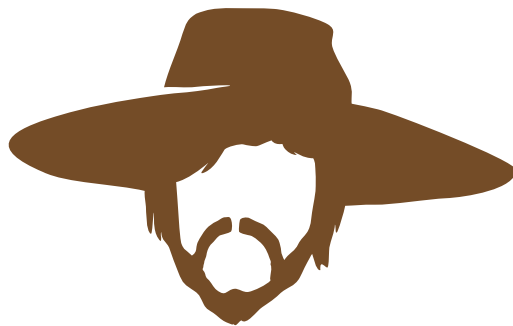




Hobo
food explorer

Benvenuti in ...



*... Un viaggio all'insegna
del gusto*



Cuoppo napoletano 10€ 🌾 🍷 📖

Frittatina di bucatini classica (2pz), croccchè di patate (2pz), zeppoline

Crocchè 2€ 🌾 🍷

PatatediAvezzano, provoladi Agerola, prezzemolo, sale e pepe nero macinato

Frittatina Classica 3€ 🌾 🍷 📖

Bucatinidi Gragnanotrafilati al bronzo (**Pastificio dei campi**), besciamella, parmigiano 24 mesi, sale, pepe, provola a umicata di Agerola, piselli, trito di carne e noce moscata e croccante panatura

Montanare 6€ 🌾 🍷

Impastopizzafritto condita a fantasia dello chef con selezione giornaliera (2pz)

Angioletti Hobo 6€ 🌾 🍷

Straccidi pizzadoraticon rucola, pomodoro datterino condito, fonduta di grana padano, pomodori secchi e semi di sesamo tostatati

Bao Buns 8€ 🌾 🍷 📖

2bao buns tipico pane giapponese pastellati e impanati nel panko il tutto farciti con birsket di manzo CBT a umicato e pulled pork artigianale CBT

Chicken nugget Vs Banditos 8€ 🌾 🍷 🍴

Pepite estraccettidipollocroccantiartigianali (della **Macelleria/Polleria Cerciello**): serviti con salse artigianali

Caramelle Bacon 8,50€

Bocconcinidibaconavvoltida una glassa alla BBQ il tutto a umicato a freddo

Dude 10€ 🌾 🥛

Panino bun farcito con hamburger di scottona, bacon croccante, cheddar, iceberg, pomodoro a fette

