

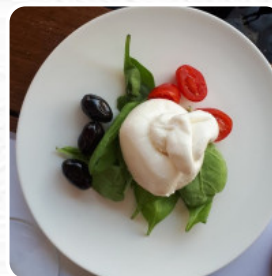


Obicà Mozzarella Bar Menu

<https://menuweb.menu>

Piazza Campo De' Fiori 16 00186, Rome, United Kingdom

(+39)668802366 - <http://www.obica.com/ristoranti/roma-campo-dei-fiori>



The menu of Obicà Mozzarella Bar Campo dei Fiori from Rome contains about **177** different menus and drinks. On average you pay about £9 for a dish / drink. Obicà Mozzarella Bar offers a casual and contemporary Italian dining experience in a friendly and welcoming atmosphere. Specializing in the freshest Mozzarella di Bufala Campana DOP paired with other authentic products from Italy, Obicà is a must-visit for those craving genuine Italian flavors.

Obicà Mozzarella Bar Menu



Alcoholic Drinks

APEROL SPRITZ

Pasta

PAPPARDELLE £12

Secondi

PETTO DI POLLO NOSTRANO £14

Main Courses

LASAGNA

Antipasti

BURRATA

Gourmet Burgers

BURRATA BURGER £13

Breakfast

SCRAMBLED EGGS

Salad

MIXED SALAD

Drinks

BEER

Rice

RISOTTO

Starters & Salads

ANTIPASTO

Hausgemachte Nudeln

SCHIAFFONI £10

Cocktails

NEGRONI SICILIANO £7

Tapas

EGGPLANT TAPAS

Piadina

RAW HAM FLATBREAD £6

Piadine

MAXI TOAST £5

Main

RICOTTA DI BUFALA £6

Go Antipasti

BUFFALO MOZZARELLA £6

Focacce

ORIGANO £5

Bruschette

NDUJA OF SPILINGA

Juices Small (0,3L)

FRESH ORANGE JUICE

Kebab

PIZZA AL TRANCIO £4

Obicà Mozzarella Bar Menu



Beers

MESSINA CRISTALLI DI SALE

Pizza, Large

PIZZA ACCIUGHE E CAPPERI £11

Pesce (Fisch)

FILETTI DI TONNO £12

La Pizza

MOZZARELLA DI BUFALA, LARDO
DI COLONNATA IGP, PATATE E
POMODORI DATTERINI CONFIT £12

Heiße Getränke

ESPRESSO DOPPIO £4

Mini Menu

PANINO AL LATTE £3

Entree

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA
DOP MOZZATA A MANO £6

caffé

ESPRESSO CORRETTO £3

Rose

BELGUARDO ROSÉ, SYRAH 2018
MAZZEI, ARCILLE, TOSCANA

Coffees & Teas

AMERICAN COFFEE £3

modif combos

FOCACCIA: PROSCIUTTO COTTO

Cocktail

NEGRONI SBAGLIATO £7

Specialty Coffee

AMERICANO £7

Piatto

LASAGNETTA AL RAGÙ DI RAZZA
PIEMONTESE £13

French

CROISSANT

Analcolici

UGHINO* £7

BIER

MORETTI BAFFO D'ORO

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

MORETTI ANALCOLICA

Oggetti Presentati

UOVA STRAPAZZATE CON PANE
TOSTATO £5

FRAIS

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO

Obicà Mozzarella Bar Menu



Portata principale

LASAGNETTA £11

Birre Artigianali

ROMA BIONDA

Arrosticini

CLASSICS £4

Le birre artigianali - Birradamare

DAMMENIPA

Le Pinse

STELVIO £7

Secondi - Protein

VEGETABLES £11

Bottled And Canned Beers

MORETTI LA ROSSA

Caffetteria - Pasticceria

ESPRESSO DECAFFEINATO £3

Meat Bites

SALAME FELINO IGP £7

Pasticceria Dolce e Salata

CORNETTI A SCELTA*

Classic Toppings

COTTO E CARCIOFI £13

I Crostini

BURRATA PUGLIESE, LARDO DI COLONNATA IGP, SPINACINO, CARCIOFI, POMODORI SECCHI E ROSMARINO £11

La Zuppa di Lenticchie

CON LARDO DI COLONNATA IGP E ROSMARINO £11

WEISSWEINSCHORLE

CAMPARI SPRITZ £7

Hot Chocolate "Monbana"

HOT CHOCOLATE £4

Side Dishes - Dinner (6.00 Pm - 11.00 Pm)

