

PIZZA



FORTE




euro
- SALAD BAR - 19.50

PIZZA DAL FORNO A LEGNA / WOOD FIRED PIZZA




- FORTE VILLAGE SIGNATURE -

SARDA / SARDINIAN  (1.7) **15.00**
euro
Pomodori San Marzano, mozzarella,
pecorino Sardo DOP*, Salsiccia Supramonte
stagionata DOP*, Olive
*San Marzano tomatoes, Mozzarella, Pecorino
Sardo DOP *, Supramonte Sardinian Sausage
DOP *, Olives*

BUFALINA / BUFFALO  (1.7) **17.00**
euro
La pizza tradizionale di Napoli con mozzarella
di bufala, pomodori San Marzano, basilico
fresco, origano, EVO
*A traditional pizza from Naples with buffalo
mozzarella, San Marzano tomatoes, fresh
basil, Oregano, EVO*

- LE CLASSICHE / TRADITIONAL -


MARINARA  (1.6.7) **13.00**
Pomodoro, origano, aglio,
olio extra vergine d'oliva
*Tomatoes, oregano, garlic,
extra virgin olive oil*

DIAVOLA / DEVIL (1.7) **17.00**
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante
Tomatoes, mozzarella, peperoni salami

MARGHERITA (1.6.7) **14.50**
Pomodoro, mozzarella*, basilico
San Marzano tomatoes, mozzarella, basil*

4 STAGIONI / 4 SEASONS (1.7) **18.00**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
olive nere, carciofini, champignon
*Tomatoes, mozzarella, cook ham,
black olives, artichokes, bottom mushrooms*

**PROSCIUTTO E FUNGHI
HAM & MUSHROOM** (1.7) **16.00**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
champignon
*Tomatoes, mozzarella, cook ham,
bottom mushroom*

**4 FORMAGGI
FOUR CHEESE**  (1.7) **18.00**
Pomodoro, mozzarella, pecorino Sardo DOP *,
scamorza affumicata, gorgonzola dolce
*Tomatoes, mozzarella, pecorino Sardo DOP *,
smoke scamorza, sweet gorgonzola*

NAPOLETANA / NEAPOLITAN (1.4.7) **16.00**
Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe
Tomatoes, mozzarella, capers, anchovis

CALZONE FARCITO (1.7) **18.00**
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto
Cotto, Champignon
*Tomatoes, Mozzarella, Cooked Ham,
Bottom Mushroom*



(*) PRODOTTO LOCALE / LOCAL PRODUCT

**Alcuni dei prodotti descritti dal presente menu potrebbero contenere prodotto congelati / **Some of the dishes could contain frozen ingredients



- LE SPECIALI / THE SPECIAL -

	euro		euro
VERDURE  (1.7)	16.00	FRUTTIDIMARE (1.2.4.6.7.9.12.14)	20.00
VEGETABLES		Pomodoro, mozzarella, insalata di mare, prezzemolo	
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni		<i>Tomatoes, mozzarella, sea food salad, italian parsley</i>	
<i>Tomatoes, mozzarella, eggplant, zucchini, capsicum</i>			
WURSTEL & PATATINE (1.5.6.7.12)	16.00	GAMBERI / SHRIMPS	19.00
SAUSAGE & FRIES		(1.2.4.6.7.9.12.14)	
Pomodoro, mozzarella, patate fritte, wurstel		Pomodoro, Mozzarella, Gamberi, Zucchine Trifolate, Scamorza Affumicata	
<i>Tomatoes, mozzarella, french fries, wurstel</i>		<i>Tomatoes, Mozzarella, Shrimps, Sauteed Zucchini, Smoke Scamorza</i>	
FORNARINA (1.4.7)	22.00	BELLAVISTA (1.4.7)	26.00
Mozzarella di Bufala, Pomodorini Marinati, Rucola, Prosciutto di Parma 24 Mesi, Scaglie di Parmigiano		Pomodoro, Mozzarella, Ventresca di Tonno di Carloforte, Cipolle Rosse di Tropea	
<i>Buffalo Mozzarella, Marinated Cherry Tomato, Arugula, 24 Month Parma Ham, Shaved Parmesan Cheese</i>		<i>Tomatoes, Mozzarella, Carloforte Tuna Ventresca, Shaved Tropea Red Onion</i>	
GAMICIA AL CRUDO (1,7)	18.50	AL TARTUFO (1,6,7)	60.00
Pomodoro fresco, bufala, rucola, prosciutto crudo,		Mozzarella, fontina, tartufo	
<i>Fresh tomato, buffalo mozzarella, rocket salad, Parma ham,</i>		<i>Mozzarella, fontina cheese truffle</i>	

