MENÙ

white gold

PIZZA D'AUTORE

Il gusto continua anche fuori dal piatto. Seguici su Instagram e Facebook per scoprire novità, eventi e pizze fuori menù.

@pizzeria_whitegold

Lo sapevi che ...?

Un amore chiamato pizza

Una storia fatta di fuoco, mani , farina e meraviglia

La pizza è molto più di un piatto.
È un rito che attraversa i secoli, è profumo che accoglie, è crosta che scricchiola sotto i denti e cuore che si scalda con un morso.
È la cosa più semplice e più geniale che l'Italia abbia mai regalato al mondo.
Eppure... quanti sanno davvero da dove viene?
Dalle focacce ai forni a legna: l'inizio di tutto
Le prime tracce della pizza affondano le radici migliaia di anni fa, quando gli antichi Egizi, Greci e Romani preparavano focacce piatte cotte su pietra, condite con olio ed erbe aromatiche. Erano antenate della pizza moderna, sì, ma mancava ancora l'ingrediente che avrebbe cambiato tutto: il pomodoro.

Quando nel '500 il pomodoro arrivò dalle Americhe, all'inizio fu guardato con sospetto. Solo decenni dopo i napoletani iniziarono a usarlo sulla pasta e sulla pizza, dando il via a un'evoluzione che ha conquistato ogni angolo del pianeta.La nostra idea di pizza

A White Gold crediamo che la pizza sia una faccenda seria.
Per questo usiamo solo ingredienti selezionati, farine di qualità, impasti studiati, lunghi tempi di lievitazione e mani che rispettano la tradizione ma non hanno paura di sperimentare.

Ogni pizza che esce dal nostro forno racconta qualcosa: della nostra storia, del nostro gusto, della nostra visione.
La pizza è tradizione, ma anche rivoluzione.
È passione, artigianalità, creatività.
È una forma d'arte che si mangia, si vive, si ricorda.

Benvenuti nella nostra idea di pizza.
Benvenuti da White Gold.

ANTIPASTI

POKER DI MONTANARE (9-3-5-2)

MONTANARA TRADIZIONALE: (POMODORO, GRANA)
MONTANARA MORTACCHIO: (MORTADELLA BOLOGNA IGP, RICOTTA DI BUFALA, PISTACCHIO DI BRONTE)
MONTANARA ALICELLA: STRACCIATA, ALICI DEL CANTABRICO E POMODORINO CONFIT
MONTANARA NERANO: CREMA DI ZUCCHINE, CHIPS DI ZUCCHINE E CACIOCAVALLO

€ 10,00

MONTANARA SINGOLA

€ 2/3,00

CANNOLO DI PULCINELLA (9-3-12)

CANNOLO DI PIZZA FRITTO E RIPASSATO AL FORNO, FARCITO CON RAGÙ NAPOLETANO E UNA SPOLVERATA DI PARMIGIANO

€ 4,00

CROCCHÈ (9-3-14)

PATATE, PECORINO, SALE, PEPE, FIORDILATTE

€ 2,00

PATATINE FRITTE* (9)

€ 4,00

* PRODOTTI SURGELATI ALL'ORIGINE

FRITTATINA NERANO (9-3)

BUCATINI, BESCIAMELLA, ZUCCHINE, CHIPS DI ZUCCHINE

€ 4,00

FRITTATINA CLASSICA (9-3)

BUCATINI, BESCIAMELLA, PROSCIUTTO COTTO, PISELLI

€ 3,00

SCUGNIZZI (9-3-2)

STRACCETTI DI PIZZA FRITTA CON POMODORO E STRACCIATELLA
STRACCETTI DI PIZZA FRITTA CON PISTACCHIO E STRACCIATTELA

€ 7,00

ARANCINO AL RAGÙ (9-3-12)

RISO, PARMIGIANO, RAGÙ NAPOLETANO

€ 3,00

ARANCINO MORTADELLA (9-2)

RISO, PISTACCHIO DI SICILIA,
MORTADELLA BOLOGNA IGP

€ 3,00

COPERTO € 2,00

Oro d'estate

PIZZE DELLO CHEF

MARE

GAMBERO ROSSO (9-5-3)

CREMA DI ZUCCHINE, STRACCIATELLA DI BUFALA, TARTARE DI GAMBERO ROSSO, POLVERE DI DI COCCO, CONFETTURA AL LIMONE, BASILICO, OLIO EVO

€14,00

SPADA E MELANZANE (9-5-3)

FIORDILATTE, OLIVE NERE, PESCE SPADA AFFUMICATO, CHIPS DI MELANZANE, POMODORINO CONFIT, CAPPERI, ZEST DI LIMONE, BASILICO, OLIO EVO