SEASONAL VEGETABLES £5

Bitters And Liqueurs

GRAPPE FRATTINA £6

Salads

CAPRESE £11

EGGPLANT PARMIGIANA £11

Soft Drinks

JUICE

ORANGE JUICE

Obicà Mozzarella Bar Menu



Main Course

SCHIAFFONI ALLA SORRENTINA £10

TUNA FILLET SALAD £11

Zuppe

CREMA DI ZUCCA E CAROTE £9

PASSATA DI POMODORO BIOLOGICO £9

Hot Drinks

IRISH COFFEE £7

COFFEE

Coffee

CAPPUCCINO £3

CAFFÉ LATTE £3

To Start

SELECTION OF COLD CUTS £9

SMOKED SALMON £16

Italian Specialties

CACIO E PEPE £9

FOCACCIA

Articolo In Primo Piano

IL TAGLIERINO £7

IL GRAN TAGLIERE £19

Restaurant Category

ITALIAN

MEDITERRANEAN

Starters

BURRATA PUGLIESE £6

FOCACCINA £3

MIXED CROSTINI £6

Crostini

'NDUJA DI SPILINGA E STRACCIATELLA

CAVOLO NERO, TALEGGIO E MOSTARDA
DI MELA E ZUCCA

POMODORI DATTERINI E BASILICO
FRESCO

birre

BIRRA ALLA SPINA ICHNUSA £5

BIRRA ALLA SPINA MORETTI LA
ROSSA £6

BIRRA ALLA SPINA MORETTI LA
BIANCA £6

Salumi

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP £6

PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE £5

PETTO D'OCA AFFUMICATO £7

Freddi

MOZZARELLA SCAPECE £7

SALMONE AFFUMICATO DELLE
ISOLE ORCADI £11

ACCIUGHE SOTT'OLIO £7

Originali

COLLINS DI CATERINA £7

CONTE BIANCHI £7

GOOD BROTHERS £7

Obicà Mozzarella Bar Menu



These Types Of Dishes Are Being Served

PIZZA

SALAD

PASTA

Dessert



TIRAMISU £3

CAPRESE CAKE £3

FRESH FRUIT SALAD £4

GELATO £6

Insalate

BLU DI BUFALA E PERE £11

VERDURE GRIGLIATE E AL FORNO £10

BURRATA E CAVOLINI DI
BRUXELLES £13

POLLO NOSTRANO £14

Verdure

POMODORI DATTERINI £5

CARCIOFI ARROSTITI SOTT'OLIO £6

ZUCCA E MELE AL FORNO £6

MILLEFOGLIE DI VERDURE
INVERNALI £8

Caffetteria

CAFFÈ ESPRESSO MOKARABIA £3

CAFFE SHAKERATO £5

CAFFÈ AL GINSENG

TÈ E TISANE LA VIA DEL TÈ £4

La Colazione

COLAZIONE ITALIANA ITALIAN
BREAKFAST £7

COLAZIONE SALATA SAVORY
BREAKFAST £10

COLAZIONE COMPLETA FULL
BREAKFAST £15

UOVA OBICÀ £10

Bollicine / Bubbles

TRENTODOC BLANC DE BLANCS,
CHARDONNAY NV MAXIMUM, FERRARI,
TRENTO, TRENTINO

TRENTODOC BRUT RISERVA,
CHARDONNAY 2007 GIULIO FERRARI,
FERRARI, TRENTO, TRENTINO

TRENTODOC BRUT ROSÉ, PINOT NERO,
CHARDONNAY NV MAXIMUM, FERRARI,
TRENTO, TRENTINO

VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE BRUT, GLERA 2018 PRIOR,
BORTOLOMIOL, VALDOBBIADENE,
VENETO

Salati

PANINO MULTICEREALI VEGANO £4

CIABATTA MOZZARELLA E
POMODORO £6

CORNETTO SALATO* PROSCIUTTO
COTTO

CORNETTO SALATO* PROSCIUTTO
CRUDO

Gin Italiani e Toniche

MALFY GIN CON LIMONE FEVER
TREE MEDITERRANEAN TONIC
WATER £10

PANAREA ISLAND GIN FEVER TREE
ELDERFLOWER TONIC WATER £10

Obicà Mozzarella Bar Menu



PANAREA SUNSET GIN FEVER TREE
MEDITERRANEAN TONIC WATER £10

O'NDINA GIN THOMAS HENRY
TONIC WATER £10

Dolci

PANNA COTTA ALL'AMARENA £3

TORTA DI RICOTTA DI BUFALA £4

FRANGIPANE ALLE PERE £6

IL CAFFÈ OBICÀ £5

DEGUSTAZIONE DI DOLCI £7

Mozzarella Bar

MOZZARELLA DI BUFALA
AFFUMICATA £6

BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI
BUFALA £5

STRACCIATELLA PUGLIESE £6

BURRATA PUGLIESE AFFUMICATA £6

GRAN DEGUSTAZIONE

Ingredients Used

CHEESE

VEGETABLES

HAM

PESTO

TOMATOES

MOZZARELLA

Pizza



POMODORO BIO £7

BUFALA DOP £10

TONNO E PAPACCELLE £13

TARTUFO NERO E PORCINI £16

CRUDO DI PARMA DOP £12

ACCIUGHE E CAPPERI £12

PIZZA BUFALA DOP £10

PIZZA PROSCIUTTO CRUDO £12

Bevande



AMARI £5

ACQUA MINERALE
SURGIVA 50 CL £2

SPREMITA D'ARANCIA O
POMPELMO £4

CENTRIFUGHE £4

FRUIT JUICES £3

TÈ FREDDI BIOLOGICI GALVANINA £4

BEVANDE BIOLOGICHE GALVANINA £4

CAFFE D'ORZO

Bianchi / White

BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE,
PRIÉ BLANC 2018 RAYON, CAVE MONT
BLANC DE MORGEX ET LA SALLE,
MORGEX, VAL D'AOSTA

FALANGHINA, FALANGHINA 2018 CAMPI
FLEGREI, AGNANUM, NAPOLI,
CAMPANIA

GAVI DI TASSAROLO, CORTESI 2018 LA
FORNACE, CINZIA BERGAGLIO,
TASSAROLO, PIEMONTE

GEWÜRZTRAMINER, GEWÜRZTRAMINER
2018 VALLE ISARCO, TASCHLERHOF,
BRESSANONE, ALTO ADIGE

GRILLO, GRILLO 2018 ROCCE DI
PIETRALONGA, CENTOPASSI, SAN
GIUSEPPE JATO, SICILIA

LANGHE BIANCO, ARNEIS 2018 BLANGÈ,
CERETTO, ALBA, PIEMONTE

LEONE D'ALMERITA (CATARATTO,
ALTRE VARIETÀ 2018 TASCA
D'ALMERITA, SCLAFANI BAGNI, SICILIA

Obicà Mozzarella Bar Menu



LUGANA, TURBIANA 2017 PRESTIGE, CÀ
MAIOL, DESENZANO DEL GARDA,
LOMBARDIA

ONIROCEP, PECORINO 2018 FALERIO,
PANTALEONE, ASCOLI PICENO, MARCHE

PINO TOI VENETO IGT (TAI, PINOT
BIANCO, PINOT GRIGIO) 2018 MACULAN,
BREGANZE, VENETO

RIBOLLA GIALLA, RIBOLLA GIALLA 2018
RONCHI DI CIALLA, PREPOTTO, FRIULI

VERMENTINO, VERMENTINO 2018
MAZZEI, ARCILLE, TOSCANA

Rossi / Red

CILIEGIOLO, CILIEGIOLO 2018,
PRINCIPIO, ANTONIO, CAMILLO, £6
MANCIANO

BARBERA D'ALBA, BARBERA 2017
PIANA, CERETTO, ALBA, PIEMONTE

BAROLO, NEBBIOLO 2015 CERETTO,
ALBA, PIEMONTE

CHIANTI CLASSICO (SANGIOVESE,
CANAILOLO, SYRAH) 2016 ISOLE E
OLENA, BARBERINO VAL D'ELSA,
TOSCANA

LAMBRUSCO DI MODENA, LAMBRUSCO
SALAMINO NV ALBONE, PODERE IL
SALICETO, CAMPOGALLIANO, EMILIA
ROMAGNA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO,
MONTEPULCIANO 2018 CIRELLI, ATRI,
ABRUZZO

MORELLINO DI SCANSANO,
SANGIOVESE PICCOLO 2016
BRONZONE, MAZZEI, ARCILLE,
TOSCANA

NERO D'AVOLA, NERO D'AVOLA 2018
CUSUMANO, PARTINICO, SICILIA

PRIMITIVO DI GIOIA DEL COLLE,
PRIMITIVO 2017 FATALONE, GIOIA DEL
COLLE, PUGLIA

ROSSO DI VALTELLINA, CHIAVENNASCA
2017 ARPEPE, SONDRIO, LOMBARDIA

TUTTI I GIORNI ROSSO (SANGIOVESE,
CILIEGIOLO, ALICANTE) 2018 ANTONIO
CAMILLO, MANCIANO, TOSCANA

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE,
CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA
2017 PERSEGÀ, ANTOLINI,
SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA,
VENETO

Obicà Mozzarella Bar

Piazza Campo De' Fiori 16
00186, Rome, United Kingdom

Opening Hours:

Monday 08:00 -23:00
Tuesday 08:00 -23:00
Wednesday 08:00 -23:00
Thursday 08:00 -23:00
Friday 08:00 -23:00
Saturday 08:00 -23:00
Sunday 08:00 -23:00

Made with [Menu](#)

