di vita!

Era il 2015 quando Angioletto Tramontano presentò la sua personalissima rivisitazione della storica rot' e carrett'. In quel periodo nacquero la Margherita Style e la Marinara Style: quasi 40cm di uno strato leggero, piacevole e ultra-digeribile.

Oggi tutte le nostre pizze sono servite in questa variante che esalta la semplicità e profuma di antico.

LA TRADIZIONE

Pochi ingredienti esaltati dall'impasto della nostra pizza napoletana

Cosacca 9€

pomodoro, pecorino romano, basilico 1.7.11

Marinara 9€

pomodoro, pesto di aglio orsino, origano 1·7·11

Margherita 10€

fiordilatte della Penisola, pomodoro, Parmigiano, basilico 1·7·11

I GRANDI CLASSICI

Materie prime semplici che ti riportano indietro nel tempo

Bufalina 12€

mozzarella di bufala DOP, pomodoro, basilico, olio EVO $1 \cdot 7 \cdot 11$

Diavola 13€

pomodoro, fiordilatte della Penisola, spianata piccante 1·7·11

Primavera 13€

fiordilatte della Penisola, culatta irpina, pomodorini ciliegini, rucola, scaglie di Parmigiano
1 · 7 · 11

1.1.11

Salsiccia e friarielli 14€

fiordilatte della Penisola, friarielli, salsiccia di suino $1 \cdot 7 \cdot 11$

Tutte le pizze sono disponibili con mozzarella senza lattosio (+1€)

LE PIZZE DI ANGIOLETTO

Sapori autentici per una ruota di carro che ti resta nel cuore

1870 15€

pomodoro, salsiccia di suino e all'uscita scaglie di Parmigiano, ciliegine di bufala DOP 1.7.11.13

Antico borgo 14€

fiordilatte della Penisola, pancetta pepata e all'uscita melanzane arrostite e marinate, scaglie di Parmigiano, ciliegine di bufala DOP 1.7.11.13

Bufala e Crudo 15€

fiordilatte della Penisola, culatta irpina, ciliegine di bufala DOP, olio EVO 1.7.11.13

Capriccio di Angioletto 15€

fiordilatte della Penisola, crema di carciofi, pomodorini semidried, prosciutto cotto affumicato, polvere di olive 1.3.5.7.8.9.10.11.13

Donna Laura 14€

fiordilatte della Penisola, mortadella Bologna IGP, pesto di pistacchio, granella di pistacchio 1.5.7.8.11.13

La Riccia 15€

fiordilatte della Penisola, porchetta di Ariccia IGP, Parmigiano, patate schiacciate 1.7.11.13

Mediterranea 13€

pomodoro, filetti di pomodoro San Marzano DOP, olive taggiasche, filetti di alici, origano 1.7.11.13

Monti Lattari 14€

fiordilatte della Penisola, macchiata di pomodoro, funghi chiodini, salsiccia di suino e all'uscita provolone del Monaco 1.7.11.13

LE PIZZE DI ANGIOLETTO

Sapori autentici per una ruota di carro che ti resta nel cuore

Principessa Margherita 14€

mozzarella di bufala DOP, pesto alla genovese, filetti di pomodoro San Marzano DOP

1.5.7.8.11.13

Ragù di mammà 15€

fiordilatte della Penisola, ragù di manzo e all'uscita scaglie di provolone del Monaco 1·7·11·13

Rossa di Castelpoto 15€

mozzarella di bufala DOP, scarpariello, salsiccia rossa di Castelpoto presidio Slow Food, melanzane a funghetto 1.5.7.11.13

San Marzano 15€

fiordilatte della Penisola, filetti di pomodoro San Marzano DOP, ciliegine di bufala 1.7.11.13

Via Falcone 79 14€

fiordilatte della Penisola, pancetta pepata, pomodorini gialli semidried, scaglie di cacioricotta 1·7·11·13

LA STAGIONALE DEL MESE 15€

Per le nostre pizze prendiamo ispirazione dalle stagioni così come fa la natura, valorizziamo ogni singola materia prima, che conserva una storia.

La nostra filosofia segue il ritmo della terra.

