

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 fondata 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, 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 | |
| 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 fritta 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, fondata 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 zucchine, mozzarella di bufala Santa Lucia, guanciale, chips di zucchine 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 fritta con nutella e granella di cocco (1) (4) (5) | €6,00 |
| Bombette di pizza fritta 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



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