

# MOZZARELLA BAR

*I protagonisti della cucina Obicà sono gli ingredienti di alta qualità, accuratamente selezionati dai migliori produttori di diverse regioni italiane. Le nostre Mozzarelle di Bufala Campana DOP 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	6,5	STRACCIATELLA PUGLIESE	6,5
MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA	6,5	BURRATA PUGLIESE	6,5
BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA	6,5	BURRATA PUGLIESE AFFUMICATA	6,5
RICOTTA DI BUFALA	6,5	Aggiunta di Tartufo Nero Sott'Olio	6

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

## SMALL PLATES

PROSCIUTTO CRUDO di Parma DOP 24 mesi	6
BRESAOLA di Chianina IGP	12
SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO con Finocchio, Dressing al Prezzemolo e Acciughe, Crumble di Pane	9
GUAZZETTO DI CALAMARI* E MOSCARDINI* con Pomodoro Biologico, Polenta Grigliata	7
MOZZARELLINE FRITTE	6
CROCCHETTE DI PROSCIUTTO COTTO E PARMIGIANO REGGIANO DOP con Burrata Affumicata, Crema di Peperone in Agrodolce, Peperone Crusco di Senise IGP	7

CAPRESE RIVISITATA con Mozzarella di Bufala, Quattro Varietà di Pomodoro, Pesto di Basilico, Crostini	9
TORTINO DI PATATE E MORTADELLA BOLOGNA IGP con Ricotta di Bufala, Pistacchi Siciliani, Fonduta di Parmigiano Reggiano DOP	7
CAVOLFIOR E BIETOLA GRATINATI con Fonduta di Parmigiano Reggiano DOP	6,5
HUMMUS DI BARBABIETOLA con Semi di Zucca, Focaccia Origano	7
POMODORI DATTERINI con Pesto di Basilico	5,5
VERDURE DI STAGIONE Grigliate e al Forno	5,5

## LIEVITATI

FOCACCIA ORIGANO con Sale di Trapani	6
FOCACCIA POMODORI DATTERINI con Basilico Fresco	6
CROSTINI • Mortadella Bologna IGP, Burrata Affumicata e Pistacchi Siciliani • Pomodori Datterini e Basilico Fresco	6,5

## DEGUSTAZIONI

GRAN DEGUSTAZIONE DI MOZZARELLE Mozzarella di Bufala, Mozzarella di Bufala Affumicata, Stracciatella Pugliese, Burrata Pugliese e Ricotta di Bufala, servite con Spinacino, Datterini, Noci	30
SELEZIONE DI SALUMI Prosciutto Crudo di Parma DOP, Bresaola di Chianina IGP, Salame Piacentino DOP, Mortadella Bologna IGP	15

PICCOLA DEGUSTAZIONE Prosciutto Crudo di Parma DOP, Salame Piacentino DOP, Hummus di Barbabietola, Camembert di Bufala, Boccconcino di Mozzarella, Crostino con Pomodori Datterini e Basilico Fresco	9
DEGUSTAZIONE MOZZARELLA BAR Due Mozzarelle a scelta, Salame Piacentino DOP, Bresaola di Chianina IGP, Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 mesi, Mortadella Bologna IGP, Crostino con Pomodori Datterini e Basilico Fresco, Pomodori Secchi, Carciofi Arrostiti Sott'Olio, Hummus di Barbabietola, Pesto di Basilico, Focaccia Origano	30

## INSALATE

*Chiedi allo staff per la versione vegana di alcune Insalate.*

BRESAOLA DI CHIANINA con Lattughino, Spinacino, Indivia, Arance, Camembert di Bufala, Carciofi Arrostiti Sott'Olio, Olive Taggiasche, Dressing all'Aceto Balsamico	17,5	FILETTI DI TONNETTO ALLETTERATO con Rucola, Lattughino, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Patate, Carote Viola, Olive Taggiasche, Dressing al Prezzemolo e Acciughe	14	POLLO NOSTRANO con Lattughino, Pomodori Datterini Confit, Avocado, Olive, Mandorle Tostate, Senape con Mela e Sedano	17
QUINOA con Soncino, Ceci, Avocado, Zucca, Pomodori Datterini Confit, Senape con Mela e Sedano	12	VERDURE GRIGLIATE E AL FORNO con Spinacino, Cavolo Viola, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Zucchine, Peperoni, Verza, Olive Nere, Semi di Zucca, Crostini	12,5	Aggiunta di Burrata	6,5
SALMONE AFFUMICATO con Spinacino, Rucola, Ravanelli, Mandorle, Arancia Confit, Dressing al Miele e Senape	18,5			Aggiunta di Mozzarella di Bufala	5,5
				Aggiunta di Petto di Pollo Nostrano	5,5

