



MENU PRANZO


PIZZIFICIO

Tagliere "Fai da TE....O"

prezzo in base alla composizione


Selezione di salumi accompagnati da formaggi Santa Lucia

Panini



Prosciutto crudo, mozzarella, pomodorini, olio evo e basilico (1) (4)	€6,50
Mortadella, burratina, pomodori secchi, olio evo e pistacchi (1) (4) (5)	€6,00
Prosciutto cotto, mozzarella affumicata, melanzane a filetto, olio evo e origano (1) (4)	€6,50
Speck, caciocavallo, carciofi grigliati, olio evo e peperoncino (1) (4)	€7,50

Panuozzi




Mozzarella, pomodorini, prosciutto crudo, insalata, scaglie di parmigiano, olio evo e basilico (1) (4)	€14,00
Salame piccante, ricotta, melanzane grigliate, olio evo e origano (1) (4)	€11,00
Porchetta, stracciatella, pomodori secchi olio evo e rosmarino (1) (4) ...	€12,00
Mozzarella di bufala affumicata, pomodorini semidry, coppa, granella di noci, basilico e olio EVO (1) (4)	€13,00

Capresi

Caprese al piatto con pomodorini, olive di gaeta, olio evo e basilico

con mozzarella (4)	€6,50
con mozzarella affumicata (4)	€7,00
con burratina (4)	€8,00

Al piatto



Mozzarella, prosciutto crudo, insalata olio evo e basilico (4)	€10,00
Mozzarella affumicata, mortadella, verdura di stagione e olio evo (4)	€8,00
Burratina, pomodorini, prosciutto cotto, olio evo e basilico (4)	€10,00
Insalata, ciliegine affumicate, olive, tonno, mais e pomodorini (4)	€10,00
Primo del giorno	€7,00
Contorno del giorno	€5,00

Per concludere in bellezza

Cheesecake alla nutella (1) (4) (5)	€6,00
Cheesecake ai frutti di bosco (1) (4)	€6,00
Cannolo con ricotta, gocce di cioccolato e granella di pistacchi (1) (4) (5)	€6,00



MENU PRANZO

PIZZIFICIO

Pizze

Focaccia (1) €4,00

Bufalina (1) (4) €8,00

Pomodoro pelato, mozzarella di bufala Santa Lucia, basilico e olio EVO

Provola e pepe (1) (4) €8,00

Pomodoro pelato, mozzarella affumicata Santa Lucia, pepe, basilico e olio EVO

Ajo e olio (1) (2) €6,00

Pomodoro pelato, acciughe del mar Cantabrico, origano, basilico e olio EVO all'aglio

Parma a Napoli (1) (4) €10,50

Mozzarella di bufala Santa Lucia, prosciutto crudo di Parma, pomodorini, scaglie di Parmigiano Reggiano, basilico e olio EVO

Mortazza (1) (4) (5) €10,50

Mozzarella di bufala affumicata Santa Lucia, mortadella artigianale, stracciatella di bufala, granella di pistacchi, basilico e olio EVO al limone

Diavola Santa Lucia (1) (4) €10,00

Pomodoro pelato, ventricina piccante, mozzarella di bufala Santa Lucia, stracciatella di bufala, basilico e olio EVO

Amatriciana (1) (4) €10,50

Pomodoro pelato, mozzarella di bufala Santa Lucia, guanciale, pecorino romano DOP, basilico e olio EVO piccante

4 home made cheese (1) (4) €11,00

Mozzarella di bufala affumicata Santa Lucia, guanciale, gorgonzola di bufala, fonduta di caciocavallo, fiocchi di ricotta, basilico e olio EVO

Viziata (1) (4) €10,50

Crema di carciofi, mozzarella di bufala Santa Lucia, olive di Gaeta, prosciutto cotto, funghi porcini, basilico e olio EVO

Cetara (1) (2) (4) €10,50

Mozzarella di bufala Santa Lucia, alici di Cetara, zeste di limone, basilico e olio EVO

Caprese (1) (4) €10,00

Mozzarella di bufala Santa Lucia, pomodorini, stracciatella di bufala, pesto di basilico, basilico e olio EVO