- LE BIANCHE / WHITE BASE -

	euro		euro
TRIS GRATIN  (1.7.12)	16.00	CARCIOFIE BOTTARGA (1.5.6.7.12.)	19.00
Mozzarella. champignon. spinacini. asparagi. besciamella. parmigiano a scaglie		Mozzarella di bufala. bottarga di muggine *. carciofi. zeste di limone. rucola	
<i>Mozzarella. bottom mushroom. baby spinach. asparagus. besciamelle. shaved parmesan</i>		<i>Buffalo mozzarella. artichokes. mullet roe bottarga *. lemon zest. arugula</i>	
NUTELLA  (1.7.8)	12.00		
Nutella. mascarpone. cocco rape			
<i>Nutella. mascarpone. grated coconut</i>			



(*) PRODOTTO LOCALE / LOCAL PRODUCT

**Alcuni dei prodotti descritti dal presente menu potrebbero contenere prodotto congelati / **Some of the dishes could contain frozen ingredients

OBICÀ

Mozzarella Bar, Pizza e Cucina

Nel dialetto di Napoli,
Obicà significa **Eccolo qua!**,
proprio come una mozzarella
appena fatta, ancora gocciolante
e pronta per essere mangiata.

MOZZARELLA BAR

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

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP (7)	12	BURRATA PUGLIESE (7)	12
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP AFFUMICATA (7)	12	FIGLIATA (7)	38
TRECCIA DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP (7)	12	Figliata di Latte di Bufala da 500 gr. con Bocconcini di Mozzarella di Bufala Campana DOP, servita con Spinacino, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Olive Nere	

Scegli una selezione di Small Plates come antipasto o in abbinamento alla tua Mozzarella di Bufala.

SMALL PLATES

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 mesi	16
BRESAOLA DI CHIANTINA con Rucola, Caciocavallo Irpino stagionato in Grotta, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Riduzione all'Aceto Balsamico (7)	20
SALMONE AFFUMICATO con Finocchio, Dressing al Prezzemolo e Acciughe, Crumble di Pane (1,4,12)	24
PANZANELLA DI MARE con Gamberi*, Calamaretti*, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Dressing al Cetriolo e Alici (1,2,4,12,14)	24
POMODORI DATTERINI con Pesto di Basilico (8,7,3)	8
VERDURE DI STAGIONE Grigliate e al Forno	8

DEGUSTAZIONI

GRAN DEGUSTAZIONE DI MOZZARELLE Mozzarella di Bufala, Mozzarella di Bufala Affumicata e Burrata Pugliese, servite con Spinacino, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Olive Nere (7)	30
SELEZIONE DI SALUMI Prosciutto di Parma DOP, Bresaola di Chianina IGP, Salame Piacentino DOP	26,5

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.

SCHIAFFONI con Pomodoro Biologico e Mozzarella di Bufala (1,7,3)	18	PAPPARDELLE al Ragù di Chianina (1,9,12)	20
TROFIE al Pesto di Basilico, con Patate, Fagiolini, Pinoli Italiani (1,8,7,3)	18	SPAGHETTI alle Arselle (1,12,14)	24
		ZITI CORTI RIGATI ALLA CARBONARA (1,3,7)	18

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 Affumicata, Cavolo Viola Marinato, Ketchup di Pomodoro Biologico (7,1,3,10,12)	28	PETTO DI POLLO NOSTRANO con Melanzane al Forno, Patate Novelle e Pomodorini Saltati (7)	20	C O N T O R N I	
FILETTO DI MANZO con Patate al Forno, Spinaci Saltati	30	BRANZINO con Verdure Grigliate (4)	28	VERDURE GRIGLIATE	8
STRACCETTI DI CHIANTINA con Rucola, Pomodori Datterini, Parmigiano Reggiano DOP, Aceto Balsamico (1,3,7,12)	26	SALMONE con Verdure Saltate e Crumble di Pane al Limone e Timo (4,1)	28	CAPONATA SICILIANA (8,9,1)	8
				PATATE AL FORNO	8
				PATATINE FRITTE ARTIGIANALI	8
				INSALATA MISTA	8

KIDS MENU

PASTA AL POMODORO (7) 16

NUGGETS DI POLLO 16
con Patatine Fritte Artigianali (7)

Tutti i prezzi sono indicati in Euro

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.



