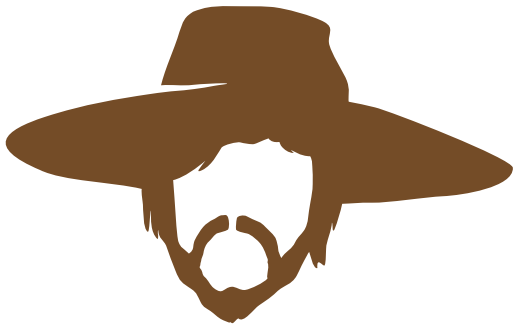


Hobo

food explorer

Benvenuti in ...



... Un viaggio all' insegna del gusto



Crocchè 2,5

Patate di Avezzano, provola di Agerola, prezzemolo, sale e pepe nero macinato

Frittatina Classica 3,5

Bucatini di Gragnano trafilati al bronzo (**Pastificio dei campi**), besciamella, parmigiano 24 mesi, sale, pepe, provola affumicata di Agerola, piselli, trito di carne e noce moscata e croccante panatura

Frittatina Pasta Patate e Provola 4

Pasta Mista di Gragnano trafilati al bronzo (**Pastificio dei campi**), condita con la nostra tradizionale pasta e patate, arricchita da un cuore di provola filante e croccante panatura

Montanare 6

Impasto pizza fritto condita a fantasia dello chef con selezione giornaliera *(2pz)*

Angioletti Hobo 6

Stracci di pizza dorati con rucola, pomodoro datterino condito, fonduta di grana padano

Chicken nugget Vs Banditos 8

Pepite e straccetti di pollo croccanti artigianali (della **Macelleria/Polleria Cerciello**): serviti con salse artigianali

Caramelle Bacon 8,50

Bocconcini di bacon avvolti da una glassa alla BBQ il tutto affumicato a freddo

*Sweet Potato 6

Stick di patata dolce americana, serviti con una spolverata di Parmigiano Reggiano DOP e erba cipollina
Rendi le tue stick ancora più ricche con un extra topping:
Salsiccia artigianale tagliata a punta di coltello + 2,00
Pulled pork artigianale + 2,00

*Patatine Fritte 5

***Prodotto surgelato**

Dude 10

Panino bun farcito con hamburger di scottona, bacon croccante, cheddar, salsa hobo crispy, patatine fritte

Mate 11

Panino bun farcito con pulled pork artigianale CBT, bacon croccante, cheddar, cipolle caramellata, iceberg

