

OBICÀ

Mozzarella Bar, Pizza e Cucina

MOZZARELLA BAR

Le nostre **Mozzelle 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	BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA	6,5	GRAN DEGUSTAZIONE	30
MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA	6,5	STRACCIATELLA PUGLIESE	6,5	Mozzarella di Bufala, Mozzarella di Bufala Affumicata, Stracciatella Pugliese, Burrata Pugliese e Ricotta di Bufala, servite con Datteri e Noci	
RICOTTA DI BUFALA	6,5	BURRATA PUGLIESE	6,5		

Aggiunta di **Tartufo Nero Sott'Olio** 6

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

SALUMI

PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO DOP	9
BRESAOLA DI CHIANTINA IGP	12
SALAME DI CINGHIALE	7,5
SELEZIONE DI SALUMI Prosciutto Crudo Toscano DOP, Bresaola di Chianina IGP, Salame di Cinghiale	15

VERDURE

TARTARE DI POMODORO BIOLOGICO con Senape e Frutti del Capperio, Pane Carasau	7,5
POMODORI DATTERINI con Pesto di Basilico	5,5
VERDURE DI STAGIONE Grigliate e al Forno	5,5

CALDI

POLPETTINE DI MANZO E SALSICCIA con Fonduta di Taleggio DOP	6
MEZZI PACCHERI FRITTI con Ricotta e Spinaci, Salsa di Pomodoro	6
MOZZARELLINE FRITTE	5,5
DEGUSTAZIONE DI FRITTI con Salvia e Ketchup Artigianale di Papacelle 🍄	10,5

FREDDI

CAPRESE RIVISITATA con Mozzarella di Bufala, Quattro Varietà di Pomodoro, Pesto di Basilico, Crostini	8,5
HUMMUS DI BARBABIETOLA con Semi di Zucca, Focaccia Origano	6,5
SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO con Soncino, Mela, Ravanello, Dressing alla Senape	9

LIEVITATI

FOCACCIA ORIGANO con Sale di Trapani 🍄	5
FOCACCIA POMODORI DATTERINI con Basilico Fresco	6
GNOCCO FRITTO	7

GRAN TAGLIERE 23

Prosciutto Crudo Toscano DOP, Salame di Cinghiale, Bresaola di Chianina IGP, Speck dell'Alto Adige IGP, Parmigiano Reggiano di Vacca Bianca Modenese 30 mesi 🍄, Camembert di Bufala, Boccconcini di Mozzarella

CROSTINI

'Nduja di Spilinga e Stracciatella Pomodori Datterini e Basilico Fresco	6
--	---

Coperto 2

Tutti i prezzi sono indicati in Euro.

Seguici @obicamozzarellabar www.obica.com



Presidio Slow Food® I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Da Obicà non utilizziamo 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.

PIZZA

POMODORO BIO con Olive Taggiasche e Origano	7	PROSCIUTTO TOSCANO con Mozzarella di Bufala, Pomodoro Biologico e Rucola	15
BUFALA DOP con Pomodoro Biologico e Basilico Fresco <i>Aggiunta di Stracciatella</i>	10 2	'NDUJA DI SPILINGA con Stracciatella, Pomodoro Biologico e Basilico Fresco	11
VERDURE con Mozzarella di Bufala Affumicata	11	SPECK IGP E PATATE con Mozzarella di Bufala e Camembert di Bufala	13
FORMAGGI Mozzarella di Bufala, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP e Parmigiano Reggiano di Vacca Bianca Modenese 30 mesi 🍄	13	GORGONZOLA DOP E PERE CAMELLATE con Mozzarella di Bufala e Noci	13

Le nostre Pizze sono preparate con la Farina Petra del Molino Quaglia: l'impasto è lasciato lievitare lentamente per un minimo di 48 ore e cotto su pietra refrattaria, garantendo così fragranza e leggerezza.

PASTA E ZUPPE

Le Paste sono disponibili anche con Casarecce Integrali.

SCHIAFFONI con Pomodoro Biologico e Mozzarella	11,5	CACIO E PEPE con Peperone Crusco di Senise IGP	13
GNOCCHETTI DI PATATE con Pesto di Cavolo Nero, Speck dell'Alto Adige IGP Croccante, e Pomodori Datterini Confit	11	CREMA DI BROCCOLI con Farro e Caprino	10
LASAGNETTA al Ragù	12,5	CREMA DI ZUCCA con Amaretti e Pecorino Romano DOP	10

La Pasta, a certificazione IGP, è prodotta a Gragnano con il tradizionale metodo di essiccazione Cirillo. La Pasta fresca è prodotta localmente.

INSALATE

Chiedi allo staff per la versione vegana di alcune Insalate.