Per maggiori informazioni chiedi al personale di sala oppure inquadra il QR code per guardare il video-racconto di Angioletto.



Tutte le pizze sono disponibili con mozzarella senza lattosio (+1€)

GLUTEN FREE

Realizzate in ambiente incontaminato con un forno dedicato: zero glutine, tanto amore

Diavola 13€

pomodoro, fiordilatte della Penisola, spianata piccante 7 · 11

La Riccia 15€

fiordilatte della Penisola, porchetta di Ariccia IGP, Parmigiano, patate schiacciate 7 · 11 · 13

Margherita 10€

fiordilatte della Penisola, pomodoro, Parmigiano, basilico 7 · 11

Marinara 9€

pomodoro, pesto di aglio orsino, origano **7** · **11**

Primavera 13€

fiordilatte della Penisola, culatta irpina, pomodorini ciliegini, rucola, scaglie di Parmigiano 7 · 11

Rossa di Castelpoto 15€

mozzarella di bufala DOP, scarpariello, salsiccia rossa di Castelpoto presidio Slow Food, melanzane a funghetto 5 · 7 · 11 · 13

Via Falcone 79 14€

fiordilatte della Penisola, pancetta pepata, pomodorini gialli semidried, scaglie di cacioricotta 7 · 11 · 13

Tutte le pizze sono disponibili con mozzarella senza lattosio (+1€)

I CALZONI

Disponibili dal lunedì al giovedì

Calzone nocerino 14€

pomodoro, fiordilatte della Penisola, salame dolce, pepe, ricotta 1.5.7.8.11.13

Pizza fritta 14€

pomodoro, fiordilatte della Penisola, ciccioli, pepe, ricotta 1.5.7.8.11.13

LE INSALATE

Classica 12€

lattuga, petto di pollo alla piastra, pomodorini ciliegini, mais, scaglie di Parmigiano

5 · 7

Napoletana 10€

lattuga, filetti di alici, pomodorini ciliegini, olive verdi 5

Vegetariana 11€

rucola, pomodorini secchi, olive nere, scaglie di Parmigiano, ciliegine di bufala DOP

