

MOZZARELLA BAR

I protagonisti della cucina Obicà sono gli ingredienti di alta qualità, accuratamente selezionati dai migliori produttori italiani.

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP	8,5	STRACCIATELLA PUGLIESE	8,5
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP AFFUMICATA	8,5	BURRATA PUGLIESE	9
BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP	8,5	Aggiunta di Tartufo Nero Estivo Sott'Olio	8,5
RICOTTA DI BUFALA	8,5	Aggiunta di Pomodori Datterini con Pesto di Basilico	8

SMALL PLATES

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 mesi	12
BRESAOLA DI CHIANTINA con Lattuga Rossa e Verde, Pesche Sciropate, Ravanelli, Caciocavallo Stagionato in Grotta, Olive Taggiasche, Crostini, Dressing all'Aceto Balsamico di Modena IGP	16
ARANCINETTE CACIO E PEPE con Lime, servite con Stracciatella	10
CROCCHETTE DI PATATE E 'NDUJA DI SPILINGA con Mozzarella di Bufala Affumicata, servite con Salsa Verde	10
BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA FRITTI con Zucchine in Pastella con Senape	10
TARTARE DI POMODORO con Pomodoro Masseria Dauna, Senape, Capperi Fritti, Burratina Pugliese, Basilico Fritto	12,5
HUMMUS DI PEPERONI ROSSI ● con Clorofilla di Prezzemolo, Carpaccio di Zucchine Marinate, Pane Croccante	9
CAPONATA SICILIANA ● con Pane Guttiau	10
FOCACCIA ORIGANO ● con Sale di Trapani	8
FOCACCIA POMODORI DATTERINI ● con Sale di Trapani, Basilico Fresco	9
FOCACCIA SQUACQUERONE con Squacquerone di Romagna DOP al Sale Marino	10
BRUSCHETTE - Due a scelta: • Caciotta al Sale Marino, Peperoni al Forno, Frutto del Capperone in Pastella con Senape, Aceto Balsamico di Modena IGP • Squacquerone di Romagna DOP al Sale Marino, Mortadella Favola Gran Riserva con Pistacchio, Tartufo Nero Estivo Sott'Olio, Timo • Crema di Ricotta di Bufala e Zucchine, Filetti di Alici, Scorza di Limone • Pacchettele di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco ●	12

INSALATE

<i>Il Mix Delicato di Lattuga Rossa e Verde è coltivato nella vertical farm di Planet Farms senza l'utilizzo di pesticidi e con un risparmio del 95% di acqua rispetto alla coltivazione in pieno campo.</i>	
CAPRESE CLASSICA con Mozzarella di Bufala, Pomodoro, Basilico Fresco	17
BURRATA E FRAGOLE con Rucola, Spinacino, Fagiolini, Pinoli, Basilico Fresco, Aceto Balsamico di Modena IGP	20
QUINOA ● con Lattuga Rossa e Verde, Peperoni in Agrodolce, Avocado, Pacchettele di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Zucchine Gialle Saltate, Carote Viola, Olive Taggiasche, Mandorle Tostate, Dressing alla Senape con Mela e Sedano	17
SALMONE AFFUMICATO DELLE ISOLE FAROE con Lattuga Rossa e Verde, Riso Venere, Mandorle Tostate, Ortolana Sott'Olio con Aceto di Mele, Dressing all'Avocado e Limone	23
FILETTI DI TONNETTO ALLETTERATO con Lattuga Rossa e Verde, Patate Dolci, Fagioli Occhio Nero, Olive Nere, Pomodorini Verdi, Frutti del Capperone, Salsa Tonnata	21,5
PROSCIUTTO COTTO IL FAVOLOSO con Lattuga Rossa e Verde, Caciotta al Sale Marino, Mela, Mandorle Tostate, Dressing al Miele e Senape	17
POLLO ALLE ERBE cotto a bassa temperatura, con Lattuga Rossa e Verde, Avocado, Olive Nere, Pomodori Datterini Confit, Mandorle Tostate, Dressing alla Senape con Mela e Sedano	21,5
VERDURE ● con Lattuga Rossa e Verde, Spinacino, Peperoni in Agrodolce, Fagiolini, Pomodori Datterini Confit, Zucchine Grigliate, Olive Taggiasche, Avocado, Mandorle Tostate, Dressing all'Aceto Balsamico di Modena IGP	17
Aggiunta di Burrata	9
Aggiunta di Mozzarella di Bufala	8,5
Aggiunta di Petto di Pollo alle Erbe	8

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	40
PICCOLA DEGUSTAZIONE Prosciutto di Parma DOP, Salame Piacentino DOP, Caciotta al Sale Marino, Bocconcino di Mozzarella di Bufala, Hummus di Peperoni Rossi, Bruschetta con Pacchettele di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco	15
DEGUSTAZIONE DI BRUSCHETTE Le nostre quattro varietà di Bruschette da condividere	24

