

MENU

PIZZIFICIO



Aspettando la pizza



| | |
|---|-------|
| Frittatina di pasta classica con scaglie di Parmigiano Reggiano (1) (3) (4) | €3,00 |
| Frittatina di pasta nerano con crema di zucchine, zucchine fritte e provolone di Recco (1) (3) | €3,50 |
| Frittatina di pasta cacio, pepe e guanciale (1) (3) | €3,50 |
| Crocchè di patate ripieno di mozzarella di bufala affumicata Santa Lucia, pesto di basilico e scaglie di parmigiano (1) (4) | €3,50 |
| Scrigno di bufala ripieno di melanzane a funghetto e servito su fonduta di caciocavallo Santa Lucia (1) (4) | €6,50 |
| Patatine fritte (*) | €4,00 |
| Selezione di salumi e formaggi Santa Lucia (4) | €7,50 |

Pizze classiche



| | |
|--|---------------|
| Bufalina (1) (4) | €8,00 |
| Pomodoro pelato, mozzarella di bufala Santa Lucia, basilico e olio EVO | |
| Diavola Santa Lucia (1) (4) | €10,00 |
| Pomodoro pelato, ventricina piccante, mozzarella di bufala Santa Lucia, stracciatella di bufala, 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 | |
| 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 | |
| Würstel e patatine (1) (4) | €10,50 |
| Mozzarella di bufala Santa Lucia, wurstel, patatine fritte | |

Pizze in doppia cottura

| | |
|--|---------------|
| Bufalina in doppia cottura (1) (4) | €12,00 |
| Pizza frita ed asciugata al forno con pomodoro San Marzano DOP, fette di mozzarella di bufala Santa Lucia e basilico | |

MENU

PIZZIFICIO



Pizze stagionali

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

Cetara (1) (2) (4) €10,50

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

Nerano (1) (4) €10,00

Crema di zucchini, mozzarella di bufala Santa Lucia, guanciale, chips di zucchini fritte, scaglie di provolone di Recco, basilico e olio EVO

Fiori e caseificio (1) (2) (4) €11,00

Mozzarella di bufala Santa Lucia, fiori di zucca, alici del Mar Cantabrico, pomodori secchi, pesto di rucola, burratina di bufala, basilico e olio EVO

Norma (1) (4) €10,00

Pomodoro pelato, mozzarella di bufala Santa Lucia, melanzane a funghetto, scaglie di ricotta, basilico e olio EVO

Carciofi (1) (4) €12,00

Mozzarella di bufala affumicata Santa Lucia, carciofini grigliati, rosmarino, guanciale, pecorino, basilico e olio EVO

Scarola (1) (2) (4) €12,00

Scarola riccia, mozzarella di bufala Santa Lucia, alici del Mar Cantabrico, pomodorini semidry, olive di Gaeta, basilico e olio EVO

Coppa (1) (4) (5) €13,00

Mozzarella di bufala affumicata Santa Lucia, pomodorini semidry, coppa, stracciatella di bufala, granella di noci, basilico e olio EVO

Senza glutine

Versione impasto senza glutine: impasto di riso e mais conservato in atmosfera protettiva +€4,00

Per concludere in dolcezza

Cheesecake (1) (4) alla nutella (5) / frutti di bosco €6,00

Cannolo con ricotta di bufala, gocce di cioccolato e granella di pistacchi (1) (4) (5) €6,00

Bombette di pizza frita con nutella e granella di cocco (1) (4) (5) €6,00

Bombette di pizza frita con cioccolato bianco e granella di pistacchi (1) (4) (5) €6,00

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*



Pizzificio.formia



Pizzificio

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



ENERGEL 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