

MOZZARELLA

From the fertile plains of Campania comes the unique **Mozzarella di Bufala Campana**, endowed with Protected Designation of Origin.

HANDMADE BUFALA CLASSICA 6,5

Delicate Taste

HANDMADE BUFALA CLASSICA 6,5

Intense Taste

HANDMADE BUFALA AFFUMICATA 6,5

Naturally Smoked

BOCCONCINI DI MOZZARELLA 6

Small Mozzarella Bites

STRACCIATELLA FROM PUGLIA 6,5

BURRATA FROM PUGLIA 6,5

RICOTTA DI BUFALA 6,5

BURRATA FROM PUGLIA 28

about 500 gr

GRAN DEGUSTAZIONE* 32

Tasting of 3 Mozzarella, Stracciatella and Ricotta

Add Black Summer Truffle 6

PIATTINI

Choose a selection of small plates to start or as an accompaniment to your Mozzarella di Bufala

SALUMI

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP 7

Air-Cured Aged Pork

PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE 6

Charcoal Roasted Ham

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP 10,5

Cured Beef from Valtellina

SALAME FELINO IGP 8,5

Premium Cured Pork Salame

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA 🍄 7,5

Cured Pork Fillet, Producer: Salumificio Santoro (Br)

MORTADELLA DI PRATO 🍄 6

Premium Pork Meat, Producer: Salumificio F.lli Conti (Po)

SELEZIONE DI SALUMI 10

Prosciutto Crudo di Parma, Salame Felino,

Prosciutto Cotto alla Brace

FREDDI

ZUCCHINE ALLA SCAPECE 8,5

Courgette, Mozzarella di Bufala and Pine Nuts

BOCCONE DI MOZZARELLA 7,5

Mozzarella Bite, Ciauscolo di Visso IGP

Spreadable Sausage and Green Cabbage

BACCALÀ MANTECATO 8,5

Whipped Salt Cod, Corn Chips and Smoked Mozzarella

**ACCIUGHE DI CETARA
E POMODORI SECCHI 7**

Anchovies from Cetara and Sun-dried Tomatoes

FILETTI DI TONNO SOTT'OLIO 6,5

Olive Oil Tuna Fillets

FOCACCIA 5,5

Focaccia with Oregano and Trapani Salt 🍄

Also Available with 100% Whole Wheat Flour

CALDI

SUPPLÌ AL TELEFONO 4,5

*Breadcrumbs, Mozzarella di Bufala,
Tomato, Pecorino Romano and Basil Croquettes*

**CROCCHETTE DI PATATE
E SPINACINO 4,5**

*Breadcrumbs, Potato,
Baby Spinach, Anchovies and
Smoked Mozzarella Croquettes*

MOZZARELLA BITES 4,5

**TASTING OF FRIED
SPECIALTIES 10,5**

*Supplì al Telefono, Crocchetta di Patate
e Spinacino, Mozzarella Bite, Sauge,
Tomato Sauce*

CROSTINI - Choose two 6,5

*Anchovies-marinated Friggittelli
and Mozzarella di Bufala;
'Nduja Spicy Spreadable Sausage
and Stracciatella from Puglia;
Datterini Tomatoes and Fresh Basil*

ZEPPOLE 6

*Italian Doughnut with Tomato
and Mozzarella di Bufala;
Ciauscolo Spreadable Sausage, Marinated
Celery, Datterini Tomatoes Confit and Basil;
Ricotta di Bufala, Anchovies
and Black Bee Honey 🍄*

VERDURE

POMODORI DATTERINI E PESTO 5,5

Datterini Tomatoes, Basil Pesto

**CARCIOFI ARROSTITI
SOTT'OLIO 6,5**

Roasted Artichokes in Olive Oil

CAPONATA ALLA SICILIANA 6,5

Sicilian Aubergine Casserole

**VERDURE DI STAGIONE
GRIGLIATE E AL FORNO 5,5**

Grilled and Baked Vegetables



* For each Gran Degustazione purchase we donate 2 Euros to Fondazione Francesca Rava - NPH Italia Onlus.

OBICÀ

Mozzarella Bar

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.

