

ATELIER DELLA PIZZA



# I FRITTI

<b>CUOPPO NAPOLETANO</b>	<b>15</b>
Patate rustiche, patatine, olive ascolane, mozzarelline, verdure pastellate, crocchette, fiori di zucca, arancini piccoli, baccalà, alette di pollo, polpettine.	
<b>CUOPPO AMALFITANO</b>	<b>15</b>
Anelli, patagonia, ciuffetti pesciolini gamberetti	
<b>MONTANARA FRITTA</b>	<b>8</b>
Pomodoro fresco, gran pepe e basilico fresco	
<b>FRITTATINE DI PASTA</b>	<b>10</b>
Cacio e pepe, salsiccia, salsiccia e friarielli, provola piselli e manzo, frittatina panata patate e provola, frittatina panata crema di zucca e	
<b>MONTANARA GOURMET</b>	<b>15</b>
<b>CALZONE FRITTO MARGHERITA</b>	<b>10</b>
<b>CALZONE FRITTO VESUVIO</b>	<b>12</b>
<b>CALZONE FRITTO NAPOLI CON CICOLI</b>	<b>13</b>
<b>ARANCINO CLASSICO</b>	<b>5</b>
<b>PATATINE FRITTE</b>	<b>5</b>
<b>PATATINE RUSTICHE</b>	<b>5</b>
<b>OLIVE ASCOLANE</b>	<b>5</b>
<b>VERDURE PASTELLATE</b>	<b>5</b>
<b>MOZZARELLINE</b>	<b>5</b>
<b>ANELLI DI CIPOLLA</b>	<b>5</b>
<b>CROCCHETTONE 120 GR.</b>	<b>3</b>



# LE PIZZE

## **CRUDO DI PARMA** 12

Pomodoro campano, mozzarella Fior di latte di Matera, prosciutto crudo di Parma Addobbo 24 mesi, Olio EVO

## **BUFALA** 11

Pomodoro campano, mozzarella di Bufala Battipaglia tagliata a mano, Olio EVO, basilico fresco

## **CAPRICCIOSA** 10

Pomodoro campano, mozzarella Fior di latte di Matera, prosciutto cotto, funghi, olive, carciofi acciughe di Cetara, origano, Olio EVO

## **CETARA** 10

Pomodoro campano, mozzarella Fior di latte di Matera, acciughe di Cetara, origano, olio EVO

## **SICILIANA** 11

Pomodoro campano, olive, acciughe di Cetara, capperi, origano, Olio EVO

## **PUGLIESE** 7.5

Pomodoro campano, Grana padano DOP, cipolle rosse, Olio EVO

## **MARINARA** 6

Pomodoro campano, aglio a spicchio, origano, Olio EVO

## **ROMANA** 10

Pomodoro campano, mozzarella Fior di latte di Matera, olive, acciughe di Cetara, capperi, origano, Olio EVO

## **QUATTO STAGIONI** 10

Pomodoro campano, mozzarella Fior di latte di Matera, prosciutto cotto, trifolato di funghi, carciofi olive, Olio EVO

## **QUATTRO FORMAGGI** 10

Pomodoro campano, mozzarella Fior di latte di Matera, Emmental, Fontina, Scamorza, Gorgonzola.







# LE MARGHERITE

<b>MARGHERITA CONTEMPORANEA</b>	<b>13</b>
Filetto di podoro S.Marzano, mozzarella di bufala campana DOP, crema di basilico, basilico cristallizzato, olio EVO	
<b>REGINA MARGHERITA</b>	<b>7</b>
Pomodoro campano, mozzarella Fior di latte di Matera, olio EVO, Basilico fresco	
<b>POMODORO DEL PIENNOLO</b>	<b>11</b>
Pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP, mozzarella fior di latte di Matera, basilico fresco, olio EVO	
<b>POMODORO CORBARINO</b>	<b>11</b>
Pomodoro Corbarino, mozzarella Fior di latte di Matera, basilico fresco,olio EVO	
<b>MARGHERITA NAPULE'</b>	<b>8</b>
Pomodoro campano, mozzarella Fior di latte di Matera, pecorino romano, basilico fresco, olio EVO	
<b>COSACCA</b>	<b>8</b>
Pomodoro campano, grana, pecorino, basilico e olio evo	
<b>MADE IN SUD</b>	<b>14</b>
Pomodoro campano, mozzarella Fior di latte di Matera, pecorino romano, basilico fresco, olio EVO	



# PIZZE SPECIALI

## **SIMPSON**

Mozzarella Fior di latte di Matera, crocchette di patate, pancetta, grana padano DOP, pepe