DEGUSTAZIONE DI SALUMI Prosciutto di Parma DOP, Salame Piacentino DOP, Bresaola di Chianina, Mortadella Favola Gran Riserva con Pistacchio	21
DEGUSTAZIONE DI FRITTI Bocconcini di Mozzarella di Bufala, Arancinette Cacio e Pepe, Crocchette di Patate e 'Nduja di Spilinga, Zucchine in Pastella con Senape, serviti con Salsa Verde	18
DEGUSTAZIONE MOZZARELLA BAR Due Mozzarelle a scelta, Salame Piacentino DOP, Bresaola di Chianina, Prosciutto di Parma DOP, Mortadella Favola Gran Riserva con Pistacchio, Bruschetta con Pacchettele di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco, Pomodori Secchi, Carciofi alla Cafona Sott'Olio, Caponata Siciliana, Hummus di Peperoni Rossi, Pesto di Basilico, Focaccia Origano	51

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.

SPAGHETTONI BURRO E FILETTI DI ALICI con Crumble di Pane, Prezzemolo, Stracciatella, Scorza di Limone	16	PASTA FREDDA con Trecce di Gragnano IGP, Crema di Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Pomodorini Verdi, Tartare di Gambero* al Lime e Finocchietto	20
TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO ESTIVO con Grana Padano DOP	22	CALAMARATA con Gamberi*, Crema di Pomodori Datterini Gialli con Alici, Salsa Bisque, Stracciatella, Bottarga di Tonno Rosso, Limone	22,5
TROFIE AL PESTO DI BASILICO con Patate, Fagiolini, Pinoli	16	PACCHERI ALLA SORRENTINA con Pomodoro Masseria Dauna, Mozzarella di Bufala, Grana Padano DOP, Basilico Fresco	15
SPAGHETTONI CACIO E PEPE con Peperone Crusco di Senise IGP	16	LASAGNE al Ragù di Chianina	17
RIGATONI ALLA CARBONARA con Uova, Guanciale Croccante, Pecorino Romano DOP, Pepe Nero	16,5		

SECONDI

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

FILETTO DI BRANZINO GRATINATO con Gratin alle Alici e Pomodori Datterini, servito con Frutti del Capperò, Pomodori Secchi, Spinacino Saltato, Scorza di Limone, Prezzemolo Fritto	26	BURRATA BURGER con Chianina, Burratina Pugliese, Pancetta Arrotolata, Rucola, Zucchine alla Scapece, Ketchup di Pomodoro Fresco, Patate Arrosto <i>Aggiunta di Tartufo Nero Estivo Sott'Olio</i>	25 8,5
BOMBETTE PUGLIESI DI MANZO con Panatura, Pancetta, Caciocavallo Stagionato in Grotta, Prezzemolo, servite con Gazpacho Italiano, Spinacino Saltato, Crumble di Patate	26	PARMIGIANA DI MELANZANE	18
SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE cotto a bassa temperatura, con Zucchine, Carote, Melanzane, Peperoni, Patate Arrosto	21	<i>Aggiunta di Insalata Mista</i> <i>Aggiunta di Verdure Grigliate e al Forno</i>	7 10

PIZZA

L'impasto della nostra Pizza è preparato con farina di tipo 1 del Molino Paolo Mariani e lievito naturale. La lievitazione lenta di almeno 48 ore rende la nostra Pizza fragrante, leggera e digeribile.

BUFALA con Pomodoro Biologico, Mozzarella di Latte di Bufala, Basilico Fresco	14,5	BURRATA E POMODORINI con Mozzarella di Latte di Bufala, Pomodori Datterini Gialli, Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Burrata, Cialde di Grana Padano DOP al Basilico	18
PARMA DOP con Pomodoro Biologico, Mozzarella di Latte di Bufala, Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, Rucola	19	VERDURE con Mozzarella di Bufala Affumicata, Zucchine, Pomodori Datterini Gialli, Melanzane, Carote, Pesto di Basilico, Pinoli, Basilico Fresco	16
PROSCIUTTO COTTO con Mozzarella di Latte di Bufala, Prosciutto Cotto Il Favoloso, Zucchine alla Scapece, Pomodori Verdi Caramellati	18,5	ALICI con Pomodoro Biologico, Stracciatella, Filetti di Alici, Capperi Fritti, Olive Taggiasche, Basilico Fresco, Scorza di Limone	18
SALAME PICCANTE E 'NDUJA con Pomodoro Biologico, Mozzarella di Latte di Bufala, Salame Piccante a Staffa, 'Nduja di Spilinga, Basilico Fresco	17,5	<i>Aggiunta di Stracciatella</i> <i>Aggiunta di Tartufo Nero Estivo Sott'Olio</i> <i>Aggiunta di Prosciutto Cotto Il Favoloso</i>	5 8,5 6
FORMAGGI con Mozzarella di Latte di Bufala, Caciocavallo Stagionato in Grotta, Gorgonzola DOP, Caciotta al Sale Marino, Cialde di Grana Padano DOP	17		

COPERTO 4

● Piatto Vegano

Tutti i prezzi sono indicati in Euro

* Prodotto congelato all'origine



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

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.