Ortolana (1) (4) €9,00

Mozzarella di bufala Santa Lucia, verdure di stagione grigliate, fonduta di caciocavallo Santa Lucia, basilico e olio EVO

Allergeni presenti in alcuni alimenti utilizzati:

(1) Glutine (2) Pesce e derivati (3) Uova (4) Latte e derivati (5) Frutta a guscio e derivati (6) Sedano e derivati * Prodotto congelato



Bibite



Menu



Acqua
€ 2,00

Coca-cola
Coca-cola zero
€ 2,00



Fanta
€ 2,00

Calice vino
€ 4,00



Amaro
€ 3,00



Grappa
€ 3,00



Caffè
€ 1,00

PIZZIFICIO

Birre



PYRASER LANDBIER

Chiara e speciale, rotonda. Landbier "birra del territorio locale". Schiuma leggera, con aroma di malto speziato fine e persistente.

5,00€
50 cl

Paese: Germania

Stile: Export

Fermentazione: Bassa

Alcol: 5.4%

Colore: Chiaro



FOUNDERS ALL DAY IPA

IPA dalle intense note profumate di agrumi, fiori e miele. Sentori di malto e luppolo perfettamente bilanciati con un finale molto pulito.

5,00€
33 cl

Paese: Usa

Stile: Apa

Fermentazione: Alta

Alcol: 4.6%

Colore: Pesca



BOCK DUNKEL

Scura forte, elegante abboccata, alcolica. Schiuma persistente e aderente. Sapore corposo, con la nota tipica del malto torrefatto.

5,00€
50 cl

Paese: Germania

Stile: Starkbier

Fermentazione: Bassa

Alcol: 7%

Colore: rosso scuro, con riflessi rubino



SAISON DUPONT

Schiuma bianco lucente, abbondante. Aroma fresco e inebriante con un tocco fruttato e floreale, seguito da sentori agrumati e leggermente aciduli.

75 cl 12,00€
33 cl 6,00€

Paese: Belgio

Stile: Saison

Fermentazione: Alta

Alcol: 6.5%

Colore: Dorato opalescente con riflessi arancioni



STRAFFE HENDRIK Quadrupel

Aroma speziato ed elegante con note tostate. Carattere complesso che combina una secchezza con sentori di coriandolo, frutti scuri, anice e castagne.

5,00€
33 cl

Paese: belgio

Stile: Quadrupel

Fermentazione: Alta

Alcol: 11%

Colore: Scuro intenso



ST STEFANUS

Alta fermentazione, non pastorizzata e prodotta con 3 lieviti diversi. Rifermentata in bottiglia con una maturazione che continua fino alla sua apertura.

5,00€
33 cl

Paese: Belgio

Stile: Pale Ale

Fermentazione: Alta

Alcol: 7%

Colore: Biondo dai riflessi arancioni



L'ITALICA 5.0

Prodotta con acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito. Utilizzo di materie prime altamente selezionate e prodotte per la maggior parte nel territorio italiano.

4,00€
33 cl

Paese: Italia

Stile: Lager

Fermentazione: Alta

Alcol: 5%

Colore: Chiaro, oro scarico



ENGERL HELL ALKOHOLFREI

Birra analcolica di tipo Helles, con sapore leggero e rinfrescante e un tocco di amarezza dovuta ai luppoli. Ottima schiuma fine e persistente.

5,00€
50 cl

Paese: Germania

Stile: Helles

Fermentazione: Bassa

Alcol: 0.5%

Colore: Giallo paglierino



MOINETTE BLONDE

Naso dolce e ricco di frutta sotto spirito, zucchero candito, agrumi, caramello, luppolo. Morbida, pulita, molto dolce ma caratterizzata da un finale secco.

5,00€
33 cl

Paese: Belgio

Stile: Belgian Strong Ale

Fermentazione: Alta

Alcol: 8.5%

Colore: Dorato opalescente



MONGOZO PREMIUM

Leggermente amara e con sentore di luppolo, rinfrescante e facile da bere. Senza glutine, biologica e inserita nel mercato equo e solidale.

5,00€
33 cl

Paese: Belgio

Stile: Gluten Free Pilsener

Fermentazione: Bassa

Alcol: 5%

Colore: Chiara