12

## **MONFERRINA**

Mozzarella Fior di latte di Matera, Taleggio, noci, speck, pomodoro secco semi dry, basilico cristallizzato, olio EVO

13

## **GENOVESE**

Mozzarella Fior di latte di Matera, pesto di basilico, noci, scaglie di grana padano DOP, olio EVO

12

## **RAFFA**

Provola affumicata del Cilento, crema di noci, olive leccine, salsiccia paesana saltata in padella, pomodoro giallo, caciocavallo a scaglie

16

## **RAGÙ DI MAMMA'**

Provola affumicata del Cilento, ragù di mamma, polpettine di manzo, in uscita pecorino romano e pepe

16

## **TREVIIGIANA**

Mozzarella Fior di latte di Matera, radicchio, Gorgonzola, noci, olio EVO

16

## **MARILYN**

Mozzarella Fior di latte di Matera, salmone affumicato, crema di zucchine, ricotta di bufala, petali di zucchine fritte, olio EVO

12

## **TOTÒ**

Pomodoro del Piennolo, Paccatelle gialle, provola affumicata del Cilento, olive, acciughe di Cetara, pepe, olio EVO

14

## **TROISI**

Provola affumicata del Cilento, crema di pistacchi di Bronte, ricotta di bufala, mortadella bolognese DOP, granella di pistacchi di Bronte, olio EVO

15







# I PANUOZZI

## **PANUOZZO "CLASSICO"**

Provola affumicata del Cilento, prosciutto cotto

7

## **PANUOZZO "CAMPANO"**

Provola affumicata del Cilento, salsiccia saltata in padella, friarielli campani

11

## **PANUOZZO "PARMA"**

Bufala campana DOP, crudo di Parma addobbo 24 mesi, rucola, olio EVO

10

## **PANUOZZO "JAMME JA"**

Provola affumicata, cicoli, pecorino, pepe e rosmarino

11

## **PANUOZZO "TROIISI"**

Mortadella bolognese DOP, burrata la deliziosa, crema di pistacchio di Bronte, granella di pistacchio