Per preservare il gusto genuino dei nostri prodotti, qui da Obicà utilizziamo tecniche di cottura leggere **senza aglio e cipolla.**



## PIZZA

*L'impasto della nostra Pizza è preparato con farina del Molino Paolo Mariani e lievito madre.  
La Lievitazione lenta di almeno 48 ore rende la nostra Pizza fragrante, leggera e digeribile.*

<b>POMODORO BIO</b> con Olive Taggiasche, Origano	7	<b>FUNGHI PORCINI</b> con Mozzarella di Bufala, Zucca, Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP	14
<b>BUFALA DOP</b> con Pomodoro Biologico, Basilico Fresco <i>Aggiunta di Stracciatella</i>	10,5 2	<b>CRUDO DI PARMA DOP</b> con Mozzarella di Bufala, Pomodoro Biologico, Rucola	15
<b>VERDURE</b> con Mozzarella di Bufala Affumicata, Melanzane, Zucchine, Peperoni, Pomodori Datterini, Zucca	11,5	<b>MORTADELLA BOLOGNA IGP E PISTACCHI SICILIANI</b> con Mozzarella di Bufala, Provolone del Monaco DOP, Scorza di Limone	14
<b>FORMAGGI</b> con Mozzarella di Bufala, Provolone del Monaco DOP, Gorgonzola DOP, Pecorino Romano DOP, Cialde di Parmigiano Reggiano DOP al Basilico	13,5	<b>'NDUJA DI SPILINGA E BURRATA</b> con Mozzarella di Bufala, Patate, Pomodori Datterini, Peperone Caramellato, Cialde di Parmigiano Reggiano DOP	14
<b>FILETTI DI ALICI E BURRATA</b> con Pomodoro Biologico, Stracciatella, Olive Taggiasche, Pomodori Datterini Gialli, Origano	14	<b>COTTO E CARCIOFI</b> con Mozzarella di Bufala, Olive Taggiasche, Pomodori Datterini, Cialde di Parmigiano Reggiano DOP	15

## PASTA E ZUPPE

*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.  
Le Paste sono disponibili anche con Casarecce Integrali.*

<b>SCHIAFFONI</b> con Pomodoro Biologico e Mozzarella	11,5	<b>CACIO E PEPE</b> con Peperone Crusco di Senise IGP	11	<b>CREMA DI ZUCCA</b> con Spinaci, Pecorino Romano DOP, Crostini	10
<b>GNOCCHI DI PATATE</b> con Fonduta di Camembert di Bufala, Gorgonzola DOP, Pere Caramellate, Noci	14	<b>CARBONARA</b>	9,5		
		<b>LASAGNETTA AL RAGÙ</b>	12,5		

## SECONDI

*Le carni provengono da aziende agricole che rispettano i criteri di eccellenza della nostra proposta gastronomica.*

<b>PETTO DI POLLO NOSTRANO</b> con Patate Novelle, Pomodori Datterini Confit, Salsa Yogurt e Lime	15	<b>OBICLUB</b> Pane Tostato con Pollo alla Griglia, Pancetta Affumicata, Asiago, Uova Strapazzate, Lattuga, Salsa Mase, Patate Arrosto	15
<b>BURRATA BURGER</b> con Angus, Pancetta Affumicata, Cavolo Viola Marinato, Peperoni, Salsa di Avocado, Patate Arrosto <i>Aggiunta di Tartufo Nero Sott'Olio</i>	15 6	<b>PANE MULTICEREALI AL SALMONE AFFUMICATO</b> con Avocado, Rucola, Salsa Yogurt e Lime, Patate Arrosto	14
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE</b>	13	<i>Aggiunta di Insalata Mista</i>	4

## 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.*

<b>TORTA CAPRESE</b> con Gelato	4 - 7	<b>SEMIFREDDO AL TORRONCINO</b>	7	<b>MACEDONIA</b> di Frutta Fresca	4 - 7
<b>TIRAMISÙ</b>	4 - 7	<b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b>	5	<b>DEGUSTAZIONE DI DOLCI</b> Tre porzioni piccole a scelta	9
<b>TORTA DI RICOTTA DI BUFALA</b> con Caramello di Marron Glacé	4 - 7	<b>GELATO</b>	7		

