

## ENTREE FUJA FUJA

# L'INIZIO

10 €

Peperoncini, pomodorini, origano, olio extra vergine di oliva su schiacciata di pizza

## ANTIPASTI

# I TIPICI

### FRITTURA FUJA FUJA

10 €

Arancini, croché, frittelle, bruschetta

### FRITTURA FUJA FUJA MIN. 2 PERS.

35 €

Salmone marinato, alici marinate, insalata di piovra e patate, carpaccio di tonno con pomodori secchi e pistacchio, carpaccio di spada con finocchio e arancia

### CAPRESE CON BUFALA DI BATTIPAGLIA

Pomodoro S. Marzano D.O.P., Bufala di Battipaglia D.O.P., olio E.V.O.

14 €

### PEPATA TARANTINA

Cozze, pomodori, pepe, sale, vino

10 €



# NOI E LA PIZZA

VERACE NAPOLETANA

## **ACCIUGHE E CAPPERI** € 9,00

Pelati S.Marzano D.O.P. Agro Sarnese Nocerino, Mozzarella fior di latte di Agerola, Mozzarella di bufala Campana D.O.P., Olive nere denocciolate di Gaeta, Acciughe di Cetara Costiera Amalfitana, Capperi delle Isole Eolie, Parmigiano Reggiano D.O.P., Basilico fresco, Olio E.V.O.

## **CONTADINA** € 12,00

Mozzarella fior di latte di Agerola, Fior di latte affumicato, Salsiccia, Funghi trifolati, Ricotta, Carciofi sott'olio di Sardegna.

## **MARINARA** € 7,00

Mozzarella fior di latte di Agerola, Fior di latte affumicato, Salsiccia, Funghi trifolati, Ricotta, Carciofi sott'olio di Sardegna.

## **MARGHERITA** € 8,00

Pelati S. Marzano D.O.P. Agro Sarnese Nocerino, Mozzarella Fior di latte di Agerola, Mozzarella di bufala Campana D.O.P., Parmigiano Reggiano D.O.P., Basilico fresco, Olio E.V.O.

## **PANUOZZO** € 10,00

Scamorza affumicata, Salsiccia, Pancetta, Friarielli sott'olio, Parmigiano Reggiano D.O.P., Olio E.V.O.

## **PIZZA FRITTA** € 10,00

Pelati S.Marzano D.O.P. Agro Sarnese Nocerino, Mozzarella di bufala Campana D.O.P., Pecorino, Scamorza affumicata, Basilico fresco.

## **PIZZA CURVA B** € 12,00

Pelati S. Marzano D.O.P. Agro Sarnese Nocerino, Mozzarella di bufala Campana D.O.P., Ricotta nel bordo, Basilico ed olio

## **CALZONE FRITTO** € 12,00

Pelati S. Marzano D.O.P. Agro Sarnese Nocerino, Mozzarella di bufala Campana D.O.P., Ricotta nel bordo, Basilico ed olio



fujafuja

DAL 1970

# PIZZA TRADIZIONALE

## **CAPRICCIOSA** € 9,00

Pelati S. Marzano D.O.P., Mozzarella fior di latte di Agerola, Prosciutto cotto alla brace, Funghi trifolati, Carciofi sott'olio di Sardegna, Olio E.V.O.

## **PROSCIUTTO E FUNGHI** € 8,00

Pelati S. Marzano D.O.P., Mozzarella fior di latte di Agerola, Prosciutto cotto alla brace, Funghi trifolati, Carciofi sott'olio di Sardegna, Olio E.V.O.

## **VERDURE** € 9,00

Pelati S. Marzano D.O.P., Mozzarella fior di latte di Agerola, Zucchine alla griglia, Melanzane alla griglia, Peperoni alla griglia, Parmigiano Reggiano D.O.P., Olio E.V.O.

## **CIRO** € 8,00

Pelati S. Marzano D.O.P., Mozzarella fior di latte di Agerola, Würstel, Olio E.V.O.

## **DIAVOLA** € 8,00

Pelati San Marzano DPO, Mozzarella fior di latte di Agerola, Spianata calabra, Olio Evo



Garofalo

# I PRIMI

TRADIZIONE MEDITERRANEA

## CALAMARATA

€ 16,00

Calamarata, pomodorni gialli del Piennolo, gamberi e pesto pistacchio di Bronte. FORMATO DI PASTA SPECIALE

## FUSILLI AL FERRETTO

€ 18,00

Pasta di Gragnano I.G.P. formato speciale, trafilata a bronzo e poi lavorata a mano con ferretto, cozze, vongole, calamaretti. FORMATO DI PASTA SPECIALE UNICO DEL TERRITORIO DEI MONTI LATTARI

## PACCHERI

€ 12,00

Paccheri, pomodorni freschi, burrata pugliese e basilico

## SPAGHETTI AGLIO & OLIO

€ 8,00

Gli spaghetti aglio e olio sono un piatto tipico della cucina napoletana, facente parte della schiera di ricette cosiddette della cucina piccina partenopea. Con "aglio e olio" si indica un condimento estremamente semplice per insaporire la pasta, in particolare spaghetti di Gragnano

## SPAGHETTI COZZE

€ 14,00

PASTA DI GRAGNANO I.G.P. CON SUGO ALLE COZZE E VONGOLE VERACI, OLIO DI OLIVA

## PARMIGIANA

€ 14,00

Melanzane fritte e panate, pelati S. Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte di Agerola, Parmigiano Reggiano D.O.P., cipolle dorate, olio E.V.O., pepe nero, basilico, sale, olio di semi di Arachidi. Seguendo la tradizionale ricetta di Nonna Franca

I NOSTRI CHEF UTILIZZANO SOLO PASTA GAROFALO I.G.P.

# I SECONDI

## **BRANZINO** € 16,00

Branzino alla brace Mediterranea gr. 600/900

## **CRUDO DI PESCE** € 20,00

Pescato del giorno, a persona.

## **FILETTO DI SALMONE** € 18,00

Trancio di salmone allevato dalla Norvegia

## **FIorentina** € 65,00

Alla brace, prezzo al Kg

## **FRITTURA DI PESCE** € 16,00

Calamari, seppie, gamberoni e verdure grigliate

## **GAMBERONI** € 16,00

I gamberoni alla griglia sono un il nostro secondo piatto semplice, veloce e leggero

## **CONTORNI** € 3,00

Patate arrosto, friarielli, melanzane a funghetto, caponata, insalata mista



# welcome fuja fuja!

FREE BABY AREA

# MENU BAMBINO

1



2



3



**PENNETTE AL RAGU' 1 € 6,00**

Pasta di semola di grano duro, ragù di carne

**GNOCCHI AL SUGO 2 € 6,00**

Gnocchi di patate, sugo di pomodoro semplice, basilico di nostra produzione

**COTOLETTA 3 € 10,00**

Cotoletta di manzo o pollo con patatine

**HAMBURGER 4 € 10,00**

Hamburger misto con manzo e suino con patatine

La direzione Fuja Fuja ha voluto dedicare un'area attrezzata ai più piccoli. Turbo Clubhouse Pack 1 è un doppio clubhouse con due fortini per far volare l'immaginazione. Salire, scalare, scendere, arrampicare...chi vuole andare fuori a giocare?

PER LE TUE FESTE DI COMPLEANNO

## FUJA FUJA GAME AREA

PRENOTA LA TUA FESTA, CHIEDI ALLA DIREZIONE