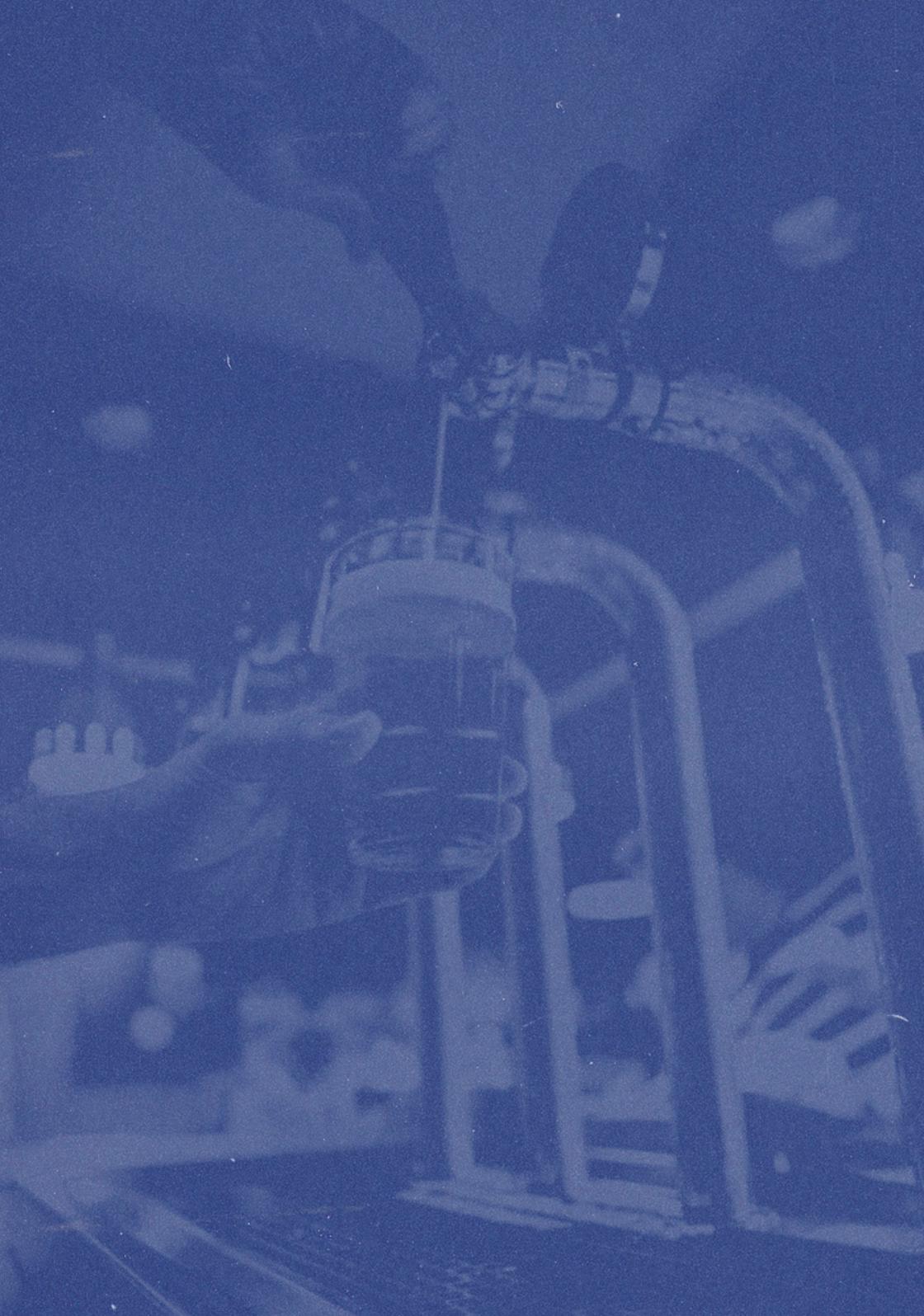
13



# DOLCI

<b>DELIZIA AL LIMONE</b>	<b>7</b>
<b>BABBÀ</b>	<b>6</b>
<b>PASTIERA</b>	<b>6</b>
<b>ROCHER CIOCCOLATO</b>	<b>7</b>
<b>ROCHER PISTACCHIO</b>	<b>7</b>
<b>BABBÀ EQUADOR</b>	<b>7</b>
<b>CHEESECAKE PISTACCHIOSA</b> Cioccolato bianco e pistacchio	<b>7</b>
<b>CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO</b>	<b>7</b>
<b>TIRAMISÙ</b>	<b>7</b>
<b>SFERA DI CIOCCOLATO</b>	<b>7</b>

**COPERTO €1.5**



# I DRINK

<b>ACQUA 50 CL</b>	<b>1.5</b>
<b>ACQUA 75 CL</b>	<b>2.5</b>
<b>BIBITE IN LATTINA</b> Coca Cola, Fanta, Sprite, Té alla pesca/limone	<b>3</b>

# BIRRE

<b>PERONI 4 LUPPOLI 33CL</b>	<b>4</b>
<b>PERONI 4 LUPPOLI 66CL</b>	<b>5</b>
<b>GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE 33CL</b>	<b>4</b>
<b>GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE 75CL</b>	<b>11</b>
<b>PORETTI 8 LUPPOLI PILS</b> 4,6% alc. Vol	<b>3 5</b>
<b>PORETTI 9 IPA</b> 5,9% alc. Vol	<b>4 6</b>
<b>GRIMBERGEN BLANCHE</b> 6,0% alc. Vol	<b>4.5 7</b>
<b>GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE</b> 6,5% alc. Vol	<b>4.5 7</b>
<b>GRIMBERGEN BELGIAN PALE ALE</b> 5,5% alc. Vol	<b>4.5 7</b>



# CAFFE

<b>ESPRESSO</b>	<b>1.5</b>
<b>MACCHIATO</b>	<b>2</b>
<b>ESPRESSO CORRETTO</b>	<b>2</b>
<b>CAFFÈ D'ORZO</b>	<b>2</b>
<b>CAFFÈ GINSENG</b>	<b>2</b>
<b>DECAFFEINATO</b>	<b>2</b>

# AMARI

<b>MAZZETTI</b> Forte, Gentle, Caffè, Liquirizia, Mirtillo	<b>5</b>
<b>MAGNOBERTA</b> Amaro Casale, Wonderbar	<b>5</b>
<b>AMARO DEL CAPO</b>	<b>5</b>
<b>AMARO MONTENEGRO</b>	<b>5</b>
<b>SAN SIMONE</b>	<b>5</b>
<b>FERNET</b>	<b>5</b>
<b>BRANCAMENTA</b>	<b>5</b>
<b>SAMBUCA</b>	<b>5</b>
<b>JAGERMEISTER</b>	<b>5</b>
<b>LIMONCELLO</b>	<b>5</b>
<b>MELONCELLO</b>	<b>5</b>
<b>LIQUORE ALLA MELA ANNURCA</b>	<b>5</b>
<b>CREMA DI LIMONE</b>	<b>5</b>
<b>CREMA DI PISTACCHIO</b>	<b>5</b>
<b>MIRTO</b>	<b>5</b>





