

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 Estivo 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, Pomodori Datterini Confit, Granfiorito di Bufala, Mandorle Tostate, Aceto Balsamico di Modena IGP	14	POLPETTE DI MELANZANE con Mozzarella di Bufala Affumicata e Pane Casereccio, servite con Salsa di Pomodori Datterini	8	FOCACCIA POMODORI DATTERINI ● con Basilico Fresco	7,5
GAZPACHO ITALIANO con Stracciatella, Crostini	9,5	BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA FRITTI con Zucchine in Pastella con Senape	8	CROSTINI - <i>Due a scelta</i> • Stracciatella, Gamberi* Scottati, Carciofi Fritti, Scorza di Limone • Mozzarella di Bufala Affumicata, Friggitelli, Filetti di Alici • Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco ●	9,5
CAPONATA SICILIANA ● con Pane Guttiau	8	HUMMUS DI PEPERONI ROSSI ● con Peperone Crusco di Senise IGP, Aceto Balsamico di Modena IGP, Crostini	7	CESTINO DI PANE E FOCACCIA* ●	2
VERDURE DI STAGIONE ● Grigliate e al Forno	7,5				

DEGUSTAZIONI

GRAN DEGUSTAZIONE DI MOZZARELLE 35
Mozzarella di Bufala, Mozzarella di Bufala Affumicata,
Stracciatella Pugliese, Burrata Pugliese e Ricotta di Bufala,
servite con Spinacino, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Olive Nere

PICCOLA DEGUSTAZIONE 12,5
Prosciutto di Parma DOP, Salame Piacentino DOP,
Provolone del Monaco DOP, Boccconcino di Mozzarella di Bufala,
Hummus di Peperoni Rossi, Crostino con Pacchetelle di Pomodorino
del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco

SELEZIONE DI SALUMI 19
Prosciutto di Parma DOP, Salame Piacentino DOP, Bresaola di Chianina,
Mortadella Favola Gran Riserva con Pistacchio

DEGUSTAZIONE DI FRITTI 14
Bocconcini di Mozzarella di Bufala, Polpette di Melanzane,
Arancini Gamberi* e Limone, Zucchine in Pastella con Senape,
serviti con Salsa di Pomodori Datterini

DEGUSTAZIONE MOZZARELLA BAR 42
Due Mozzarelle a scelta, Salame Piacentino DOP, Bresaola di Chianina,
Prosciutto 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, Caponata
Siciliana, Hummus di Peperoni Rossi, Pesto di Basilico, Focaccia Origano

INSALATE

Il Mix Delicato di Lattuga Rossa e Verde è coltivato nella vertical farm di Planet Farms senza l'utilizzo di pesticidi e con un risparmio del 95% di acqua rispetto alla coltivazione in pieno campo.

BURRATA E FRAGOLE con Rucola, Spinacino, Fagiolini, Pinoli, Basilico Fresco, Riduzione all'Aceto Balsamico di Modena IGP	17,5	CAPRESE CLASSICA con Mozzarella di Bufala, Pomodoro, Basilico Fresco	14,5
BRESAOLA DI CHIANTINA con Lattuga Rossa e Verde, Granfiorito di Bufala, Pomodori Datterini Confit, Mandorle Tostate, Olive Taggiasche, Riduzione all'Aceto Balsamico di Modena IGP	18	QUINOA ● con Lattuga Rossa e Verde, Peperoni in Agrodolce, Olive Taggiasche, Avocado, Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Carote, Semi di Zucca	14,5
POLLO ALLE ERBE cotto a bassa temperatura, con Lattuga Rossa e Verde, Avocado, Olive Nere, Pomodori Datterini Confit, Mandorle Tostate, Senape con Mela e Sedano	18,5	FILETTI DI TONNETTO ALLETTERATO con Lattuga Rossa e Verde, Fagiolini, Frutti del Capperone, Patate, Pomodori Secchi Sott'Olio, Olive Nere, Dressing al Prezzemolo	17
VERDURE GRIGLIATE E AL FORNO ● con Spinacino, Peperoni, Zucchine, Finocchio, Friggitelli, Olive Nere, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Crostini, Riduzione all'Aceto Balsamico di Modena IGP	14	Aggiunta di Burrata Aggiunta di Mozzarella di Bufala Aggiunta di Petto di Pollo alle Erbe	7,5 7 7



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.