CESTINO DI PANE 2

**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 producers of different Italian regions. 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	6,5	STRACCIATELLA PUGLIESE	6,5
SMOKED MOZZARELLA DI BUFALA	6,5	BURRATA PUGLIESE	6,5
MOZZARELLA DI BUFALA BITES	6,5	SMOKED BURRATA PUGLIESE	6,5
RICOTTA DI BUFALA	6,5	Add Black Truffle in Olive Oil	6

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

## S M A L L P L A T E S

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP 24-month Air-Cured Aged Pork	6
BRESAOLA DI CHIANTINA IGP Cured Chianina Beef	12
NORWEGIAN SMOKED SALMON with Fennel, Parsley and Anchovy Dressing, Toasted Breadcrumbs	9
SQUID* AND BABY OCTOPUS* STEW with Organic Tomato, Grilled Polenta	7
FRIED MOZZARELLA BITES	6
PROSCIUTTO COTTO AND PARMIGIANO REGGIANO DOP CROQUETTES with Smoked Burrata, Sweet and Sour Pepper Cream, Crusco Pepper from Senise IGP	7

REVISITED CAPRESE with Mozzarella di Bufala, Four Tomato Varieties, Basil Pesto, Croutons	9
POTATO AND MORTADELLA BOLOGNA IGP FLAN with Ricotta di Bufala, Sicilian Pistachios, Parmigiano Reggiano DOP Fondue	7
CAULIFLOWER AND CHARD GRATIN with Parmigiano Reggiano DOP Fondue	6,5
BEETROOT HUMMUS with Pumpkin Seeds, Focaccia Oregano	7
DATTERINI TOMATOES with Basil Pesto	5,5
GRILLED AND BAKED VEGETABLES	5,5

## L I E V I T A T I

FOCACCIA OREGANO with Trapani Salt	6
FOCACCIA DATTERINI TOMATOES with Fresh Basil	6
CROSTINI • Mortadella Bologna IGP, Smoked Burrata and Sicilian Pistachios • Datterini Tomatoes and Fresh Basil	6,5

## DEGUSTAZIONI

GRAN DEGUSTAZIONE DI MOZZARELLE Tasting of Mozzarella di Bufala, Smoked Mozzarella di Bufala, Stracciatella Pugliese, Burrata Pugliese and Ricotta di Bufala, served with Baby Spinach, Dates, Walnuts	30
SELEZIONE DI SALUMI Selection of Prosciutto Crudo di Parma DOP, Bresaola di Chianina IGP, Salame Piacentino DOP, Mortadella Bologna IGP	15

PICCOLA DEGUSTAZIONE Small Tasting of Prosciutto Crudo di Parma DOP, Salame Piacentino DOP, Beetroot Hummus, Camembert di Bufala, Mozzarella Bite, Crostino with Datterini Tomatoes and Fresh Basil	9
MOZZARELLA BAR EXPERIENCE Choice of two types of Mozzarella, Salame Piacentino DOP, Bresaola di Chianina IGP, Prosciutto Crudo di Parma DOP, Mortadella Bologna IGP, Crostino with Datterini Tomatoes and Fresh Basil, Sun-dried Tomatoes, Roasted Artichokes in Olive Oil, Beetroot Hummus, Basil Pesto, Focaccia Oregano	30

# INSALATE

*Ask our staff for the vegan version of some Salads.*

BRESAOLA DI CHIANTINA with Baby Lettuce, Baby Spinach, Endive, Orange, Camembert di Bufala, Roasted Artichokes in Olive Oil, Taggiasche Olives, Balsamic Vinegar Dressing	17,5	MEDITERRANEAN TONNETTO FILLETS with Rocket, Baby Lettuce, Yellow and Red Datterini Tomatoes, Potatoes, Taggiasche Olives, Purple Carrot, Parsley and Anchovy Dressing	14	ITALIAN CHICKEN with Baby Lettuce, Datterini Tomatoes Confit, Avocado, Olives, Toasted Almonds, Mustard with Apple and Celery	17
QUINOA with Lamb's Lettuce, Chickpeas, Avocado, Pumpkin, Datterini Tomatoes Confit, Mustard with Apple and Celery	12	GRILLED AND BAKED VEGETABLES with Baby Spinach, Purple Cabbage, Yellow and Red Datterini Tomatoes, Courgette, Bell Pepper, Cabbage, Black Olives, Pumpkin Seeds, Croutons	12,5	Add Burrata	6,5
SMOKED SALMON with Baby Spinach, Rocket, Radish, Almonds, Orange Confit, Honey and Mustard Dressing	18,5			Add diced Mozzarella di Bufala	5,5
				Add Italian Chicken Breast	5,5

