

MOZZARELLA BAR

From the fertile plains of Campania comes the unique Mozzarella di Bufala Campana, endowed with a Protected Origin Denomination certificate.



We have selected the very best farms, which milk their own herds and ensure a superior product, with the characteristic porcelain white shine, milky texture and distinctive taste.

LE DEGUSTAZIONI DI MOZZARELLE

DEGUSTAZIONE DI 2 MOZZARELLE DI BUFALA CAMPANA DOP: Tasting of Pontina and Affumicata (suggested for 2 people)	€ 13,00
DEGUSTAZIONE DI 3 MOZZARELLE DI BUFALA CAMPANA DOP: Tasting of Paestum, Pontina and Affumicata (suggested for 2 - 3 people)	€ 20,00
GRAN DEGUSTAZIONE DI MOZZARELLE DI BUFALA CAMPANA DOP: Grand Tasting of Paestum, Pontina, Affumicata, Stracciatella di Burrata and Ricotta di Bufala (suggested for 3 - 4 people)	€ 30,00
Recommended with:	
• Selezione di Salumi (Prosciutto Crudo di Parma, Mortadella di Prato, Prosciutto Cotto alla Brace)	€ 7,00
• Selezione di Verdure Grilled Organic Vegetables	€ 6,00
• Trio di Pesti: Homemade Pesto of Basil, Black Olives and Sundried Tomatoes	€ 4,00
• Focaccia Homemade Focaccia	€ 4,00

LA MOZZARELLA E LE SPECIALITA'

Choose your preferred Mozzarella:

BUFALA CLASSICA Paestum <i>delicate taste</i>	BUFALA CLASSICA Pontina <i>strong taste</i>	BUFALA CLASSICA Affumicata <i>naturally smoked</i>	STRACCIATELLA DI Burrata <i>deliciously creamy</i>
--	--	---	---

Accompanied by:

<i>Cherry Tomatoes</i> and light Basil Pesto	€ 10,00
<i>Violet Artichokes</i> from Castellammare in Olive Oil	€ 13,00
<i>Caponata alla Siciliana</i> Sicilian Aubergine Casserole	€ 11,00
<i>Grilled Seasonal Vegetables</i> and light Basil Pesto	€ 11,00
<i>Prosciutto Crudo di Parma DOP</i>	€ 13,50
<i>Prosciutto Crudo di San Daniele DOP</i>	€ 14,00
<i>Prosciutto Cotto alla Brace</i>	€ 12,50
<i>Mortadella di Prato</i>	€ 11,00
<i>Anchovies from Cetara</i> and Sundried Tomatoes	€ 11,00
<i>Smoked Wild Salmon</i>	€ 21,00
<i>Selezione di Salumi</i> (Prosciutto Crudo di Parma, Mortadella di Prato, Prosciutto Cotto alla Brace)	€ 15,00

I ROTOLI - Slices of stuffed Mozzarella di Bufala

<i>Prosciutto Cotto alla Brace</i> - Charcoal Roasted Ham and Radicchio	€ 12,50
<i>Bresaola</i> - Cured Beef and Rocket	€ 13,00
<i>Salmone Selvaggio Affumicato</i> - Smoked Wild Salmon and Rocket	€ 17,00
<i>Trio di Rotoli</i> - Platter of three	€ 16,00

I TAGLIERI - Cutting Boards

I Salumi - Prosciutto Crudo San Daniele DOP, Mortadella di Prato, Salame Felino served with wood oven baked Bread Crostini and Sundried Tomatoes Pesto € 14,00

I Formaggi - Ricotta di Bufala, Grana di Bufala, Stagionato di Bufala served with Artisanal Marmalades and wood oven baked Bread Crostini € 14,00



Il Gran Tagliere - Prosciutto Crudo San Daniele DOP, Mortadella di Prato, Salame Felino, Grana di Bufala, Stagionato di Bufala, Sicilian Vegetables and Tomato Casserole and warm Crostini with N'duja di Spilinga Spicy Sausage € 19,00

ANTIPASTI - Starters

<i>Caprese Classica</i> - Tomato, Bufala and fresh Basil	€ 6,00
<i>Crostini Misti</i> - Fresh Tomato and Basil; Grilled Peppers, Olives and Capers; N'duja di Spilinga Spicy Sausage and Mascarpone	€ 6,00
<i>Crudo e Melone</i> - Prosciutto Crudo di San Daniele DOP and Melon	€ 8,00
<i>Caponata alla Siciliana</i> - Sicilian Aubergine Casserole	€ 7,00
<i>Mozzarella in Carrozza</i> - Fried Breaded Mozzarella di Bufala	€ 7,00
<i>Degustazione di Fritti</i> - Tasting of Fried Specialities	€ 8,00