BRESAOLA DI CHIANINA con Lattughino, Spinacino, Indivia, Arance, Camembert di Bufala, Carciofi, Olive Taggiasche, Dressing all'Aceto Balsamico	17	SALMONE AFFUMICATO con Lattughino, Rucola, Ravanelli, Arance, Salsa di Miele e Dragoncello, Granella di Pistacchi Siciliani, Crostini di Pane di Segale <i>Aggiunta di Burrata</i>	18 6,5
VERDURE GRIGLIATE E AL FORNO con Spinacino, Pomodori Datterini, Olive, Semi di Zucca, Crostini <i>Aggiunta di Burrata</i>	12 6,5	FILETTI DI TONNO ROSSO con Lattughino, Rucola, Patate, Fagioli Cannellini, Pomodori Datterini, Olive, Frutti del Capperò, Dressing al Prezzemolo, Crostini	13,5
POLLO NOSTRANO con Lattughino, Avocado, Pomodori Datterini Confit, Olive, Mandorle Tostate, Senape con Mela e Sedano	16		

Aggiunta di Mozzarella di Bufala 5,5 - Aggiunta di Petto di Pollo Nostrano 5,5

SECONDI

BURRATA BURGER con Manzo, Pancetta Affumicata, Ketchup Artigianale di Papaccelle 🍄, Rucola, Avocado, Patate Arrosto <i>Aggiunta di Tartufo Nero Sott'Olio</i>	15 6
PETTO DI POLLO NOSTRANO con Verdure Grigliate, Senape con Mela e Sedano	14
PARMIGIANA DI MELANZANE	12

Aggiunta di Patate Arrosto 3,5

PANINI

OBICLUB Pane Tostato con Pollo alla Griglia, Pancetta Affumicata, Asiago, Uova Strapazzate, Lattuga e Salsa Mase	12,5
---	------

L'Obiclub è accompagnato da Patate Arrosto.

DOLCI

Scegli la tua porzione: piccola o grande.

BONÈT PIEMONTESE con Panna Dolce e Amaretti	7	PANFORTE con Gelato allo Zabaione	7	TIRAMISÙ	3,5 - 6,5	MACEDONIA di Frutta Fresca	7
PERE AL VINO ROSSO con Ganache al Cioccolato Bianco	3,5 - 7	CREMA AL MASCARPONE E PASSITO con Sbrisolona	3,5 - 7	AFFOGATO AL CAFFÈ	5	DEGUSTAZIONE DI DOLCI Tre porzioni piccole a scelta	9
				GELATO	7		

Le Creme e le Torte sono fatte in casa.

OBICÀ

Mozzarella Bar, Pizza e Cucina

MOZZARELLA BAR

*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	SMALL MOZZARELLA DI BUFALA BITES	6,5	GRAN DEGUSTAZIONE	30
SMOKED MOZZARELLA DI BUFALA	6,5	STRACCIATELLA PUGLIESE	6,5	Tasting of Mozzarella di Bufala, Smoked Mozzarella di Bufala, Stracciatella Pugliese, Burrata Pugliese and Ricotta di Bufala, served with Dates and Walnuts	
RICOTTA DI BUFALA	6,5	BURRATA PUGLIESE	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.

SALUMI

PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO DOP Air-Cured Aged Pork from Tuscany	9
BRESAOLA DI CHIANINA IGP Cured Chianina Beef	12
SALAME DI CINGHIALE Cured Wild Boar Salami	7,5
SELECTION OF SALUMI Prosciutto Crudo Toscano DOP, Bresaola di Chianina IGP, Salame di Cinghiale	15

VERDURE

ORGANIC TOMATO TARTARE with Mustard and Caperberries, Carasau Bread	7,5
DATTERINI TOMATOES with Basil Pesto	5,5
GRILLED AND BAKED VEGETABLES	5,5

CALDI

BEEF AND SAUSAGE MEATBALLS with Taleggio DOP Fondue	6
FRIED MEZZO PACCHERO with Spinach and Ricotta, Tomato Sauce	6
FRIED MOZZARELLA BITES	5,5
TASTING OF FRIED SPECIALTIES with Sage and Papaccella Peppers 🍌 Artisanal Ketchup	10,5

FREDDI

REVISITED CAPRESE with Mozzarella di Bufala, Four Tomato Varieties, Basil Pesto, Croutons	8,5
BEETROOT HUMMUS with Pumpkin Seeds, Focaccia Oregano	6,5
NORWEGIAN SMOKED SALMON with Lamb's Lettuce, Apple, Radish, Mustard Dressing	9

LIEVITATI

FOCACCIA OREGANO with Trapani Salt 🍌	5
FOCACCIA DATTERINI TOMATOES with Fresh Basil	6
GNOCCO FRITTO Fried Pizza Dough	7

GRAN TAGLIERE 23

Board with Prosciutto Crudo Toscano DOP,
Salame di Cinghiale, Bresaola di Chianina IGP, Speck dell'Alto Adige IGP,
30-month Aged Parmigiano Reggiano from White Modenese Cow 🍌,
Camembert di Bufala, Small Mozzarella Bites

CROSTINI

'Nduja Spicy Spreadable Sausage and Stracciatella	6
Datterini Tomatoes and Fresh Basil	

Cover Charge 2

All prices are shown in Euro.