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



## PIZZA

*Our dough is prepared with Molino Paolo Mariani flour and sourdough.  
The slow rising process of at least 48 hours makes our Pizza fragrant and highly digestible.*

<b>ORGANIC TOMATO</b> with Taggiasche Olives, Oregano	7	<b>PORCINI MUSHROOMS</b> with Mozzarella di Bufala, Pumpkin, Parmigiano Reggiano DOP Shavings	14
<b>BUFALA DOP</b> with Organic Tomato, Fresh Basil <i>Add Stracciatella</i>	10,5 2	<b>PROSCIUTTO DI PARMA</b> with Mozzarella di Bufala, Organic Tomato, Rocket	15
<b>VEGETABLES</b> with Smoked Mozzarella di Bufala, Aubergine, Courgette, Bell Pepper, Datterini Tomatoes, Pumpkin	11,5	<b>MORTADELLA BOLOGNA IGP AND SICILIAN PISTACHIOS</b> with Mozzarella di Bufala, Provolone del Monaco DOP, Lemon Zest	14
<b>FORMAGGI</b> with Mozzarella di Bufala, Provolone del Monaco DOP, Gorgonzola DOP, Pecorino Romano DOP, Basil Parmigiano Reggiano DOP Chips	13,5	<b>'NDUJA DI SPILINGA AND BURRATA</b> with Mozzarella di Bufala, Potatoes, Datterini Tomatoes, Caramelized Bell Pepper, Parmigiano Reggiano DOP Chips	14
<b>ANCHOVY FILLETS AND BURRATA</b> with Organic Tomato, Stracciatella, Taggiasche Olives, Yellow Datterini Tomatoes, Oregano	14	<b>PROSCIUTTO COTTO AND ARTICHOKEs</b> with Mozzarella di Bufala, Taggiasche Olives, Datterini Tomatoes, Parmigiano Reggiano DOP Chips	15

## PASTA E ZUPPE

*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.  
Any of our Pasta is also available with Whole Wheat Casarecce.*

<b>SCHIAFFONI</b> with Organic Tomato and Mozzarella	11,5	<b>CACIO E PEPE</b> with Crusco Pepper from Senise IGP	11	<b>PUMPKIN SOUP</b> with Spinach, Pecorino Romano DOP, Crostini	10
<b>POTATO GNOCCHI</b> with Camembert di Bufala Fondue, Gorgonzola DOP, Caramelized Pears, Walnuts	14	<b>CARBONARA</b>	9,5		
		<b>LASAGNA</b> with Beef Ragù	12,5		

## SECONDI

*Our meat comes from carefully selected supplier to preserve the authenticity of the Italian culinary experience.*

<b>ITALIAN CHICKEN BREAST</b> with Baby Roasted Potatoes, Datterini Tomatoes Confit, Yoghurt and Lime Sauce	15	<b>OBICLUB</b> Toasted Bread with Grilled Chicken, Bacon, Asiago Cheese, Scrambled Eggs, Lettuce, Mase Sauce, Roasted Potatoes	15
<b>BURRATA BURGER</b> with Angus, Bacon, Marinated Purple Cabbage, Bell Pepper, Avocado Sauce, Roasted Potatoes <i>Add Black Truffle in Olive Oil</i>	15 6	<b>SMOKED SALMON MULTIGRAIN BREAD</b> with Avocado, Rocket, Yoghurt and Lime Sauce, Roasted Potatoes	14
<b>AUBERGINE PARMIGIANA</b>	13	<i>Add Garden Salad</i>	4

## 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.*

<b>CAPRESE CAKE</b> with Italian Gelato	4 - 7	<b>NOUGAT PARFAIT</b>	7	<b>FRESH FRUIT SALAD</b>	4 - 7
<b>TIRAMISÙ</b>	4 - 7	<b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b> with Italian Gelato	5	<b>TASTING OF DESSERTS</b> Choice of three small portions	9
<b>RICOTTA DI BUFALA CAKE</b> with Marron Glacé Caramel	4 - 7	<b>ITALIAN GELATO</b>	7		

BREAD BASKET 2

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.