1
Glutine



2
Crostacei



3
Uova



4
Pesce



5
Arachidi



6
Soia



7
Latte



8
Frutta secca



9
Sedano



10
Senape



11
Sesamo



12
Solfiti



13
Lupino



14
Molluschi

OBICÀ

Mozzarella Bar, Pizza e Cucina

In the dialect of Napoli,
Obicà means **Right before your eyes**,
like a freshly made Mozzarella,
still dripping from its brine
and ready to be eaten.

MOZZARELLA BAR

Our focus is on high-quality ingredients sourced from carefully selected producers of different Italian regions.

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP (7)	12	BURRATA PUGLIESE (7)	12
SMOKED MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP (7)	12	FIGLIATA (7)	38
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP BRAID (7)	12	Buffalo Milk Figliata (500 gr.) filled with Mozzarella di Bufala Campana DOP Bites, served with Baby Spinach, Yellow and Red Datterini Tomatoes, Black Olives	

Choose a selection of Small Plates to start or as an accompaniment to your Mozzarella di Bufala.

SMALL PLATES

PROSCIUTTO DI PARMA 24-month Air-Cured Aged Pork	16
BRESAOLA DI CHIENINA Cured Chianina Beef with Rocket, Cave-aged Caciocavallo Irpino, Yellow and Red Datterini Tomatoes, Balsamic Vinegar Reduction (7)	20
SMOKED SALMON with Fennel, Parsley and Anchovy Dressing, Toasted Breadcrumbs (1,4,12)	24
SEAFOOD PANZANELLA with Prawns*, Baby Squid*, Yellow and Red Datterini Tomatoes, Cucumber and Anchovy Dressing (1,2,4,12,14)	24
DATTERINI TOMATOES with Basil Pesto (8,7,3)	8
GRILLED AND BAKED VEGETABLES	8

DEGUSTAZIONI

GRAN DEGUSTAZIONE DI MOZZARELLE	30
Tasting of Mozzarella di Bufala, Smoked Mozzarella di Bufala and Burrata Pugliese, served with Baby Spinach, Yellow and Red Datterini Tomatoes, Black Olives (7)	
SELEZIONE DI SALUMI	26,5
Selection of Prosciutto Crudo di Parma DOP, Bresaola di Chianina IGP, Salame Piacentino DOP	

PASTA

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.

SCHIAFFONI with Organic Tomato and Mozzarella di Bufala (1,7,3)	18	PAPPARDELLE with Chianina Beef Ragù (1,9,12)	20
TROFIE with Basil Pesto, Potatoes, Green Beans, Italian Pine Nuts (1,8,7,3)	18	SPAGHETTI with Clams (1,12,14)	24
		ZITI CORTI RIGATI ALLA CARBONARA (1,3,7)	18

SECONDI

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

BURRATA BURGER 28 with Chianina Beef, Bacon, Marinated Purple Cabbage, Organic Tomato Ketchup (7,1,3,10,12)	ITALIAN CHICKEN BREAST 20 with Roasted Aubergine, Roasted Potatoes, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP a Pacchettelle (7)	CONTORNI
BEEF TENDERLOIN 30 with Roasted Potatoes, Sautéed Spinach	SEABASS 28 with Grilled Vegetables (4)	GRILLED VEGETABLES 8
CHIENINA BEEF STRACCHETTI 26 with Rocket, Datterini Tomatoes, Parmigiano Reggiano DOP, Balsamic Vinegar (1,3,7,12)	SALMON 28 with Sautéed Vegetables and Toasted Breadcrumbs with Lemon and Thyme (4,1)	SICILIAN AUBERGINE CAPONATA (8,9,1) 8
		ROASTED POTATOES 8
		HOMEMADE FRENCH FRIES 8
		GARDEN SALAD 8

KIDS MENU

PASTA WITH TOMATO SAUCE (1) 16

CHICKEN NUGGETS 16
with Homemade French Fries (1)

All prices are shown in Euro.