Mate 11€ 🌾 🥛

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

Hobo partenope 12€ 🌾 🥛

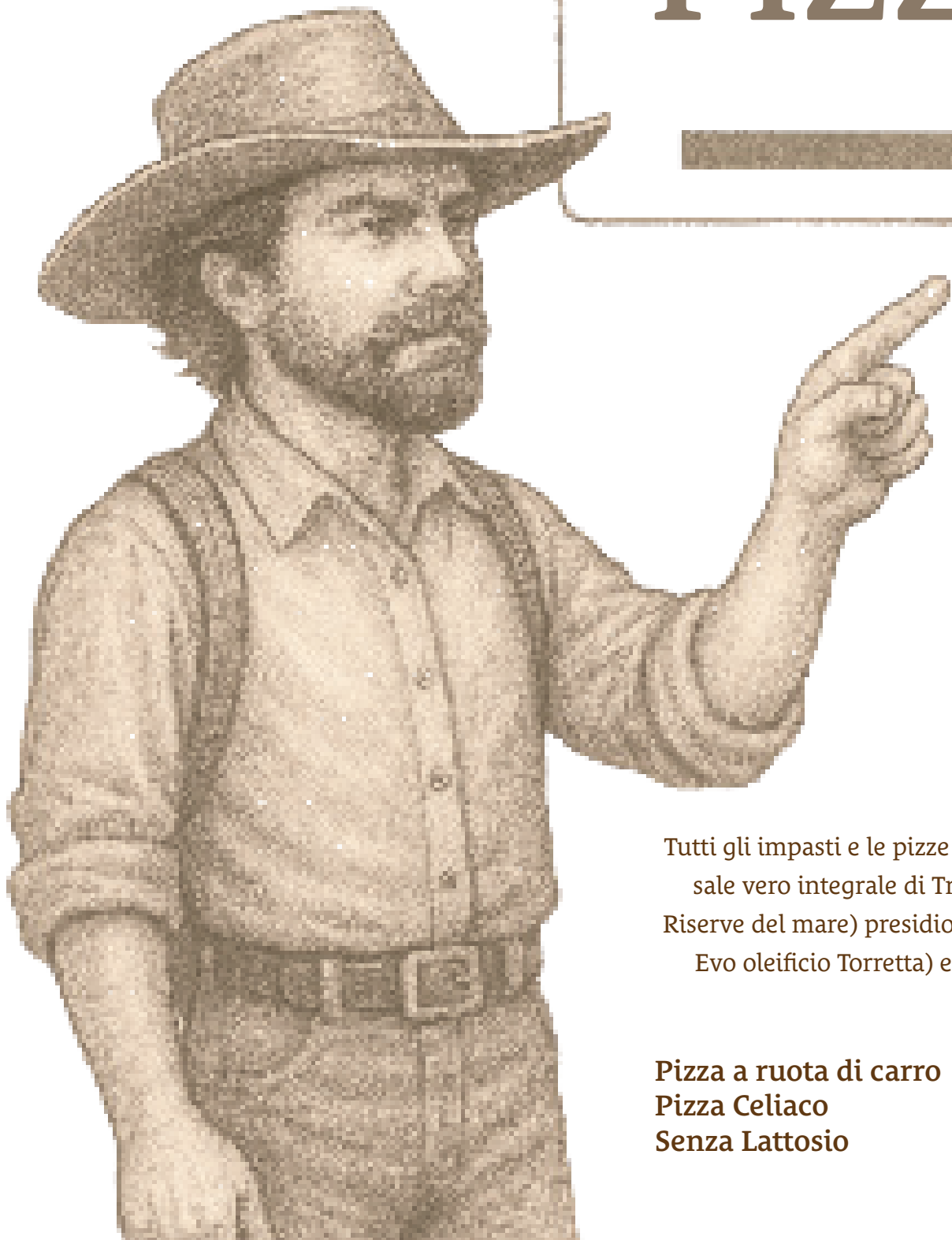
Panino bun farcito con Birsket di manzo CBT affumicato, crema di datterino arrosto, provolone del monaco DOP

Panino Celiaco + 2,5€

Senza Lattosio + 2,5€

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



A man with a beard and a wide-brimmed hat, wearing a button-down shirt and suspenders, points his right index finger towards a sign. The sign is rectangular with a thin border and is mounted on a metal frame. It features the word "PIZZE" in large, bold, serif capital letters, with a thick arrow pointing to the right below it.

PIZZE

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 a ruota di carro	+ 2€
Pizza Celiaco	+ 2,5€
Senza Lattosio	+ 2,5€

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

Marinara 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

Margherita DOP 9€ 🌾 🍷

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala DOP

Diavola 8€ 🌾 🍷

Pomodoro San Marzano, salame Napoli, fior di latte di Agerola, peperoncino

Ortolana 8€ (soggetto a stagionalità) 🌾 🍷

Fior di latte di Agerola, Verdure di stagione

Capricciosa 9€ 🌾 🍷 🍄

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 frita 8,5€ 🌾 🍷

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

Ripieno a forno 8,5€ 🌾 🍷

Pomodoro San Marzano, ricotta di bufala, salame Napoli, fior di latte di Agerola, pepe nero macinato

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

Baba 10€

Salsiccia artigianale tagliata a punta di coltello, patate a tripla cottura e provola di Agerola. Dopo la cottura viene completata con fonduta di Grana Padano.