CALAMARATA con Gamberi*, Crema di Pomodori Datterini Gialli con Alici, Salsa Bisque, Stracciatella, Limone	21	PACCHERI ALLA SORRENTINA con Pomodoro Masseria Dauna, Mozzarella di Bufala, Grana Padano DOP, Basilico Fresco	12	TORTELLONI FRESCHI ripieni di Mozzarella e Limone, serviti con Crema di Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP con Origano, Melanzane Fritte	17,5
TAGLIOLINI al Tartufo Nero Estivo, con Grana Padano DOP	19,5	TROFIE al Pesto di Basilico, con Patate, Fagiolini, Pinoli	13,5	RIGATONI ALLA CARBONARA con Uova, Guanciale Croccante, Pecorino Romano DOP, Pepe Nero	11
SPAGHETTONI CACIO E PEPE con Peperone Crusco di Senise IGP	13	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.

FILETTO DI SALMONE con Purea di Finocchi, Crumble di Patate, Pomodori Datterini Confit	22	VITELLO TONNATO con Frutti del Capperio Fritti, Pomodori Datterini Confit, Rucola	19
BURRATA BURGER con Chianina, Burratina Pugliese, Pancetta Arrotolata, Avocado, Spinacino, Ketchup di Peperoni, Patate Arrosto <i>Aggiunta di Tartufo Nero Estivo Sott'Olio</i>	20	PETTO DI POLLO ALLE ERBE cotto a bassa temperatura, con Patate Arrosto, Spinaci Saltati, Ketchup di Peperoni	17,5
PARMIGIANA DI MELANZANE	14	<i>Aggiunta di Insalata Mista</i>	5
		<i>Aggiunta di Verdure di Stagione Grigliate e al Forno</i>	7,5

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 con Pomodoro Biologico, Mozzarella di Latte di Bufala, Basilico Fresco	12,5	BURRATA E POMODORINI con Mozzarella di Latte di Bufala, Pomodori Datterini Gialli, Pacchetelle di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Burrata, Cialde di Grana Padano DOP al Basilico	15
VERDURE con Mozzarella di Latte di Bufala, Spinacino, Zucchine, Fagiolini, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Salsa di Peperoni	13	ALICI con Pomodoro Biologico, Stracciatella, Pomodori Datterini Gialli, Filetti di Alici, Cialde di Grana Padano DOP al Basilico	15
MORTADELLA E PISTACCHI con Mozzarella di Latte di Bufala, Mortadella Favola Gran Riserva con Pistacchio, Provolone del Monaco DOP, Granella di Pistacchi, Scorza di Limone	16	FORMAGGI con Mozzarella di Latte di Bufala, Gorgonzola DOP, Provolone del Monaco DOP, Ricotta di Bufala, Rosmarino Fresco	14
PARMA DOP con Pomodoro Biologico, Mozzarella di Latte di Bufala, Prosciutto di Parma DOP, Rucola	15,5	<i>Aggiunta di Stracciatella</i>	3,5
'NDUJA con Pomodoro Biologico, 'Nduja di Spilinga, Stracciatella, Grana Padano DOP al Basilico	14	<i>Aggiunta di Tartufo Nero Estivo Sott'Olio</i>	6