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

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.



1
Gluten



2
Crustaceans



3
Eggs



4
Fish



5
Peanuts



6
Soy



7
Milk



8
Nuts



9
Celery



10
Mustard



11
Sesame



12
Sulphites



13
Lupine



14
Molluscs

- DOLCI / DESSERT -

	<i>euro</i>
Tiramisù (1.3.5.7.8.12) <i>Finger lady biscuit, espresso, mascarpone cream</i>	10.00
Crostata di frutta (1.3.5.7.8.12) Fruit tart <i>White chocolate cream, almond biscuit, fresh fruit</i>	10.00
Mousse al Cioccolato (1.3.5.6.7.8.11.12) Chocolate Mousse <i>Valrhona guanaja 70% dark chocolate, caramelized nuts</i>	10.00
Piatto di frutta Seasonal Fruit Plate	13.00
Gelato Artigianale Home made ice Creams	2.50
un gusto / one flavour	

- ACQUE MINERALI -

Fiuggi	4.50
Sanpellegrino	4.00
Panna	4.00

- BIRRE -

LOCALI

Ichnusa	7.50
Ichnusa non filtrata	8.00
Ichnusa Ambra Limpida	8.00

ESTERE

Heineken	8.50
Corona	8.50
Becks	8.50

ALLA SPINA / DRAFT

Ichnusa	
0.40 cl	9.00
0.20 cl	7.00
Ichnusa non filtrata	
0.40 cl	9.50
0.20 cl	7.50

- SOFT DRINKS -

Coca Cola	5.00
Fanta Sprite	5.00
Coca Cola Light	5.00
Succhi Di Frutta	5.00
Te'Freddo	5.00
Limonata	5.00

- CAFFETTERIA -

Espresso	2.80
Decaffeinato	2.80
Orzo	2.80
Cappuccino	3.20
Cioccolata	3.20
Latte Macchiato	2.50
Caffe Corretto	3.50



**Alcuni dei prodotti descritti dal presente menu potrebbero contenere prodotto congelati / **Some of the dishes could contain frozen ingredients

DALLA NOSTRA CANTINA



- BY GLASS -

euro

SPUMANTI E CHAMPAGNE

Tenute Sella & Mosca

Torbato Brut Oscarì 12,00
Torbato

Ferrari

Trento Brut Perlé Rosé - Doc 18,00
Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%

Ruinart

"R" de Ruinart 23,00
Pinot Noir 57%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 3%

BIANCHI

Sella & Mosca

Torbato Cuvée 161 Terre Bianche 7,00
Torbato

Lunelli

Villa Margon 11,00
Chardonnay

Pala

Stellato 14,00
Vermentino di Sardegna

ROSÉ

Sella & Mosca

Anemone - DOC 9,00
Cannonau, Sangiovese

ROSSI

Mesa

Brama IGT 12,00
Syrah

Surrau

Barriu 10,00
Cannonau, Carignano, Muristellu

VINI DOLCI E DA MEDITAZIONE

Veuve Clicquot Ponsardin

Veuve Clicquot Rich 25,00
Pinot Noir 45%, Pinot Meunier 40%, Chardonnay 15%

Surrau

Sole di Surrau 10,00
Vermentino Passito



- BOTTLE -

euro

SPUMANTI E CHAMPAGNE

Tenute Sella & Mosca

Torbato Brut 36,00
Torbato

Torbato Brut Oscarì 75,00
Torbato

Ferrari

Trento Brut Perlé Rosé - Doc 105,00
Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%

Ruinart

"R" de Ruinart 189,00
Pinot Noir 57%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 3%

BIANCHI SARDI

Olianas

Anfora Migiu - IGT 85,00
Semidano

Argiolas

Vermentino di Sardegna Is Argiolas - DOC 56,00
Vermentino di Sardegna

Tenute Olbios

Vermentino di Gallura
Lupus in Fabula - DOCG Superiore 95,00
Vermentino

Capichera

Vendemmia Tardiva - IGT 141,00
Vermentino

Agripunica

Samas - IT 76,00
Vermentino 80%, Chardonnay 20%

BIANCHI NAZIONALI

Cantina Terlano

Alto Adige Terlano Nova Domus Riserva DOC 98,00
Pinot Bianco 60%, Chardonnay 30%, Sauvignon 10%

