

MOZZARELLA BAR

I protagonisti della cucina Obicà sono gli ingredienti di alta qualità, accuratamente selezionati dai migliori produttori italiani. Le nostre Mozzarelle di Bufala 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 CAMPANA DOP	7	STRACCIATELLA PUGLIESE	7
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP AFFUMICATA	7	BURRATA PUGLIESE	7,5
BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP	7		
RICOTTA DI BUFALA	7	Aggiunta di Tartufo Nero Sott'Olio Aggiunta di Pomodori Datterini con Pesto di Basilico	6 6

SMALL PLATES

PROSCIUTTO DI PARMA DOP	7,5	ARANCINI GAMBERI* E LIMONE serviti con Stracciatella	9	FOCACCIA ORIGANO ● con Sale di Trapani	6,5
BRESAOLA DI CHIANTINA con Rucola, Pecorino Pepe Nero, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Riduzione all'Aceto Balsamico di Modena IGP	14	CROCCHETTE DI PATATE con Spinaci e Mozzarella di Bufala Affumicata, servite con Salsa di Peperoni	8	FOCACCIA POMODORI DATTERINI ● con Basilico Fresco	7,5
TORTINO DI PATATE E SALSICCIA con Friarielli Sott'Olio, Salsa di Peperoni, Peperone Crusco di Senise IGP	10	BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA FRITTI con Zucchine in Pastella con Senape	8	CROSTINI - Due a scelta: • Stracciatella, Gamberi* Scottati, Carciofi Fritti, Scorza di Limone • Formaggio Schiena d'Asino, Zucca, Tartufo Nero Sott'Olio • Pacchiette di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco ●	9,5
CAPONATA SICILIANA ● con Pane Guttiau	8	HUMMUS DI ZUCCA ● con Olio EVO infuso al Rosmarino, Semi di Zucca, Pane Guttiau	7	CESTINO DI PANE	2
VERDURE DI STAGIONE ● Grigliate e al Forno	7,5				

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 di Parma DOP, Salame Piacentino DOP, Bresaola di Chianina, Speck Alto Adige IGP	19
SELEZIONE DI FORMAGGI Conzato Calitrano affinato in Terracotta, Pecorino Aglianico, Pecorino Pepe Nero, serviti con Rucola, Radicchio, Mandorle Tostate, Datteri, Mostarda di Pere, Crostini	18

DEGUSTAZIONE DI FRITTI Bocconcini di Mozzarella di Bufala, Arancini Gamberi* e Limone, Crocchette di Patate con Spinaci e Mozzarella di Bufala Affumicata, Zucchine in Pastella con Senape, serviti con Ketchup di Peperoni	14
PICCOLA DEGUSTAZIONE Prosciutto di Parma DOP, Salame Piacentino DOP, Bocconcino di Mozzarella di Bufala, Conzato Calitrano affinato in Terracotta, Crostino con Pacchiette di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco, Hummus di Zucca	12
DEGUSTAZIONE MOZZARELLA BAR Due Mozzarelle a scelta, Salame Piacentino DOP, Bresaola di Chianina, Prosciutto di Parma DOP, Speck Alto Adige IGP, Crostino con Pacchiette di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco, Pomodori Secchi, Carciofi Arrostiti Sott'Olio, Caponata Siciliana, Hummus di Zucca, Pesto di Basilico, Focaccia Origano	42

INSALATE

Chiedi allo staff per la versione vegana di alcune insalate.

BURRATA E PERE con Radicchio, Soncino, Uva, Noci, Dressing al Miele e Senape	17	FILETTI DI TONNETTO ALLETTORATO con Rucola, Lattughino, Fagioli Cannellini, Frutti del Capperone, Patate, Pomodori Secchi Sott'Olio, Dressing al Prezzemolo	16,5
QUINOA ● con Spinacino, Zucca, Barbabietola, Mandorle Tostate, Carote Viola, Avocado, Dressing al Limone	14	VERDURE GRIGLIATE E AL FORNO ● con Spinacino, Zucca, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Broccoli, Zucchine, Peperoni, Olive Nere, Semi di Zucca, Crostini, Riduzione all'Aceto Balsamico di Modena IGP	13,5
BRESAOLA DI CHIANTINA con Lattughino, Spinacino, Arancia, Pecorino Pepe Nero, Indivia, Carciofi Arrostiti Sott'Olio, Olive Taggiasche, Semi di Zucca, Riduzione all'Aceto Balsamico di Modena IGP	17,5		
POLLO ALLE ERBE cotto a bassa temperatura, con Lattughino, Pomodori Datterini, Avocado, Olive, Mandorle Tostate, Senape con Mela e Sedano	18	Aggiunta di Burrata Aggiunta di Mozzarella di Bufala Aggiunta di Petto di Pollo alle Erbe	7,5 7 7

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



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.