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	CANNOLO SICILIANO con Crema di Ricotta di Bufala, Gocce di Cioccolato Fondente, Granella di Pistacchi	7	MACEDONIA di Frutta Fresca	4 - 7
TORTA TENERINA Torta al Cioccolato Fondente servita con Crema al Mascarpone	4 - 7	GELATO	7	DEGUSTAZIONE DI DOLCI Tre porzioni piccole a scelta	9,5
TORTA CAPRESE AL LIMONE con Gelato alla Vaniglia del Madagascar	4,5 - 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 Summer 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, Datterini Tomatoes Confit, Granfiorito di Bufala, Toasted Almonds, Balsamic Vinegar from Modena IGP	14	AUBERGINE PATTIES with Smoked Mozzarella di Bufala and Artisan Bread, served with Datterini Tomatoes Sauce	8	FOCACCIA DATTERINI TOMATOES ● with Fresh Basil	7,5
ITALIAN GAZPACHO with Stracciatella, Croutons	9,5	FRIED MOZZARELLA DI BUFALA BITES with Courgette in Batter with Mustard	8	CROSTINI - Choose two • Stracciatella, Pan Seared Prawns*, Fried Artichokes, Lemon Zest • Smoked Mozzarella di Bufala, Friggittelli Peppers, Anchovy Fillets • Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP a Pacchetelle and Fresh Oregano ●	9,5
SICILIAN AUBERGINE CAPONATA ● with Guttiau Bread	8	RED PEPPER HUMMUS ● with Crusco Pepper from Senise IGP, Balsamic Vinegar from Modena IGP, Crostini	7		
GRILLED AND BAKED VEGETABLES ●	7,5			BREAD AND FOCACCIA* BASKET	2

DEGUSTAZIONI

GRAN DEGUSTAZIONE DI MOZZARELLE 35
Tasting of Mozzarella di Bufala, Smoked Mozzarella di Bufala,
Stracciatella Pugliese, Burrata Pugliese and Ricotta di Bufala,
served with Baby Spinach, Yellow and Red Datterini Tomatoes,
Black Olives

PICCOLA DEGUSTAZIONE 12,5
Small Tasting of Prosciutto di Parma DOP, Salame Piacentino DOP,
Provolone del Monaco DOP, Mozzarella di Bufala Bite, Red Pepper
Hummus, Crostino with Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP
a Pacchetelle and Fresh Oregano

SELEZIONE DI SALUMI 19
Selection of Prosciutto di Parma DOP, Salame Piacentino DOP,
Bresaola di Chianina, Mortadella Favola Gran Riserva with Pistachio

DEGUSTAZIONE DI FRITTI 14
Tasting of Fried Mozzarella di Bufala Bites, Aubergine Patties,
Prawns* and Lemon Arancini, Courgette in Batter with Mustard,
served with Datterini Tomatoes Sauce

MOZZARELLA BAR EXPERIENCE 42
Choice of two types of Mozzarella, Salame Piacentino DOP,
Bresaola di Chianina, Prosciutto di Parma DOP, Mortadella Favola
Gran Riserva with Pistachio, Crostino with Pomodorini del Piennolo
del Vesuvio DOP a Pacchetelle and Fresh Oregano, Sun-dried Tomatoes,
Roasted Artichokes in Olive Oil, Sicilian Aubergine Caponata,
Red Pepper Hummus, Basil Pesto, Focaccia Oregano

INSALATE

*The Delicate Mix of Red and Green Lettuce is grown on Planet Farms' vertical farm without the use of pesticides and
with a 95% water saving compared to open-field cultivation.*

BURRATA AND STRAWBERRIES with Rocket, Baby Spinach, Green Beans, Pine Nuts, Fresh Basil, Balsamic Vinegar from Modena IGP Reduction	17,5	CAPRESE CLASSICA with Mozzarella di Bufala, Sliced Tomatoes, Fresh Basil	14,5
BRESAOLA DI CHIANINA with Red and Green Lettuce, Granfiorito di Bufala, Datterini Tomatoes Confit, Toasted Almonds, Taggiasche Olives, Balsamic Vinegar from Modena IGP Reduction	18	QUINOA ● with Red and Green Lettuce, Sweet and Sour Bell Peppers, Taggiasche Olives, Avocado, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP a Pacchetelle, Carrot, Pumpkin Seeds	14,5
SLOW-COOKED HERB CHICKEN with Red and Green Lettuce, Avocado, Black Olives, Datterini Tomatoes Confit, Toasted Almonds, Mustard with Apple and Celery	18,5	MEDITERRANEAN TONNETTO FILLETS with Red and Green Lettuce, Green Beans, Caperberries, Potatoes, Sun-dried Tomatoes in Olive Oil, Black Olives, Parsley Dressing	17
GRILLED AND BAKED VEGETABLES ● with Baby Spinach, Bell Pepper, Courgette, Fennel, Friggittelli Peppers, Black Olives, Yellow and Red Datterini Tomatoes, Croutons, Balsamic Vinegar from Modena IGP Reduction	14	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

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.