5 · 7

Omega 3 14€

lattuga, salmone affumicato, finocchio, feta greca 4.7.12

BIRRE ALLA SPINA

Ricetta Originale 5,5€

Birra Moretti Lager da 4,8% Alc. - 40cl

La Rossa 6€

*Birra Moretti*Bock da 7,2% Alc. - 40cl

BIRRE IN BOTTIGLIA

Filtrata a Freddo 4,5€

Birra Moretti Lager da 4,3% Alc. - 33cl

La Zero 4€

Birra Moretti

Lager analcolica da 0% Alc. - 33cl

Cobalto 6€

Birrificio F.lli Perrella

Speciale da 6,6% Alc. - 33cl

Cupro 6€

Birrificio F.lli Perrella

Strong Ale da 8,1% Alc. - 33cl

Vento 6€

Birrificio F.lli Perrella

IPA da 5,6% Alc. - 33cl

Auro 9€

Birrificio F.lli Perrella

Golden Ale da 7,9% Alc. - 50cl

Ocra 9€

Birrificio F.lli Perrella

Strong Ale da 5,0% Alc. - 50cl

Grande Réserve 15€

Chimay

Belgian Strong Dark Ale da 9,0% Alc. - 75cl

Première 13€

Chimay

Dubbel da 7,0% Alc. - 75cl

DRINK

Per i gin, prezzi variabili in base al gin scelto

Americano 12€

Bitter Campari, vermouth rosso, soda

Aperol Spritz 8€

Aperol, prosecco, soda

Campari Spritz 9€

Bitter Campari, prosecco, soda

Gin tonic 8€

Gin, tonica

Mojito 10€

Rum bianco, soda, zucchero di canna, menta, lime

Negroni 12€

Bitter Campari, vermouth rosso, gin

Negroni sbagliato 9€

Bitter Campari, vermouth rosso, prosecco

BIBITE

Acqua naturale Electa 3€ 50cl

Acqua frizzante Ferrarelle 3€ 50cl

Acqua decisamente frizzante Ferrarelle Maxima 3€ 50cl

Coca Cola / Fanta 4€ 33cl

Chiedi al personale di sala per altre richieste

DOLCI

Babà 7€

1.3.7.8

Baba farcito 8€

1.3.7.8

Pastiera 7€

1 · 3 · 5 · 7 · 8 · 11

Tiramisù homemade 8€

1.3.7.8

Tartellette mou e lamponi 11€

1.3.7.8

Brownies 7€

3 · 5 · 7 · 8

DISTILLATI E FINE PASTO

Payrot liquer au Cognac poire

	RUM	
4€	Kraken	6€
4€	Santa Teresa 1796	8€
4€		
	WHISKY	
	J. Walker Black label	8€
4€	Nikka From the Barrel	8€
4€		
4€	PASSITO	
	Passito di Fiano	6€
4€		
4€		
	4€ 4€ 4€ 4€	4€Kraken4€Santa Teresa 17964€WHISKYJ. Walker Black label Nikka From the Barrel4€PASSITOPassito di Fiano

6€

ALLERGENI E INTOLLERANZE

Se sei allergico o intollerante ad una o piu sostanze, informaci e ti indicheremo i piatti e le bevande privi degli specifici allergeni. Per maggiori informazioni chiedi al personale di sala.







2 · CROSTACEI E DERIVATI



3 · UOVA E DERIVATI



4 · PESCE E DERIVATI



5 · ARACHIDI E DERIVATI



6 · SOIA E DERIVATI



7 · LATTE E DERIVATI



8 · FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI



9 · SEDANO E DERIVATI



10 · SENAPE E DERIVATI



11 · SEMI DI SESAMO E DERIVATI



12 · ANIDRIDE SOLFOROSA



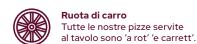
13 · LUPINI E DERIVATI



14 · MOLLUSCHI E DERIVATI

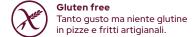
Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si puo escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

INFORMAZIONI





Modifiche vietate Per garantire l'equilibrio dei gusti non è possibile aggiungere ingredienti alle pizze.



PIZZERIA O SARRACIN

Angioletto Tramontano

BUSINESS LUNCH

Offerta valida dal lunedì al venerdì Servizio e coperto inclusi

MENÙ PIZZA 12€

- Una pizza a scelta tra
 Cosacca, Marinara, Margherita
- Acqua
- Caffè

MENÙ CUCINA 15€

- Un piatto a scelta tra
 Primo del giorno, secondo del giorno
- Acqua
- Caffè

MENÙ LIGHT 10€

- Un'insalata a scelta tra
 Classica, Napoletana e Vegetariana
- Acqua
- Caffè

VINI ROSSI

VINI ROSSI

Cilento DOC 'Pietralena' Cantine Barone Aglianico	28€	Friuli Colli Orientali DOC 'Butussi' Cantina Butussi Cabernet Sauvignon	26€
Paestum IGT 'A' Primo' Cantine Barone Primitivo	26€	Isonzo del Friuli DOC I Feudi di Romans Pinot Nero	22€
Rosso Campania IGT 'Marsia' Cantine Barone Aglianico, Primitivo	18€	Oltrepò Pavese DOC 'Bonarda' Bertè Cordini Croatina	18€
Penisola Sorrentina DOC 'Gragnano Ottouve' Salvatore Martusciello Piedirosso, Aglianico	26€	Chianti DOCG Rocca di Castagnoli Ciliegiolo, Sangiovese	18€
		Terre d'Abruzzo DOC 'Ebrio' Bio Cantina Orsogna Montepulciano	22€

VINI BIANCHI

Cantina Orsogna

Pecorino

Alto Adige DOC 28€ Peter Zemmer Pinot grigio Friuli Colli Orientali DOC 'Genesis' 70€ Cantina Butussi Sauvignon Blanc Friuli Isonzo DOC 22€ I Feudi di Romans Chardonnay Trevenezie IGT 22€ I Feudi di Romans Traminer Aromatico Terre d'Abruzzo IGP 'Ebrio' 20€