TORTELLONI VERDI FRESCHI ripieni di Ricotta e Carciofi, serviti con Crema di Grana Padano DOP, Carciofi Fritti	17,5	TAGLIOLINI FRESCHI con Gamberi* Scottati, Crema di Pomodori Datterini Rossi e Gialli con Alici, Granella di Pistacchi, Olio EVO infuso all'Arancia	19	ZUPPA DI POMODORO con Pomodoro Masseria Dauna, Stracciatella, Croccante al Pomodoro, Basilico	10
SCHIAFFONI con Pomodoro Masseria Dauna, Mozzarella di Bufala, Grana Padano DOP	12	SPAGHETTONI CACIO E PEPE con Peperone Crusco di Senise IGP	13	CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI con Pomodori Datterini, Pancetta Croccante, Spinacino Saltato con Limone, Olio EVO infuso al Rosmarino	10
TORTINO DI RISO con Riso Buono Carnaroli, Funghi Porcini e Tartufo Nero Sott'Olio, Prezzemolo	17	CARBONARA	11		
		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, Burratina Pugliese, Pancetta Arrotolata, Friarielli Sott'Olio, Ketchup di Peperoni, Patate Arrosto Aggiunta di Tartufo Nero Sott'Olio	20	FILETTO DI SALMONE con Crema di Patate, Broccoli con Alici, Melagrana	22
	6	PARMIGIANA DI MELANZANE	14
PETTO DI POLLO ALLE ERBE cotto a bassa temperatura, con Patate Arrosto, Spinaci Saltati, Ketchup di Peperoni	17	Aggiunta di Insalata Mista	5

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 DOP con Pomodoro Biologico, Mozzarella di Bufala, Basilico Fresco Aggiunta di Stracciatella	12,5	SALSICCIA E FUNGHI PORCINI con Fiordilatte di Agerola, Salsiccia, Funghi Porcini Sott'Olio, Pomodori Datterini, Chips di Patate	16,5
	3,5		
BURRATA E POMODORINI con Fiordilatte di Agerola, Pacchettelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Pomodori Datterini Gialli, Burrata, Cialde di Grana Padano DOP al Basilico	15	CACIO E PEPE con Fiordilatte di Agerola, Pecorino Pepe Nero, Cremoso di Stracciatella	14
VERDURE con Mozzarella di Bufala Affumicata, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Zucchine, Friarielli Sott'Olio, Chips di Patate, Salsa di Peperoni	13	PROSCIUTTO DI PARMA DOP con Pomodoro Biologico, Fiordilatte di Agerola, Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, Rucola	15,5
ZUCCA E TARTUFO con Fiordilatte di Agerola, Spinacino, Zucca, Tartufo Nero Sott'Olio, Cialde di Grana Padano DOP	16,5	SPECK ALTO ADIGE IGP con Fiordilatte di Agerola, Speck Alto Adige IGP, Pomodori Datterini, Formaggio Schiena d'Asino, Carciofi Fritti, Salsa al Basilico	15,5
ALICI con Pomodoro Biologico, Stracciatella, Pomodori Datterini Gialli, Filetti di Alici, Cialde di Grana Padano DOP al Basilico	15	'NDUJA con Pomodoro Biologico, 'Nduja di Spilinga, Stracciatella, Grana Padano DOP al Basilico	14

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	TORTA TENERINA Torta al Cioccolato Fondente servita con Crema al Mascarpone	4 - 7	MACEDONIA di Frutta Fresca	4 - 7
PANNA COTTA ALLA NOCCIOLA con Crumble di Nocciole Caramellate	4 - 7			DEGUSTAZIONE DI DOLCI Tre porzioni piccole a scelta	9,5
TORTA DI RISO con Gelato alla Vaniglia del Madagascar, Amaretto	7	GELATO	7		
		AFFOGATO AL CAFFÈ	5		

SERVIZIO 2

● Piatto Vegano

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.

MOZZARELLA BAR

*Our focus is on high-quality ingredients sourced from carefully selected Italian producers.
From the fertile plains of Campania comes the unique Mozzarella di Bufala Campana, endowed with Protected Designation of Origin.
Stracciatella and Burrata are both made with cow milk and come from Puglia in Southern Italy.*

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP	7	STRACCIATELLA PUGLIESE	7
SMOKED MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP	7	BURRATA PUGLIESE	7,5
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP BITES	7		
RICOTTA DI BUFALA	7	Add Black Truffle in Olive Oil	6
		Add Datterini Tomatoes with Homemade Basil Pesto	6