IL TAGLIERINO

Mini Board with Salame Felino, Prosciutto Crudo di Parma DOP, Roasted Artichokes, Casatica di Bufala, Crostino with Datterini Tomatoes and Fresh Basil, Crostino with Mozzarella di Bufala and Roasted Bell Peppers

8,5

IL GRAN TAGLIERE

Board with Prosciutto Crudo di Parma, Salame Felino, Speck dell'Alto Adige, Casatica and Caciocavallo di Bufala, Small Mozzarella Bites, Warm Crostini with 'Nduja di Spilinga Spicy Spreadable Sausage and Mascarpone

21

PIZZE

Any of our Pizza is also available with 100% Whole Wheat Flour

POMODORO 9,5

Organic Tomato, Taggiasche Olives, Oregano

BUFALA DOP 11,5

Mozzarella di Bufala, Organic Tomato, Stracciatella from Puglia, Fresh Basil

ACCIUGHE E CAPPERI 12,5

Anchovies from Cetara, Capers, Mozzarella di Bufala, Organic Tomato, Oregano

VERDURE 10

Grilled and Baked Vegetables, Smoked Mozzarella di Bufala

PROSCIUTTO CRUDO 14

Prosciutto Crudo di Parma DOP, Mozzarella di Bufala, Organic Tomato, Rocket

'NDUJA DI SPILINGA 11,5

'Nduja di Spilinga Spicy Spreadable Sausage, Stracciatella from Puglia, Organic Tomato, Fresh Basil

PROSCIUTTO COTTO E CARCIOFI 15

Roasted Ham, Roasted Artichokes, Mozzarella di Bufala, Casatica di Bufala, Olives, Oregano

FORMAGGI DI BUFALA 14

Mozzarella di Bufala, Crescenza, Casatica and Blu di Bufala

Our dough is prepared with stone-ground Petra del Molino Quaglia flour and is left to rise slowly for at least 48 hrs. This requires patience but we think the result is worth the wait.

"Here we have sourced the best products from the best producers in Italy for your enjoyment as **Food to share**".

Alessandro Borghese, Obicà Creative Chef.



"CUCINARE È
UN ATTO D'AMORE"

Cover Charge 2,5

We do not use any garlic or onions.

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.

INSALATE

Choose your Salad portion: *piccola* or *grande*.
Ask our staff for the vegan version of some Salads.

LA CAPRESE OBICÀ 6,5 - 12,5

Handmade Mozzarella di Bufala Braid,
Sliced Tomatoes, Fresh Basil

STRACCIATELLA E TARALLI 6 - 11

Stracciatella from Puglia, Taralli, Mâche Salad,
Datterini Tomatoes, Toasted Almonds

VERDURE GRIGLIATE 6 - 11,5

Grilled and Baked Vegetables, Baby Spinach,
Ricotta di Bufala

PROSCIUTTO E MELONE 5 - 9

Prosciutto Crudo di Parma DOP, Melon, Carasau Bread

BURRATA E FRAGOLE 7,5 - 14

Burrata from Puglia, Strawberries, Rocket,
Green Beans, Pine Nuts, Fresh Basil

FILETTI DI TONNO 6,5 - 13

Olive Oil Tuna Fillets, Baby Lettuce,
Olives, Sun-dried Tomatoes,
Caperberries, Croutons

POLLO RUSPANTE 8,5 - 16

Free-Range Chicken, Baby Lettuce,
Avocado, Datterini Tomatoes Confit,
Olives, Toasted Almonds,
Buffalo Yoghurt Sauce

Add diced Mozzarella di Bufala Campana DOP 5,5

PRIMI

Any of our Pasta is also available with Whole Wheat Rigatoni 'Pasta Gentile'

SCHIAFFONI ALLA SORRENTINA 11

Schiaffoni di Gragnano 'Pasta Gentile' with
'La Motticella' Organic Tomato Sauce,
Mozzarella di Bufala, Fresh Basil

RAVIOLI FRESCHI 12

Ravioli with Ricotta and Aubergine,
Diced Tomato and Fresh Basil

TROFIE AL PESTO 10,5

Trofie Pasta with Basil Pesto, Green Beans, Potatoes

PASTA ALLA CANAPA 11,5

Caserecce 'Cannabis' Pasta
with Vegetables Ragù and
Smoked Mozzarella di Bufala

TAGLIOLINI 17

Tagliolini with Black Summer Truffle

LASAGNETTA 13

Lasagnetta with Chianina Beef Ragù
and Mozzarella di Bufala

SECONDI

PETTO DI POLLO 15,5

Grilled Free-Range Chicken Breast with
Grilled and Baked Vegetables

PARMIGIANA 12,5

Grilled Aubergine, Mozzarella di Bufala,
Tomato Sauce, Fresh Basil

DOLCI

Choose your portion: *piccola* or *grande*

CREMA DI RICOTTA

DI BUFALA 3 - 6,5

Creamed Ricotta di Bufala with Black
Bee Honey 🐝 in Crunchy Cannolo

TORTA CAPRESE CON GELATO 3,5 - 7

Chocolate and Almond Cake, served
with Italian Ice Cream

PANNA COTTA 3 - 6,5

Panna Cotta with Passion Fruit

TIRAMISÙ 3 - 6

Traditional Recipe

MACEDONIA 3 - 7,5

Fresh Fruit Salad

GELATO 3,5 - 7

Italian Ice Cream

DEGUSTAZIONE DI DOLCI 8

Choice of three mini desserts

CUCCUMELLA 6

Neapolitan Coffee
for two people