VINI BIANCHI

Fiano di Avellino DOCG Cantina Bellaria Fiano	24€
Greco di Tufo DOCG 'Oltre' Cantina Bellaria Greco di Tufo	32€
Irpinia Falanghina DOC Cantina Bellaria Falanghina	28€
Vermentino di Gallura DOCG Cantina Jankara Vermentino di Gallura	36€

VINI ROSATI FRANCESI

Rosé Provenza 'HIPPY'

Chateau Roubine Grenache 24€

VINI ROSATI ITALIANI

Paestum rosato IGT 'Primula Rosa'

Cantine Barone Aglianico 22€

VINO AL CALICE

Rosso, bianco 6€

Chiedi maggiori informazioni al personale di sala

BOLLICINE FRANCESI

Champagne Brut 'Rosè' 120€ Cuillier Meunier, Chardonnay, Pinot Nero **Champagne Brut Originel** 90€ Cuillier Chardonnay, Pinot Nero Crémant de Bourgogne 35€ **AOC Brut Extra** Clotilde Davenne Chardonnay, Pinot Nero Crémant de Bourgogne 35€ **AOC Brut Extra Rosè** Clotilde Davenne Pinot Nero

BOLLICINE ITALIANE

I Feudi di Romans

Ribolla Gialla

Franciacorta DOCG Brut 'Conte di Provaglio' Chiara Ziliani Chardonnay, Pinot Nero	35€
Franciacorta DOCG Brut Saten Enrico Gatti Chardonnay	60€
Oltrepò DOCG Brut 'Cuvèè Nero d'Oro' Bertè & Cordini Pinot Nero	30€
Spumante Brut	25€



STARTERS

Crocchè €4

Breaded potato croquette with Parmesan cheese fondue

Crocchetta €6

Breaded potato croquette with porchetta and smoked provola fondue

Arancino €5

Risotto with meat ragù, breaded and fried, with tomato reduction and Parmesan fondue

Neapolitan Arancino €5

Risotto with friarielli (broccoli rabe), sausage, provola cheese, cream of friarielli, and Parmesan fondue

Frittatina €5

Pasta with white ragù, breaded and fried

Pistachio Frittatina €6

Pasta with mortadella (PGI), pistachio pesto, and crushed pistachios, breaded and fried

Ragù Frittatina €5

Pasta with ragù, breaded and fried, with tomato reduction and Parmesan fondue

Carbonese Frittatina €6

Pasta with meat "genovese" sauce and carbonara cream, breaded and fried

Fried tasting €13

Crocchè, arancino, frittatina

Frittatine tasting €16

Ragù, pistachio, and Carbonese frittatine

Traditional Parmigiana €12

Fried eggplants, tomato sauce, fiordilatte cheese, Parmesan, basil

Cold cuts board €22

Selection of cured meats

Caprese €14

Buffalo mozzarella PDO, confit cherry tomatoes, basil



PIZZA - LA TRADIZIONE

Few ingredients enhanced by the dough of our Neapolitan pizza. Lactose-free mozzarella available for +€1

Cosacca €9

Tomato, pecorino romano, basil

Marinara €9

Tomato, wild garlic pesto, oregano

Margherita €10

Fiordilatte cheese, tomato, Parmesan, basil

PIZZA - CLASSICS

Simple ingredients that take you back in time. Lactose-free mozzarella available for +€1

Bufalina €12

Buffalo mozzarella PDO, tomato, basil, EVO oil

Diavola €13

Tomato, fiordilatte cheese, spicy salami

Primavera €13

Fiordilatte cheese, culatta ham, cherry tomatoes, arugula, Parmesan shavings

Sausage & Friarielli €14

Fiordilatte cheese, friarielli, pork sausage

PIZZA - ANGIOLETTO'S SPECIALS

Authentic flavors for a cartwheel pizza that stays in your heart. Lactose-free mozzarella available for +€1

1870 €15

Tomato, pork sausage, Parmesan shavings, buffalo mozzarella pearls

Antico Borgo €14

Fiordilatte cheese, peppered pancetta, grilled marinated eggplants, Parmesan shavings, buffalo mozzarella pearls

