

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, fondata 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. fondata 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



5,00€
50 cl

PYRASER LANDBIER

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

Paese: Germania **Alcol:** 5.4%
Stile: Export **Colore:** Chiaro
Fermentazione: Bassa



5,00€
33 cl

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.

Paese: Usa **Alcol:** 4.6%
Stile: APA **Colore:** Pesca
Fermentazione: Alta



5,00€
50 cl

BOCK DUNKEL

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

Paese: Germania **Alcol:** 7%
Stile: Starkbier **Colore:** rosso scuro,
Fermentazione: Bassa con riflessi rubino



75 cl 12,00€
33 cl 6,00€

SAISON DUPONT

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

Paese: Belgio **Alcol:** 6.5%
Stile: Saison **Colore:** Dorato
Fermentazione: Alta opalescente con riflessi arancioni



5,00€
33 cl

STRAFFE HENDRICK Quadrupel

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

Paese: belgio **Alcol:** 11%
Stile: Quadrupel **Colore:** Scuro intenso
Fermentazione: Alta



5,00€
33 cl

ST STEFANUS

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

Paese: Belgio **Alcol:** 7%
Stile: Pale Ale **Colore:** Biondo dai riflessi arancioni
Fermentazione: Alta



4,00€
33 cl

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.

Paese: Italia **Alcol:** 5%
Stile: Lager **Colore:** Chiaro, oro scarico
Fermentazione: Alta



5,00€
50 cl

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.

Paese: Germania **Alcol:** 0.5%
Stile: Helles **Colore:** Giallo paglierino
Fermentazione: Bassa



5,00€
33 cl

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.

Paese: Belgio **Alcol:** 8.5%
Stile: Belgian Strong Ale **Colore:** Dorato opalescente
Fermentazione: Alta



5,00€
33 cl

MONGOZO PREMIUM

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

Paese: Belgio **Alcol:** 5%
Stile: Gluten Free Pilsener **Colore:** Chiara
Fermentazione: Bassa