Antinori - Castello della Sala

Cervaro della Sala 130,00
Chardonnay, Grechetto

Jermann

Capo Martino IGP 175,00
Malvasia Istriana, Picolit, Ribolla Gialla, Friulano

Bellavista

Curtefranca Vigna Convento
della Santissima Annunciata DOC 95,00
Chardonnay

Vignaioli Vespa

Il Bianco dei Vespa IGT 60,00
Fiano Salentino

DALLA NOSTRA CANTINA

euro



- BOTTLE -

ROSÉ

Sella & Mosca

Anemone - DOC 38,00
Cannonau, Sangiovese

Marchesi Antinori Fattoria Aldobrandesca Sovana

Rosato A Fattoria Aldobrandesca - IGT 110,00
Aleatico sul Vulcano
Sangiovese 90%, Malvasia Nera, Colorino, Merlot,
Cabernet Sauvignon 10%

Marchesi Antinori Tenuta Guado al Tasso

Bolgheri Scalabrone - DOC 42,00
Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 30%, Syrah 30%

ROSSI SARDI

Mesa

Brama IGT 72,00
Syrah

Fratelli Puddu

Nepente di Oliena Riserva Pro Vois - DOC 2014 95,00
Cannonau di Sardegna, Biologico

Gabbas

Cannonau di Sardegna Lillové - DOC 47,00
Cannonau

Surrau

Barriu 59,00
Cabernet Sauvignon, Syrah, Cannonau, Carignano

Audarya

Nuracada - IGT 95,00
Bovale, Agricoltura Integrata

Santadi

Rocca Rubia 76,00
Carignano del Sulcis

ROSSI NAZIONALI

Villa Rinaldi

Valpolicella Ripasso
Classico Superiore - DOC 2017 112,00
Corvina Rondinella Molinara

Franz-Haas

Alto Adige Pinot Nero 80,00
Pinot Nero

Marchesi de' Frescobaldi - Rùfina Tenuta Nipozzano

Chianti Rùfina Riserva Nipozzano - DOCG 42,00
Sangiovese

euro



- LE PICCOLINE -

Alain Thienot

Alain Thienot Brut cl 37,5 50,00
Chardonnay 45%, Pinot Noir 35%,
Pinot meunier 20%

Tenute Olbios

Vermentino di Gallura Superiore
Lupus in Fabula - DOCG 45,00
Vermentino di Gallura

Argiolas

Vermentino di Sardegna
Costamolino cl 37,5 - DOC 18,00
Vermentino

Argiolas

Monica di Sardegna Perdera cl 37,5 - DOC 18,00
Monica di Sardegna

Marchesi de' Frescobaldi

Chianti Rùfina Riserva
Castello di Nipozzano cl 37,5 - DOCG 25,00
Sangiovese 90%, Malvasia Nera, Colorino, Merlot,
Cabernet Sauvignon 10%

VINI DOLCI E DA MEDITAZIONE















Surrau

Sole di Surrau 65,00
Vermentino Passito

Dolianova

Moscato Passito cl 37,5 - DOC Dolce 56,00
Moscato Passito

ELENCO ALLERGENI ALLERGENS LIST

-  1 Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
-  2 Crostacei e prodotti derivati
Crustaceans and products based on shellfish
-  3 Uova e prodotti derivati
Eggs and by-products
-  4 Pesce e prodotti derivati
Fish and products based on fish
-  5 Arachidi e prodotti derivati
Peanuts and peanut-based products
-  6 Soia e prodotti derivati
Soy and soy-based products
-  7 Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio)
Milk and dairy products (lactose included)
-  8 Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci del brasil (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;
Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products
-  9 Sedano e prodotti derivati
Celery and products based on celery
-  10 Senape e prodotti derivati
Mustard and mustard-based products
-  11 Semi di sesamo e prodotti derivati
Sesame seeds and sesame seeds-based products
-  12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
-  13 Lupino e prodotti a base di lupino
Lupine and lupine-based products
-  14 Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products based on molluscs