Bufala e Crudo €15

Fiordilatte cheese, culatta ham, buffalo mozzarella pearls, EVO oil

Capriccio di Angioletto €15

Fiordilatte cheese, artichoke cream, semi-dried cherry tomatoes, smoked cooked ham, olive powder



Donna Laura €14

Fiordilatte cheese, mortadella (PGI), pistachio pesto, crushed pistachios

La Riccia €15

Fiordilatte cheese, porchetta from Ariccia (PGI), Parmesan, mashed potatoes

Mediterranea €13

Tomato, San Marzano tomato fillets, taggiasca olives, anchovy fillets, oregano

Monti Lattari €14

Fiordilatte cheese, touch of tomato, chiodini mushrooms, pork sausage, Provolone del Monaco

Principessa Margherita €14

Buffalo mozzarella PDO, Genoese pesto, San Marzano tomato fillets

Ragù di Mammà €15

Fiordilatte cheese, beef ragù, Provolone del Monaco shavings

Rossa di Castelpoto €15

Buffalo mozzarella PDO, scarpariello sauce, Slow Food red sausage from Castelpoto, sautéed eggplants

San Marzano €15

Fiordilatte cheese, San Marzano tomato fillets, buffalo mozzarella pearls

Via Falcone 79 €14

Fiordilatte cheese, peppered pancetta, semi-dried yellow tomatoes, cacioricotta shavings

Pizza of the Month €15

Ask staff for details or scan the QR code on-site





GLUTEN FREE PIZZAS

Prepared in a dedicated environment with a separate oven Lactose-free mozzarella available for +€1

Diavola €13

Tomato, fiordilatte cheese, spicy salami

La Riccia €15

Fiordilatte cheese, porchetta from Ariccia (PGI), Parmesan, mashed potatoes

Margherita €10

Fiordilatte cheese, tomato, Parmesan, basil

Marinara €9

Tomato, wild garlic pesto, oregano

Primavera €13

Fiordilatte cheese, culatta ham, cherry tomatoes, arugula, Parmesan shavings

Rossa di Castelpoto €15

Buffalo mozzarella PDO, scarpariello sauce, Slow Food red sausage from Castelpoto, sautéed eggplants

Via Falcone 79 €14

Fiordilatte cheese, peppered pancetta, semi-dried yellow tomatoes, cacioricotta shavings

CALZONES

Monday-Thursday only

Nocerino Calzone €14

Tomato, fiordilatte cheese, sweet salami, pepper, ricotta

Fried Pizza €14

Tomato, fiordilatte cheese, pork cracklings, pepper, ricotta

SALADS

Classic €12

Lettuce, grilled chicken breast, cherry tomatoes, corn, Parmesan

Neapolitan €10

Lettuce, anchovy fillets, cherry tomatoes, green olives

Vegetarian €11

Arugula, sun-dried tomatoes, black olives, Parmesan, buffalo mozzarella pearls

Omega 3 €14

Lettuce, smoked salmon, fennel, Greek feta



DRINKS & BEERS

Still/Sparkling Water €3 Coca Cola / Fanta €4

Draft Beers: Moretti Lager €5.5, Moretti La Rossa €6

Craft Bottled Beers: Perrella range €6-9, Chimay range €13-15

Spirits / Liquors: wide selection from €4-8 (Amari, Limoncello, Rum, Whisky...)

DESSERTS

Babà €7 — Filled €8 Pastiera €7 Tiramisù (homemade) €8 Raspberry caramel tartlets €11 Brownies €7

WINES

Sparkling Wines (Italian & French)

Champagne Cuillier, Crémant, Franciacorta, Oltrepò, Ribolla Gialla — €25–120 **White Wines**

Pinot Grigio, Chardonnay, Fiano, Pecorino, Vermentino — €20-36

Rosé Wines

Provence, Paestum - €22-24

Red Wines

Cabernet, Pinot Nero, Montepulciano, Aglianico, Primitivo, Gragnano — €18-28 Wine by the Glass €6

BUSINESS LUNCH

Monday-Friday, service included

Pizza Menu €12

Pizza (Cosacca, Marinara, or Margherita), water, coffee

Kitchen Menu €15

Dish of the day (pasta or meat), water, coffee

Light Menu €10

Choice of salad, water, coffee