



*Twist and taste*

## Scegli la base del tuo 'O

Choose the base of your 'O

**Farina doppio zero**  
00 flour

**Farina integrale + € 0,50**  
whole wheat flour + € 0,50

**Farina di Kamut® + € 0,50**  
Kamut® flour + € 0,50

## Prova le nostre ricette...

Taste our recipes...

### 'O Verduraio

verdure ai ferri, basilico,  
mozzarella fiordilatte, scaglie di grana. **€ 5,00**

*grilled vegetables, basil, fiordilatte mozzarella, grana cheese shavings.*

### 'O Delicato

fesa di tacchino, scaglie di grana,  
pomodorini, insalata, salsa tartara. **€ 4,50**

*sliced turkey breast, grana cheese shavings, tomatoes, salad, tartar sauce.*

### 'O Pescatore

gamberi al vapore, rucola,  
pomodorini, stracchino. **€ 6,50**

*steamed shrimps, arugola, tomatoes, stracchino cheese.*

### 'O Piccante

spianata calabra, melanzane ai ferri,  
cipolla rossa di Tropea, scamorza. **€ 6,50**

*calabrian spianata, grilled eggplants,  
red onion from Tropea, scamorza cheese.*

### 'O Mediterraneo

filetti di alici di Cetara, pomodorini,  
origano della costiera amalfitana,  
mozzarella di bufala di Battipaglia. **€ 6,00**

*anchovies from Cetara, tomatoes, oregano from Amalfi coast, buffalo  
mozzarella from Battipaglia.*

### 'O Spiccio

culatello c.c. di Langhirano, insalata,  
pomodorini pachino, mozzarella fiordilatte. **€ 6,50**

*culatello from Langhirano, salad, pachino tomatoes,  
fiordilatte mozzarella.*

### 'O Spassoso

filetti di alici di Cetara,  
pomodorini secchi, burrata pugliese. **€ 6,00**

*anchovies from Cetara, dried tomatoes, burrata cheese from Puglia.*

### 'O Raffinato

tonno affumicato, zucchine ai ferri, pomodorini,  
caprino. **€ 7,50**

*smoked tuna, grilled zucchini, tomatoes, caprino (goat cheese).*

### 'O Saporito

pancetta piacentina, funghi,  
pomodorini secchi, mozzarella fiordilatte. **€ 6,00**

*bacon from Piacenza, mushrooms, dried tomatoes, fiordilatte mozzarella.*

### 'O Vegan

zucchine ai ferri, mozzarella di riso,  
rucola, semi di sesamo tostati. **€ 7,00**

*grilled zucchini, vegan rice mozzarella, arugola,  
toasted sesame seeds*

### 'O Golosone

crema di nocciole o marmellate. **€ 3,00**

*hazelnut cream or jam.*

# ...personalizzabile oppure... inventabile!

...customize...or create your 'O!

## FORMAGGI - CHEESE

Mozzarella Fiordilatte - *Fiordilatte Mozzarella*  
Scamorza - *Scamorza*  
Caprino - *Caprino (goat cheese)*  
Grana - *Grana*  
Stracchino - *Stracchino* **€ 2,00**

Bufala di Battipaglia - *Buffalo mozzarella from Battipaglia*  
Burrata pugliese - *Burrata from Puglia*  
Mozzarella di riso - *Vegan rice Mozzarella* **€ 3,00**

## VERDURE - VEGETABLES

Pomodorini - *Tomatoes*  
Insalata verde - *Green salad*  
Rucola - *Arugola*  
Pomodori secchi - *Dried tomatoes*  
Cipolla rossa di Tropea - *Red onion from Tropea*  
Capperi - *Capers*  
Olive - *Olives*  
Origano - *Oregano*  
Basilico - *Basil*  
Funghi - *Mushrooms* **€ 1,50**

Melanzane ai ferri - *Grilled eggplants*  
Zucchine ai ferri - *Grilled zucchini*  
Peperoni ai ferri - *Grilled peppers* **€ 2,50**

## SALUMI - COLD CUTS

Pancetta piacentina - *Bacon from Piacenza*  
Speck - *Speck*  
Prosciutto cotto - *Ham steak*  
Fesa di tacchino - *Sliced turkey breast*  
Spianata calabra - *Calabrian Spianata* **€ 2,00**

Culatello c.c. di Langhirano - *Culatello from Langhirano*  
Bresaola punta d'anca - *Bresaola punta d'anca* **€ 3,00**

## MARE - FISH

Gamberi al Vapore - *Steamed shrimps*  
Tonno affumicato - *Smoked tuna*  
Salmone affumicato - *Smoked salmon* **€ 3,00**

Filetti di alici di Cetara - *Anchovies from Cetara* **€ 1,50**