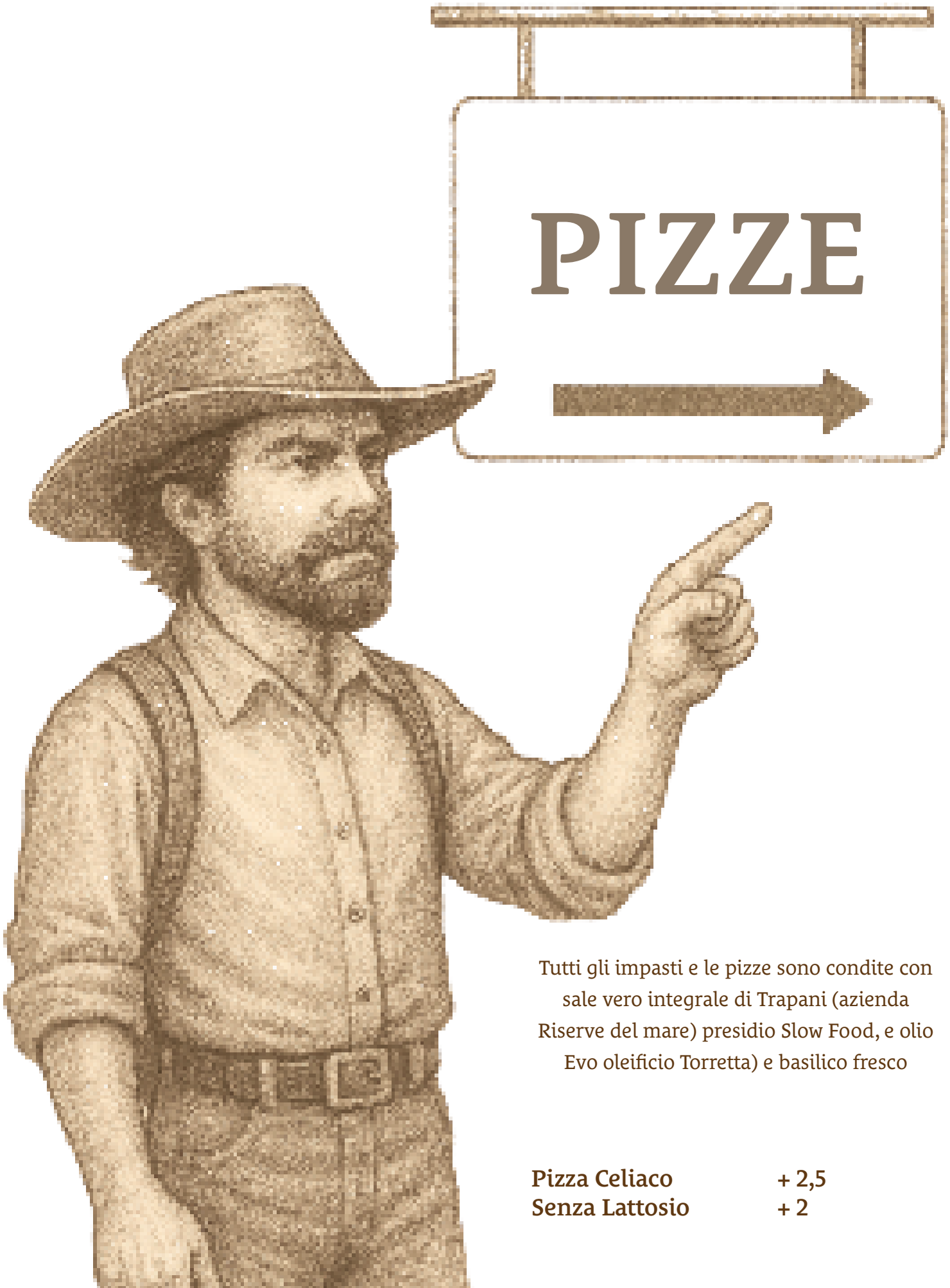
Open Sandwich 10

Pane tipo zingara condito con straccetti di pollo croccanti artigianali (della **Macelleria/Polleria Cerciello**), cipolle caramellata, cetriolini sottaceto, iceberg, salsa hobo crispy

Panino Celiaco + 2,5
Senza Lattosio + 2

Tutti gli hamburger sono senza glutine, senza lattosio, senza addensanti e senza coloranti





Tutti gli impasti e le pizze sono condite con sale vero integrale di Trapani (azienda Riserve del mare) presidio Slow Food, e olio Evo oleificio Torretta) e basilico fresco

Pizza Celiaco	**+ 2,5**
Senza Lattosio	**+ 2**

Le intramontabili pizze della tradizione napoletana, preparate con ingredienti autentici. Semplici, genuine.

Marinara 5,5
Pomodoro San Marzano, origano di Salina, aglio

Cosacca 6
Pomodoro San Marzano, pecorino romano DOP "buccia nera"

Margherita 7
Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola

Provola e Pepe 7
Ragù napoletano, provola di Agerola, pepe nero macinato

Margherita DOP 9
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala DOP

Diavola 8,5
Pomodoro San Marzano, salame Napoli, fior di latte di Agerola, peperoncino

Ortolana 9 *(soggetto a stagionalità)*
Fior di latte di Agerola, Verdure di stagionet

Capricciosa 10
Pomodoro San Marzano, salame Napoli, prosciutto cotto di filiera, funghi trifolati, fior di latte di Agerola, olive **Caiazzana** denocciolate; dopo cottura: carciofino **Bianco di Pertosa "Presidio Slow Food"**

Pizza fritta 9
Ricotta di bufala, cicoli, provola di Agerola, pomodoro San Marzano, pepe nero macinato

Ripieno a forno 9
Pomodoro San Marzano, ricotta di bufala, salame Napoli, fior di latte di Agerola, pepe nero macinato

Le creazioni più originali della nostra cucina: abbinamenti audaci, ingredienti selezionati e tanta curiosità da esploratore del gusto.
“ Le nostre pizze seguono il ritmo delle stagioni ”