CALAMARATA with Prawns*, Yellow Datterini Tomatoes Cream with Anchovy, Bisque Sauce, Stracciatella, Lemon	21	PACCHERI ALLA SORRENTINA with Masseria Dauna Tomato, Mozzarella di Bufala, Grana Padano DOP, Fresh Basil	12	FRESH TORTELLONI filled with Mozzarella and Lemon, served with Pomodori del Piennolo del Vesuvio DOP a Pacchetelle Cream with Oregano, Fried Aubergine	17,5
TAGLIOLINI with Black Summer Truffle, Grana Padano DOP	19,5	TROFIE with Basil Pesto, Potatoes, Green Beans, Pine Nuts	13,5	RIGATONI ALLA CARBONARA with Egg, Crispy Bacon, Pecorino Romano DOP, Black Pepper	11
SPAGHETTONI CACIO E PEPE with Crusco Pepper from Senise IGP	13	LASAGNETTA with Chianina Beef Ragù	14		

SECONDI

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

SALMON FILLET with Mashed Fennel, Crumbled Potato, Datterini Tomatoes Confit	22	VITELLO TONNATO with Veal, Tuna Sauce, Fried Caperberries, Datterini Tomatoes Confit, Rocket	19
BURRATA BURGER with Chianina Beef, Small Burrata Pugliese, Rolled Bacon, Avocado, Baby Spinach, Bell Pepper Ketchup, Roasted Potatoes <i>Add Black Summer Truffle in Olive Oil</i>	20	SLOW-COOKED HERB CHICKEN BREAST with Roasted Potatoes, Sautéed Spinach, Bell Pepper Ketchup	17,5
AUBERGINE PARMIGIANA	6	<i>Add Garden Salad</i>	5
	14	<i>Add Grilled and Baked Vegetables</i>	7,5

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 with Organic Tomato, Buffalo Milk Mozzarella, Fresh Basil	12,5	BURRATA E POMODORINI with Buffalo Milk Mozzarella, Yellow Datterini Tomatoes, Pomodori del Piennolo del Vesuvio DOP a Pacchetelle, Burrata, Basil Grana Padano DOP Chips	15
VERDURE with Buffalo Milk Mozzarella, Baby Spinach, Courgette, Green Beans, Yellow and Red Datterini Tomatoes, Bell Pepper Sauce	13	ALICI with Organic Tomato, Stracciatella, Yellow Datterini Tomatoes, Anchovy Fillets, Grana Padano DOP Chips	15
MORTADELLA E PISTACCHI with Buffalo Milk Mozzarella, Mortadella Favola Gran Riserva with Pistachio, Provolone del Monaco DOP, Chopped Pistachios, Lemon Zest	16	FORMAGGI with Buffalo Milk Mozzarella, Gorgonzola DOP, Provolone del Monaco DOP, Ricotta di Bufala, Fresh Rosemary	14
PARMA DOP with Organic Tomato, Buffalo Milk Mozzarella, Prosciutto di Parma DOP, Rocket	15,5		
'NDUJA with Organic Tomato, 'Nduja di Spilinga Spicy Spreadable Sausage, Stracciatella, Basil Grana Padano DOP	14	<i>Add Stracciatella</i> <i>Add Black Summer Truffle in Olive Oil</i>	3,5 6

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	SICILIAN CANNOLO with Ricotta di Bufala Cream, Dark Chocolate Chips, Chopped Pistachios	7	FRESH FRUIT SALAD	4 - 7
TORTA TENERINA Dark Chocolate Cake served with Mascarpone Cream	4 - 7	GELATO	7	TASTING OF DESSERTS Choice of three small portions	9,5
LEMON CAPRESE CAKE with Madagascan Vanilla Gelato	4,5 - 7	AFFOGATO AL CAFFÈ with Italian Gelato	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.