SMALL PLATES

PROSCIUTTO DI PARMA DOP Air-Cured Aged Pork	7,5	PRAWNS* AND LEMON ARANCINI Rice Croquettes served with Stracciatella	9	FOCACCIA OREGANO ● with Trapani Salt	6,5
BRESAOLA DI CHIANINA Cured Chianina Beef with Rocket, Pecorino with Black Pepper, Yellow and Red Datterini Tomatoes, Balsamic Vinegar from Modena IGP Reduction	14	POTATO CROQUETTES with Spinach and Smoked Mozzarella di Bufala, served with Bell Pepper Sauce	8	FOCACCIA DATTERINI TOMATOES ● with Fresh Basil	7,5
POTATO AND SAUSAGE FLAN with Friarielli in Olive Oil, Bell Pepper Sauce, Crusco Pepper from Senise IGP	10	FRIED MOZZARELLA DI BUFALA BITES with Courgette in Batter with Mustard	8	CROSTINI - Choose two: • Stracciatella, Pan Seared Prawns*, Fried Artichokes, Lemon Zest • Schiena d'Asino Cheese, Pumpkin, Black Truffle in Olive Oil • Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP a Pacchetelle and Fresh Oregano ●	9,5
SICILIAN AUBERGINE CAPONATA ● with Guttiau Bread	8	PUMPKIN HUMMUS ● with Rosemary-infused EVO Oil, Pumpkin Seeds, Guttiau Bread	7	BREAD BASKET	2
GRILLED AND BAKED VEGETABLES ●	7,5				

DEGUSTAZIONI

GRAN DEGUSTAZIONE DI MOZZARELLE Tasting of Mozzarella di Bufala, Smoked Mozzarella di Bufala, Stracciatella Pugliese, Burrata Pugliese and Ricotta di Bufala, served with Baby Spinach, Dates, Walnuts	35
SELEZIONE DI SALUMI Selection of Prosciutto di Parma DOP, Salame Piacentino DOP, Bresaola di Chianina, Speck Alto Adige IGP	19
SELEZIONE DI FORMAGGI Selection of Conzato Calitrano aged in Terracotta, Pecorino flavoured with Aglianico Wine, Pecorino with Black Pepper, served with Rocket, Radicchio, Toasted Almonds, Dates, Pear Mostarda, Crostini	18

DEGUSTAZIONE DI FRITTI Tasting of Fried Mozzarella di Bufala Bites, Prawns* and Lemon Arancini, Potato Croquettes with Spinach and Smoked Mozzarella di Bufala, Courgette in Batter with Mustard, served with Bell Pepper Ketchup	14
PICCOLA DEGUSTAZIONE Small Tasting of Prosciutto di Parma DOP, Salame Piacentino DOP, Mozzarella di Bufala Bite, Conzato Calitrano aged in Terracotta, Crostino with Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP a Pacchetelle and Fresh Oregano, Pumpkin Hummus	12
MOZZARELLA BAR EXPERIENCE Choice of two types of Mozzarella, Salame Piacentino DOP, Bresaola di Chianina, Prosciutto di Parma DOP, Speck Alto Adige IGP, Crostino with Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP a Pacchetelle and Fresh Oregano, Sun-dried Tomatoes, Roasted Artichokes in Olive Oil, Sicilian Aubergine Caponata, Pumpkin Hummus, Basil Pesto, Focaccia Oregano	42

INSALATE

Ask our staff for the vegan version of some Salads.

BURRATA AND PEARS with Radicchio, Lamb's Lettuce, Grapes, Walnuts, Honey and Mustard Dressing	17	MEDITERRANEAN TONNETTO FILLETS with Rocket, Baby Lettuce, Cannellini Beans, Capiberries, Potatoes, Sun-dried Tomatoes in Olive Oil, Parsley Dressing	16,5
QUINOA ● with Baby Spinach, Pumpkin, Beetroot, Toasted Almonds, Purple Carrot, Avocado, Lemon Dressing	14	GRILLED AND BAKED VEGETABLES ● with Baby Spinach, Pumpkin, Yellow and Red Datterini Tomatoes, Broccoli, Courgette, Bell Pepper, Black Olives, Pumpkin Seeds, Croutons, Balsamic Vinegar from Modena IGP Reduction	13,5
BRESAOLA DI CHIANINA with Baby Lettuce, Baby Spinach, Orange, Pecorino with Black Pepper, Endive, Roasted Artichokes in Olive Oil, Taggiasche Olives, Pumpkin Seeds, Balsamic Vinegar from Modena IGP Reduction	17,5		
SLOW-COOKED HERB CHICKEN with Baby Lettuce, Datterini Tomatoes, Avocado, Olives, Toasted Almonds, Mustard with Apple and Celery	18	Add Burrata	7,5
		Add diced Mozzarella di Bufala	7
		Add Herb Chicken Breast	7

To preserve the authentic taste of our products, here at Obicà we don't use any **garlic** or **onions** in our light cooking methods.