€14,00

BURRO E ALICI (9-5-3)

FIORDILATTE, FIOCCHI DI BURRO DI BUFALA, ALICI DEL CANTABRICO, POMODORINO CONFIT, CRUMBLE DI PANE, BASILICO CRISTALLIZZATO, OLIO EVO

€12,00

ROSSO DI SERA (9-5-3)

CREMA DI CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA, BUFALA, FILETTI DI TONNO, CIPOLLA CROCCANTE, POMODORINO ROSSO SEMIDRIED, POLVERE DI OLIVE NERE, BASILICO, OLIO EVO

€14,00

GENOVESE DI TONNO (9-5-3)

RAGÙ DI CIPOLLA E TONNO FRESCO, FIORDILATTE, POMODORINO ROSSO SEMIDRIED, ZEST DI LIMONE, BASILICO, OLIO EVO

€14,00

TERRA

NERANO (9-3)

CREMA DI ZUCCHINE, PROVOLA, PANCETTA CROCCANTE, CHIPS DI ZUCCHINE, CACIOCAVALLO, BASILICO, OLIO EVO

€10,00

Ò RAGÙ E MAMMÀ (9-3-12)

RAGÙ DI CARNE ALLA NAPOLETANA, PROVOLA, CHIPS DI GRANA PADANO, BASILICO CRISTALLIZZATO, OLIO EVO

€10,00

LA MIA PARMIGIANA (9-3)

POMODORO, PROVOLA, CHIPS DI MELANZANE, STRACCIATELLA DI BUFALA, SCAGLIE DI GRANA PADANO, BASILICO CRISTALLIZZATO, OLIO EVO

€10,00

VEGETARIANA (9-3)

CREMA DI ZUCCHINE, FIORI DI ZUCCA, FIORDILATTE, CHIPS DI MELANZANE, BASILICO, OLIO EVO

€8,00

SCIURILLI (9-3)

CREMA DI RICOTTA DI BUFALA, PROVOLA, FIORI DI ZUCCA, PANCETTA ARTIGIANALE, BASILICO, OLIO EVO

€10,00

AL FINE DI MANTENERE CALIBRATO IL TOPPING DELLE NOSTRE PIZZE NON SI ACCETTANO VARIAZIONI

White Gold
dove la pizza
é un' esperienza

PIZZE ROSSE

BUFALINA (9-3)
POMODORO, BUFALA, BASILICO, OLIO EVO
€8,00

MARGHERITA (9-3)
POMODORO, FIORDILATTE, BASILICO, OLIO EVO
€5,00

CAPRICCIOSA (9-3)
POMODORO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFI, OLIVE CAIAZZANE, FUNGHI CHAMPIGNON, BASILICO, OLIO EVO
€9,00

MARINARA (9)
POMODORO, AGLIO DELL'UFITA, ORIGANO, BASILICO, OLIO EVO
€4,00

DIAVOLA (9-3)
POMODORO, FIORDILATTE, SALAME PICCANTE,BASILICO, OLIO EVO
€7,00

SICILIANA (9-3)
POMODORO, FIORDILATTE, MELANZANE, BASILICO, OLIO EVO
€6,00

SUPPLEMENTO DI 1,00/2,00 PER OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO

NAPOLI (9-3-5)

POMODORO, FIORDILATTE, ALICI DEL CANTABRICO, CAPPERI DI SALINA, BASILICO, OLIO EVO

€8,00

PROVOLA E PEPE (9-3)

POMODORO, PROVOLA, PEPE, OLIO EVO

€7,00

AMATRICIANA (9-3)

POMODORO, GUANCIALE CROCCANTE, PECORINO ROMANO, BASILICO, OLIO EVO

€9,00

LUCIFERO (9-3)

POMODORO, FIORDILATTE, NDUJA DI SPILINGA, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, CACIOCAVALLO IRPINO, BASILICO, OLIO EVO

€9,00

MARINARA SECONDO VALERIO (9-13-5)

POMODORO, ORIGANO DI MONTAGNA, AGLIO DELL'UFITA, ALICI DEL CANTABRICO, CAPPERI DI SALINA, OLIVE CAIAZZANE, BASILICO, OLIO EVO

€8,00

CARMINUCCIO (9)

POMODORO, PANCETTA ARTIGIANALE, GRANA PADANO, PEPE, ORIGANO, BASILICO TRITATO, OLIO EVO

€9,00

SUPPLEMENTO DI 1,00/2,00 PER OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO

