

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	STRACCIATELLA PUGLIESE	7
MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA	7	BURRATA PUGLIESE	7,5
BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA	7	Aggiunta di Tartufo Nero Sott'Olio	6
RICOTTA DI BUFALA	7	Aggiunta di Pesto di Basilico	4

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	14
CAPOCOLLO di Martina Franca	7
CROCCHETTE DI SCAROLA E ALICI con Ricotta, Patate, Capperi, Olive Taggiasche, servite con Fonduta di Mozzarella di Bufala Affumicata, Scarola Croccante	7

CAPRESE RIVISITATA con Mozzarella di Bufala, Quattro Varietà di Pomodoro, Pesto di Basilico, Crostini	9
HUMMUS DI BARBABIETOLA con Semi di Zucca, Focaccia Origano	6,5
VERDURE DI STAGIONE Grigliate e al Forno	7
MOZZARELLINE FRITTE con Salvia	6,5

LIEVITATI

FOCACCIA ORIGANO con Sale di Trapani	6
FOCACCIA POMODORI DATTERINI con Basilico Fresco	7
CROSTINI • Tomino, Mostarda di Mele e Zucca, Olio aromatizzato al Tartufo • Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco	9

DEGUSTAZIONI

GRAN DEGUSTAZIONE DI MOZZARELLE Mozzarella di Bufala, Mozzarella di Bufala Affumicata, Stracciatella Pugliese, Burrata Pugliese e Ricotta di Bufala, servite con Spinacino, Datteri, Noci	35
SELEZIONE DI SALUMI Prosciutto Crudo di Parma DOP, Bresaola di Chianina, Salame Piacentino DOP, Capocollo di Martina Franca	18

PICCOLA DEGUSTAZIONE Prosciutto Crudo di Parma DOP, Salame Piacentino DOP, Bocconcino di Mozzarella, Pecorino Moliterno, Crostino con Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco, Hummus di Barbabietola	10
DEGUSTAZIONE MOZZARELLA BAR Due Mozzarelle a scelta, Salame Piacentino DOP, Bresaola di Chianina, Prosciutto Crudo di Parma DOP, Mortadella Favola Gran Riserva con Pistacchio, Crostino con Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco, Pomodori Secchi, Carciofi Arrostiti Sott'Olio, Hummus di Barbabietola, Pesto di Basilico, Focaccia Origano	39

INSALATE

Chiedi allo staff per la versione vegana di alcune Insalate.

TOMINO GRIGLIATO con Spinacino, Rucola, Cavolo Viola, Pere Caramellate, Noci, Uva Passa, Riduzione all'Aceto Balsamico	14,5	QUINOA con Soncino, Peperoni in Agrodolce, Avocado, Olive Taggiasche, Carote, Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Semi di Zucca	12,5
BRESAOLA DI CHIANINA con Lattughino, Rucola, Caciocavallo Irpino stagionato in Grotta, Arancia, Olive Taggiasche, Riduzione all'Aceto Balsamico	17,5	FILETTI DI TONNETTO ALLETTERATO con Rucola, Lattughino, Fagiolini, Patate, Pomodori Secchi, Frutti del Capperi, Olive Nere, Prezzemolo, Dressing alla Senape	14,5
POLLO NOSTRANO con Lattughino, Pomodori Datterini Saltati, 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, Dressing all'Aceto Balsamico, Crostini	13	Aggiunta di Burrata	7,5
		Aggiunta di Mozzarella di Bufala	7
		Aggiunta di Petto di Pollo Nostrano	6

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



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.*

BUFALA DOP con Pomodoro Biologico, Basilico Fresco <i>Aggiunta di Stracciatella</i>	12 3,5	ZUCCA E TARTUFO NERO con Mozzarella di Bufala, Caciocavallo Irpino stagionato in Grotta	15
VERDURE con Mozzarella di Bufala Affumicata, Cime di Rapa, Zucchine, Pomodori Datterini Saltati, Patate Arrosto	12,5	CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA con Mozzarella di Bufala, Cime di Rapa, Pomodori Datterini Gialli	15
BURRATA E POMODORINI con Mozzarella di Bufala, Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Pomodori Datterini Gialli, Cialde di Grana Padano DOP al Basilico	15	MORTADELLA FAVOLA GRAN RISERVA con Mozzarella di Bufala, Pecorino Moliterno, Scorza di Limone, Salsa di Pistacchio	15
CRUDO DI PARMA DOP con Mozzarella di Bufala, Pomodoro Biologico, Rucola	15	FORMAGGI con Mozzarella di Bufala, Pecorino Moliterno, Gorgonzola DOP, Tomino, Salvia Fritta	14
'NDUJA DI SPILINGA con Pomodoro Biologico, Stracciatella, Grana Padano DOP al Basilico	14	CALZONE con Mozzarella di Bufala, Filetti di Alici, Scarola, Pinoli, Uva Passa, Capperi, Pomodoro Biologico	14

PASTA E ZUPPE

*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	PAPPARDELLE con Ragù di Salsiccia, Semi di Finocchio, Pecorino Romano DOP	14	VELLUTATA DI CAVOLO NERO con Crema di Burrata, Pomodori Datterini, Capocollo di Martina Franca Croccante, Crumble di Pane al Timo e Limone	11
RAVIOLI FRESCHI ripieni di Patate e Pecorino Romano DOP, serviti con Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Tarallo Sbriciolato, Origano Fresco	14	TAGLIOLINI con Gamberi* e Calamaretti*, Salsa Bisque, Pomodori Datterini, Prezzemolo	17	CREMA DI ZUCCA con Caciocavallo Irpino stagionato in Grotta, Spinaci Saltati, Olio aromatizzato al Timo	11
CACIO E PEPE con Peperone Crusco di Senise IGP	12,5	LASAGNETTA al Ragù di Chianina	14		

SECONDI

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

BURRATA BURGER con Chianina, Pancetta Arrotolata, Cime di Rapa, Ketchup di Peperoni, Patate Novelle <i>Aggiunta di Tartufo Nero Sott'Olio</i>	19	FILETTO DI SALMONE con Crema di Melanzane, Spinaci Saltati, Scorza di Limone	22
	6	PARMIGIANA DI MELANZANE	13
PETTO DI POLLO NOSTRANO con Patate Novelle, Cime di Rapa, Ketchup di Peperoni	15,5	<i>Aggiunta di Insalata Mista</i>	4,5

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	PANNA COTTA ALLA NOCCIOLA con Crumble di Nocciole Caramellate	4 - 7	MACEDONIA di Frutta Fresca	4 - 7
TORTA CAPRESE con Gelato	4 - 7	AFFOGATO AL CAFFÈ	5	DEGUSTAZIONE DI DOLCI Tre porzioni piccole a scelta	9,5
SEMIFREDDO ALL'AMARETTO	7	GELATO	7		

COPERTO con Cestino di Pane Artigianale di Perino Vesco 3

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.