Follow us @obicamozzarellabar www.obica.com



Presidio Slow Food® The Presidia are Slow Food projects that endorse small quality sustainable productions, made with traditional processing methods.

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.

PIZZA

ORGANIC TOMATO with Taggiasche Olives, Oregano	7	PROSCIUTTO TOSCANO with Mozzarella di Bufala, Organic Tomato and Rocket	15
BUFALA DOP with Organic Tomato and Fresh Basil <i>Add Stracciatella</i>	10 2	'NDUJA DI SPILINGA with Stracciatella, Organic Tomato and Fresh Basil	11
VEGETABLES with Smoked Mozzarella di Bufala	11	SPECK IGP AND POTATOES with Mozzarella di Bufala and Camembert di Bufala	13
FORMAGGI Mozzarella di Bufala, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP and 30-month Aged Parmigiano Reggiano from White Modenese Cow 🐄	13	GORGONZOLA DOP AND CARAMELIZED PEARS with Mozzarella di Bufala and Walnuts	13

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.

PASTA E ZUPPE

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

SCHIAFFONI with Organic Tomato and Mozzarella	11,5	CACIO E PEPE with Crusco Pepper from Senise IGP	13
POTATO GNOCCHI with Black Cabbage Pesto, Crispy Speck dell'Alto Adige IGP and Datterini Tomatoes Confit	11	BROCCOLI SOUP with Spelt and Goat Cheese	10
LASAGNA with Beef Ragù	12,5	PUMPKIN SOUP with Amaretti and Pecorino Romano DOP	10

The IGP certified Pasta is made in Gragnano with the traditional 'Cirillo' drying method. Fresh Pasta is made locally.

INSALATE

Ask our staff for the vegan version of some Salads.

BRESAOLA DI CHIANINA with Baby Lettuce, Baby Spinach, Endive, Orange, Camembert di Bufala, Artichokes, Taggiasche Olives, Balsamic Vinegar Dressing	17	SMOKED SALMON with Baby Lettuce, Rocket, Radish, Orange, Honey and Tarragon Sauce, Chopped Sicilian Pistachios, Rye Bread Croutons <i>Add Burrata</i>	18 6,5
GRILLED AND BAKED VEGETABLES with Baby Spinach, Datterini Tomatoes, Olives, Pumpkin Seeds, Croutons <i>Add Burrata</i>	12 6,5	BLUEFIN TUNA FILLETS with Baby Lettuce, Rocket, Potatoes, Cannellini Beans, Datterini Tomatoes, Olives, Caperberries, Parsley Dressing, Croutons	13,5
ITALIAN CHICKEN with Baby Lettuce, Avocado, Datterini Tomatoes Confit, Olives, Toasted Almonds, Mustard with Apple and Celery	16		

Add diced Mozzarella di Bufala 5,5 - Add Italian Chicken Breast 5,5

SECONDI

BURRATA BURGER with Beef, Bacon, Papaccella Peppers 🌶️, Artisanal Ketchup, Rocket, Avocado, Roasted Potatoes <i>Add Black Truffle in Olive Oil</i>	15 6
ITALIAN CHICKEN BREAST with Grilled Vegetables, Mustard with Apple and Celery	14
AUBERGINE PARMIGIANA	12

Add Roasted Potatoes 3,5

PANINI

OBICLUB Toasted Bread with Grilled Chicken, Bacon, Asiago Cheese, Scrambled Eggs, Lettuce and Mase Sauce	12,5
---	------

Obliclub comes with Roasted Potatoes.

DOLCI

Choose your portion: piccola or grande.

BONÈT Chocolate Pudding with Sweet Cream and Amaretti	7	PANFORTE with Egnog Gelato	7	TIRAMISÙ	3,5 - 6,5	FRESH FRUIT SALAD	7
RED WINE POACHED PEARS with White Chocolate Ganache	3,5 - 7	MASCARPONE AND PASSITO CREAM with Sbrisolona Crunchy Almond Cake	3,5 - 7	AFFOGATO AL CAFFÈ with Italian Gelato	5	TASTING OF DESSERTS Choice of three small portions	9
				ITALIAN GELATO	7		

Creams and Cakes are homemade and freshly prepared.