Polpettina 10€

Ragù napoletano, fior di latte di Agerola e polpettine alla napoletana. Dopo la cottura viene aggiunta fonduta di Grana Padano.

Marinara ricca 10€

Pomodoro San Marzano, pomodorino del piennolo del Vesuvio DOP e origano di Salina. Dopo la cottura viene arricchita con filetti di alici di Cetara, capperi delle Isole Eolie DOP, polvere di olive nere caiazzane e olio agliato.

NYC 11€

Crema di patate al burro, provola di Agerola e pulled pork. Dopo la cottura viene completata con stick di patate e fonduta di cheddar.

Cacio e pepe 12€

Pecorino romano DOP “Buccia Nera” e provola di Agerola. Dopo la cottura viene aggiunta fonduta di Grana Padano, pepe nero macinato e tarallo super mandorlato sbriciolato.

Beef & Guinness 12€

Bocconcini di manzo cotti nella Guinness e provola di Agerola. Dopo la cottura viene completata con scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi e prezzemolo.

**Il lato crunchy di Hobo: padellini alveolati e super goduriosi,
da condividere... o meno.**

Sofisticata 13€ 🌾 🍷

crema di patate al burro, Birsket di manzo CBT affumicato, provola di Agerola, cipolle caramellate

Delizia Rosa 10€ 🌾 🍷

Pesto al limone, mortadella di Bologna IGP, provola di Agerola

Disponibili solo dal lunedì al venerdì (**sabato escluso**)



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

Due Cuori 12€

Crema di pistacchio, fior di latte d'Agerola, pomodorini semi-dried gialli e rossi;
in uscita: granelle di pistacchio, ciuffi di ricotta di bufala, olio EVO aromatizzato al limone

Odissea 11€

Pesto di basilico, fior di latte d'Agerola; in uscita: prosciutto crudo Irpino,
pomodori rossi e gialli, scaglie di provolone del monaco DOP

Fresca 12€

Crema di mais al burro, provola d'Agerola; in uscita: filetti di tonno, pomodori secchi,
rucola e polvere di olive nere