Baba 10

Salsiccia artigianale tagliata a punta di coltello, patate a tripla cottura, provola di Agerola; dopo cottura: fonduta di grana padano

Polpettina 11

Ragù napoletano, fior di latte di Agerola, polpettine alla napoletana; dopo cottura: fonduta di grana padano

Marinara Ricca 10

Pomodoro San Marzano, pomodorini datterini, origano di Salina; dopo cottura: filetti di alici di Cetara, capperi delle Isole Eolie DOP, polvere di olive nere Caiazzane e olio agliato

NYC 11

Pulled pork artigianale, provola di Agerola; dopo cottura: stick di patate dolci e fonduta di cheddar

La Nostra Cilentana 10

Riduzione di pomodoro Crovarese; dopo cottura: grattugiata di cacioricotta Cilentana (Azienda agricola La Starza)

Cacio e pepe 12

Crema di pecorino romano DOP “buccia nera”, provola di Agerola; dopo cottura: fonduta di grana padano, pepe nero macinato e tarallo sbriciolato super mandorlato

Rustica 11

Porchetta di Ariccia, provola di Agerola, patate a tripla cottura; in uscita: scaglie di provolone del monaco DOP e crumble di cipolla arrostita

Beef & Guinness 12

Bocconcini di manzo cotti nella Guinness, provola di Agerola; dopo cottura: grattugiata pecorino romano DOP "Buccia nera" e prezzemolo

Le nostre pizze seguono il ritmo delle stagioni, esaltando i sapori freschi e autentici degli ingredienti del momento

Lardiata 11

Sugo alla lardiata, provola di Agerola; dopo cottura: lardo di maiale Irpino e pecorino romano DOP "Buccia nera"

Zucco 12

Crema di zucca, provola di Agerola; dopo cottura: speck di bufalo, grattugiata di ricotta infornata

Carrettiera 9

Friarielli alla napoletana, salsiccia artigianale tagliata a punta di coltello, provola di Agerola

Scarulella 10

Scarola alla napoletana, provola di Agerola; dopo cottura: filetti di alici di Cetara, capperi delle Isole Eolie DOP, olive nere Caiazzane, noci tostate

Carciofina 13

Crema di carciofi arrosto, bacon croccante, provola di Agerola; dopo cottura: spicchi di carciofi grigliati, crumble di cipolla arrostita, scaglie di pecorino romano DOP "Buccia nera"


BIBITE
E BIRRE

Birre alla Spina

FORST V.I.P. PILS 20CL 3
Birrificio: Forst/Italia
Stile: Pils
Colore: Gialo dorato
Gradi: 5,2%

FORST V.I.P. PILS 40CL 5
Birrificio: Forst/Italia
Stile: Pils
Colore: Gialo dorato
Gradi: 5,2%

FORST SIXTUS 20CL 3
Birrificio: Forst/Italia
Stile: Doppelbock
Colore: Marrone scurot
Gradi: 6,5%

FORST SIXTUS 40CL 5
Birrificio: Forst/Italia
Stile: Doppelbock
Colore: Marrone scurot
Gradi: 6,5%

Birre in Bottiglia

WEIHENSTEPHAN WEISS 50CL 6
Birrificio: Weihenstephan
Colore:Gialo oro
Stile: Weiss
Gradi: 5,4%

KEYCHAIN PILS 6
Birrificio: Stimalti/Italia
Colore: Biondo chiaro
Stile: Pils
Gradi: 5,1%

Bibite / Spritz

Acqua Panna 75cl 3
Acqua San Pellegrino 75cl 3

Pepsi 3
Pepsi zero 3
Aranciata Al Naturale SanPellegrino 3

Amari / Liquori / Caffè

Caffè 1
Amaro Locale 3
Jefferson 5
Amaro di luppolo 5
Amaro del capo 3
Fiori di Sambuco 4
Limoncello 3

Cognac alle pere 6
Cognac Tercinier VS 6

Rum Royal Ambree 8
Forst Ter Lignum 8
Glenmoray 8

Grappa Villa De Varda Barrique 6
Diciotto lune invecchiato nelle botti di Porto 8
Diciotto lune invecchiato nelle botti di Rum 8
Diciotto lune invecchiato nelle botti di Whisky 8