INSALATE - Salads

<i>Rucola, Melone, Mele</i> - Rocket, Melon, Apples, Radishes and Pecorino Romano	€ 10,00
<i>Bresaola e Rucola</i> - Rocket, Bresaola, Fennels and Cherry Tomatoes	€ 11,50
<i>Tonno sott'Olio, Olive e Capperi</i> - Tuna in Olive Oil, Baby Lettuce, Caperberries, Oven Baked Olives and Sundried Tomatoes	€ 12,50
<i>Orzo Biologico, Carote e Fagiolini</i> - Organic Barley, Carrots, Green Beans, Peas from Spello, Fresh Mint, Dill and Citrus Pesto	€ 10,00
<i>Pollo Ruspante alla Griglia</i> - Grilled Free Range Chicken with Baby Lettuce, Parmigiano Shavings, Black Olives, Cherry Tomatoes, Caper Dressing and Crostini	€ 14,00
<i>Salmone Selvaggio e Avocado</i> - Smoked wild Salmon, Avocado, Songino Salad, Rocket and Cherry Tomatoes	€ 17,00
<i>Insalata Mista</i> - Seasonal Mixed Salad	€ 7,00
* All of the above Salads can be enriched with diced Mozzarella di Bufala Campana DOP	€ 4,50

DALLA CUCINA - Hot From the Kitchen

<i>Crema di Pomodoro "La Motticella"</i> - Chilled Organic Tomato Soup with Basil, Burrata and Crostini	€ 9,50
<i>Schiaffoni di Gragnano</i> Pasta with Mozzarella di Bufala and Organic Tomato "La Motticella" Sauce	€ 10,00
<i>Trofie</i> Pasta with light Basil Pesto, Green Beans and Potatoes	€ 10,50
<i>Scialatielli di Gragnano Pasta</i> with Smoked Swordfish, Ricotta di Bufala and Pistachio from Bronte Pesto	€ 12,50
<i>Lasagnetta</i> with Chianina Beef Ragù and Mozzarella di Bufala	€ 12,00
<i>Ravioli Freschi</i> - Handmade Ricotta and Spinach Ravioli with Butter and Sage	€ 12,00
<i>Tortino di Riso al forno</i> - Oven baked Rice with Grilled Zucchini, Aubergines and Mozzarella di Bufala	€ 11,00
<i>Parmigiana di Melanzane</i> - Grilled Aubergines, Mozzarella di Bufala and Tomato Sauce	€ 10,50
<i>Petto di Pollo alla Griglia</i> - Grilled Free Range Chicken	€ 14,00
<i>Tagliata di Controfiletto</i> - Sliced Sirloin with Rocket, Parmigiano Shavings and Rosemary	€ 19,00
Cover Charge	€ 2,00

WE DO NOT USE ANY GARLIC OR ONIONS.

LE PIZZE

Our Pizzas are prepared with PETRA flour from Molino Quaglia, stone ground from the best local soft wheat.

The dough is left to rise slowly for at least 48 hours and then cooked on refractory stone, which gives it a unique blend of lightness and taste.

This requires a degree of patience, but we think the result is worth the wait.

Pomodoro Biologico

Organic Tomato, Mozzarella di Bufala, Fresh Basil

€ 9,50

Pomodori San Marzano al Forno

Baked Tomatoes, Mozzarella di Bufala, Fresh Basil

€ 12,00

Verdure Grigliate

Grilled Aubergine, Zucchini, Radicchio, Smoked Mozzarella di Bufala, Chopped Parsley

€ 10,50

Acciughe di Cetara

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

€ 11,00

Formaggi Morbidi

Gorgonzola, Stracchino, Ricotta di Bufala, Mozzarella di Bufala, Fresh Basil

€ 11,00

Prosciutto

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

€ 12,00

N'Duja e Burrata

N'Duja Spicy Salami, Stracciatella di Burrata, Organic Tomato, Fresh Basil

€ 11,50

Tonno, Pomodorini e Crema di Peperoni

Tuna, Cherry Tomatoes, Peperoni Sauce, Salted Ricotta, Capers, Oven Baked Olives, Stracciatella di Burrata, Rocket, Mozzarella di Bufala

€ 14,50

Salmone e Ricotta Fresca

Wild Salmon, Ricotta di Bufala, Mozzarella di Bufala

€ 14,50



obika
MOZZARELLA BAR

ROMA

FIRENZE

MILANO

LONDON

ISTANBUL

NEW YORK

LOS ANGELES

TORONTO

TOKYO

www.obika.com