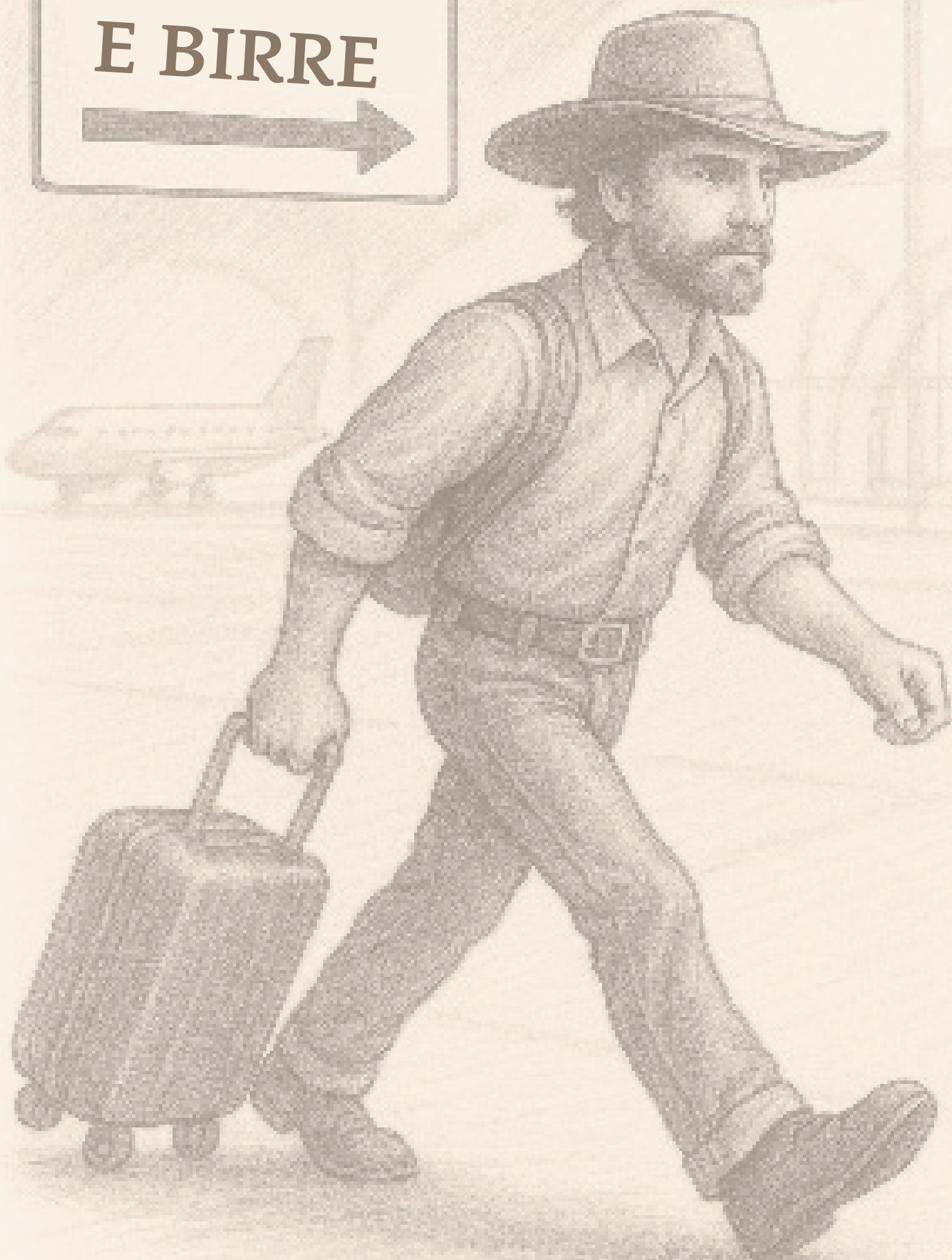
Siciliana 10€

Ragù Napoletano, salsiccia a punta di coltello, melanzane saltate in padella, provola
d'Agerola; in uscita: scaglie di parmigiano 24 mesi

Nerano 9€

Doppia consistenza di zucchine, in crema e saltate in padella, fior di latte d'Agerola;
in uscita: scaglie di provolone del monaco DOP

**BIBITE
E BIRRE**



Birre alla Spina

FORST V.I.P. PILS 20CL 3€

Birrificio: Forst/Italia

Stile: Pils

Colore: Giallo dorato

Gradi: 5,2%

FORST V.I.P. PILS 40CL 5€

Birrificio: Forst/Italia

Stile: Pils

Colore: Giallo dorato

Gradi: 5,2%

FORST SIXTUS 20CL 3€

Birrificio: Forst/Italia

Stile: Doppelbock

Colore: Marrone scuro

Gradi: 6,5%

FORST SIXTUS 40CL 5€

Birrificio: Forst/Italia

Stile: Doppelbock

Colore: Marrone scuro

Gradi: 6,5%

Birre in Bottiglia

WEIHENSTEPHAN WEISS 50CL 6€

Birrificio: Weihenstephan

Colore: Giallo oro

Stile: Weiss

Gradi: 5,4%

KEYCHAIN DDH IPA 6€

Birrificio: Stimalti/Italia

Colore: orato carico

Stile: DDH Pale Ale

Gradi: 5,6%

Lattina 33CL



FORST FELSENKELLER 33CL 6€

Birrificio: Forst/Italia

Colore: Giallo dorato

Stile: Lager Non Filtrata

Gradi: 5,2%

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€

Grazie alla prossima



seguici su





PESCE



UOVA



CROSTACEI



GLUTINE



ARACHIDI



LATTE



LATTE



CEREALI



MOSTARDA



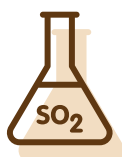
MOLLUSCHI



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.*