Dolci

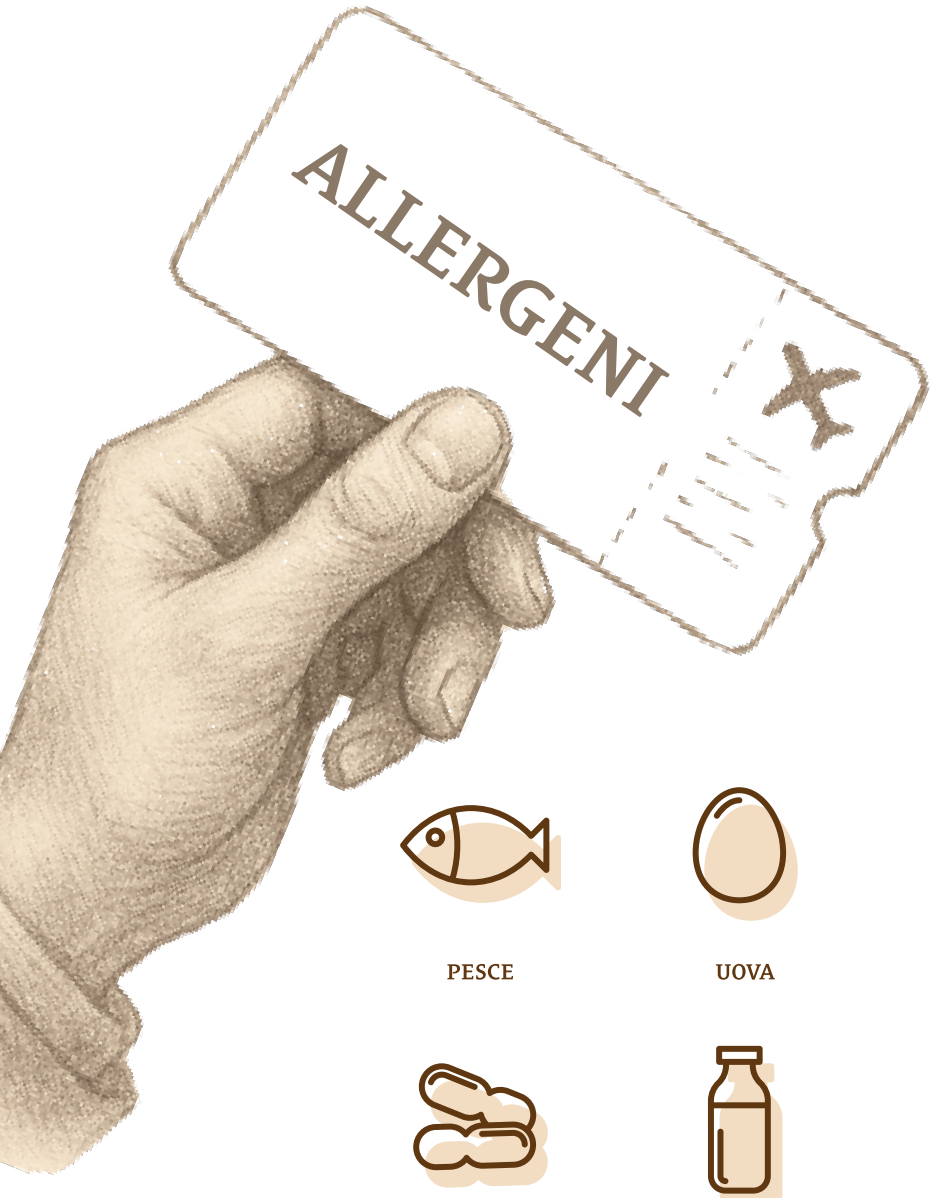
Dolci 6
Prepariamo con cura i nostri dolci artigianali, chiedi al personale di sala per scoprire le proposte del giorno

Coperto 2,5

Grazie alla prossima



seguici su



PESCE

UOVA

CROSTACEI

GLUTINE

ARACHIDI

LATTE

LATTE

CEREALI

MOSTARDA

MOLLUSCHI

SESAMO

LUPINI

SOLFITI

MAIS

SOIA

FUNHI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Lascia la tua recensione e condividi
la tua esperienza con noi.

Ogni parola conta: aiutaci a migliorare
Grazie.