PASTA E ZUPPE

The IGP certified Pasta is made in Campania by Pastificio Gentile with the most precious varieties of Italian durum wheat. Every Pasta shape is bronze-drawn and dried with the traditional Cirillo method. Fresh Pasta is handmade by local producers.

FRESH GREEN TORTELLONI filled with Ricotta and Artichokes, served with Grana Padano DOP Cream, Fried Artichokes	17,5	FRESH TAGLIOLINI with Pan Seared Prawns*, Red and Yellow Datterini Tomatoes Cream with Anchovy, Chopped Pistachios, Orange-infused EVO Oil	19	TOMATO SOUP with Masseria Dauna Tomato, Stracciatella, Crispy Tomato Crackers, Basil	10
SCHIAFFONI with Masseria Dauna Tomato, Mozzarella di Bufala, Grana Padano DOP	12	SPAGHETTONI CACIO E PEPE with Crusco Pepper from Senise IGP	13	CANNELLINI BEANS SOUP with Datterini Tomatoes, Crispy Bacon, Sautéed Baby Spinach with Lemon, Rosemary-infused EVO Oil	10
RICE TORTINO with Riso Buono Carnaroli, Porcini Mushrooms and Black Truffle in Olive Oil, Parsley	17	CARBONARA	11		
		LASAGNA with Chianina Beef Ragù	14		

SECONDI

Our meat and fish come from carefully selected suppliers to preserve the authenticity of the Italian culinary experience.

BURRATA BURGER with Chianina Beef, Small Burrata Pugliese, Rolled Bacon, Friarielli in Olive Oil, Bell Pepper Ketchup, Roasted Potatoes <i>Add Black Truffle in Olive Oil</i>	20	SALMON FILLET with Potato Cream, Broccoli with Anchovy, Pomegranate	22
SLOW-COOKED HERB CHICKEN BREAST with Roasted Potatoes, Sautéed Spinach, Bell Pepper Ketchup	17	AUBERGINE PARMIGIANA <i>Add Garden Salad</i>	14 5

PIZZA

Our dough is prepared with Molino Paolo Mariani type 1 flour and sourdough. The slow rising process of at least 48 hours makes our Pizza fragrant and highly digestible.

BUFALA DOP with Organic Tomato, Mozzarella di Bufala, Fresh Basil <i>Add Stracciatella</i>	12,5	SALSICCIA E FUNGHI PORCINI with Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Sausage, Porcini Mushrooms in Olive Oil, Datterini Tomatoes, Potato Chips	16,5
BURRATA E POMODORINI with Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP a Pacchetelle, Yellow Datterini Tomatoes, Burrata, Basil Grana Padano DOP Chips	15	CACIO E PEPE with Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Pecorino with Black Pepper, Stracciatella Cream	14
VERDURE with Smoked Mozzarella di Bufala, Yellow and Red Datterini Tomatoes, Courgette, Friarielli in Olive Oil, Potato Chips, Bell Pepper Sauce	13	PROSCIUTTO DI PARMA DOP with Organic Tomato, Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Prosciutto di Parma DOP, Rocket	15,5
ZUCCA E TARTUFO with Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Baby Spinach, Pumpkin, Black Truffle in Olive Oil, Grana Padano DOP Chips	16,5	SPECK ALTO ADIGE IGP with Mozzarella Fiordilatte di Agerola, Speck Alto Adige IGP, Datterini Tomatoes, Schiena d'Asino Cheese, Fried Artichokes, Basil Sauce	15,5
ALICI with Organic Tomato, Stracciatella, Yellow Datterini Tomatoes, Anchovy Fillets, Grana Padano DOP Chips	15	'NDUJA with Organic Tomato, 'Nduja di Spilinga Spicy Spreadable Sausage, Stracciatella, Basil Grana Padano DOP	14

DOLCI

Creams and Cakes are homemade and freshly prepared with traditional and contemporary recipes from the Italian food culture. Choose your portion: small or regular.

TIRAMISÙ	4 - 7	TORTA TENERINA Dark Chocolate Cake served with Mascarpone Cream	4 - 7	GELATO	7
HAZELNUT PANNA COTTA with Caramelized Hazelnut Crumble	4 - 7	AFFOGATO AL CAFFÈ with Italian Gelato	5	FRESH FRUIT SALAD	4 - 7
RICE TART with Madagascan Vanilla Gelato, Amaretto	7			TASTING OF DESSERTS Choice of three small portions	9,5

SERVICE CHARGE 2

● Vegan Dish

All prices are shown in Euro.

* Frozen product

We inform our customers that certain foods on the menu contain products that may cause allergies or intolerances, pursuant to Regulation (EU) No 1169/2011. Comprehensive information is provided in our recipe book, available upon request. Olive stones may be present.