PIZZE BIANCHE

NOCI E MIELE (9-3-2)
FIORDILATTE, PROSCIUTTO CRUDO, BLU DI BUFALA, NOCI, MIELE, BASILICO, OLIO EVO
€10,00

RIBELLE (9-3)
FIORDILATTE, NDUJA DI SPILINGA, MELANZANE, STRACCIATELLA DI BUFALA, POMODORINO ROSSO SEMIDRIED, FILI DI PEPERONCINO, BASILICO CRISTALLIZZATO, OLIO EVO
€12,00

PATANELLA (9-3)
PROVOLA, PATATE AL FORNO, SALSICCIA, SCAGLIE DI GRANA PADANO, BASILICO, OLIO EVO
€9,00

MORTACCHIO (9-3-2)
FIORDILATTE, MORTADELLA BOLOGNA IGP, RICOTTA DI BUFALA, PISTACCHI E PESTO DI PISTACCHIO DI BRONTE, BASILICO, OLIO EVO
€10,00

BOSCAIOLA (9-3)
FIORDILATTE, FUNGHI CHAMPIGNON, SALSICCIA, BASILICO, OLIO EVO
€8,00

SUPPLEMENTO DI 1,00/2,00 PER OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO

TONNO, CIPOLLA ED OLIVE (9-3-5)

FIORDILATTE, TONNO ROSSO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, OLIVE CAIAZZANE, BASILICO, OLIO EVO

€8,00

SNELLA (9-3)

FIORDILATTE, POMODORINO ROSSO SEMIDRIED, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO, SCAGLIE DI GRANA PADANO, OLIO EVO

€9,00

SCARULÈ (9-3-5-13)

FIORDILATTE, SCAROLA RIPASSATA, ALICI DI CETARA, CAPPERI DI SALINA, OLIVE CAIAZZANE, BASILICO, OLIO EVO

€10,00

4 FORMAGGI (9-3)

CREMA DI RICOTTA DI BUFALA, FIORDILATTE, BLU DI BUFALA, CHIPS DI GRANA PADANO , CONFETTURA DI PELLECCHIELLA "ALBICOCCA DEL VESUVIO", BASILICO, OLIO EVO

€10,00

WURSTEL E PATATINE (9-3)

FIORDILATTE, WURSTEL, PATATINE FRITTE, BASILICO, OLIO EVO

€7,00

FOCACCIA (9)

OLIO EVO, ORIGANO

€3,00

SUPPLEMENTO DI 1,00/2,00 PER OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO

RIPIENI

CURIOSELLA (9-3)

POMODORO, FIORDILATTE, BASILICO, OLIO EVO,
CORNICIONE RIPIENO DI RICOTTA DI BUFALA

€8,00

PAESANA (9-3-2)

CREMA DI TARALLO NAPOLETANO, BUFALA, PANCETTA ARTIGIANALE, CACIOCAVALLO IRPINO, BASILICO, OLIO EVO, CORNICIONE RIPIENO DI RICOTTA DI BUFALA

€10,00

CALZONE NAPOLETANO AL FORNO (9-3)

POMODORO, SALAME NAPOLI, RICOTTA DI BUFALA,
FIORDILATTE, BASILICO, OLIO EVO

€8,00

CALZONE AL COTTO AL FORNO (9-3)

PROSCIUTTO COTTO, FIORDILATTE, BASILICO, OLIO EVO

€6,00

CALZONE SCAROLA AL FORNO (9-3-5)

SCAROLA RIPASSATA, FIORDILATTE, OLIVE CAIAZZANE

€7,00

CALZONE FRITTO (9-3)

CICOLI NAPOLETANI, POMODORO, PROVOLA,
RICOTTA DI BUFALA, PEPE, BASILICO, OLIO EVO

€9,00

PIZZA SENZA GLUTINE € 3,00 AGGIUNTIVI

BIBITE

ACQUA NATURALE (CL 75)	**€ 2,00**
ACQUA FRIZZANTE CL 75)	**€ 2,00**
COCA-COLA (CL 33)	**€ 2,50**
COCA-COLA ZERO (CL 33)	**€ 2,50**
FANTA (CL 33)	**€ 2,50**

BIRRE ARTIGINALI

FRAVORT FRESH BEER (CL 33) - 4,9% VOL.	**€ 6,00**
FRAVORT BIONDA DEL BRENTA (CL 33 - 8,2% VOL.	**€ 6,00**
FRAVORT ROSSA DEL BRENTA (CL 33)- 8,1% VOL.	**€ 6,00**

VINI ROSSI

MOIO 57 (CL 75)	**€ 20,00**
GRAGNANO D.O.P. (CL 75)	**€ 16,00**
AGLIANICO I.G.P. (CL 75)	**€ 14,00**
CALICE DI VINO ROSSO (AGLIANICO)	**€ 4,00**

VINI BIANCHI

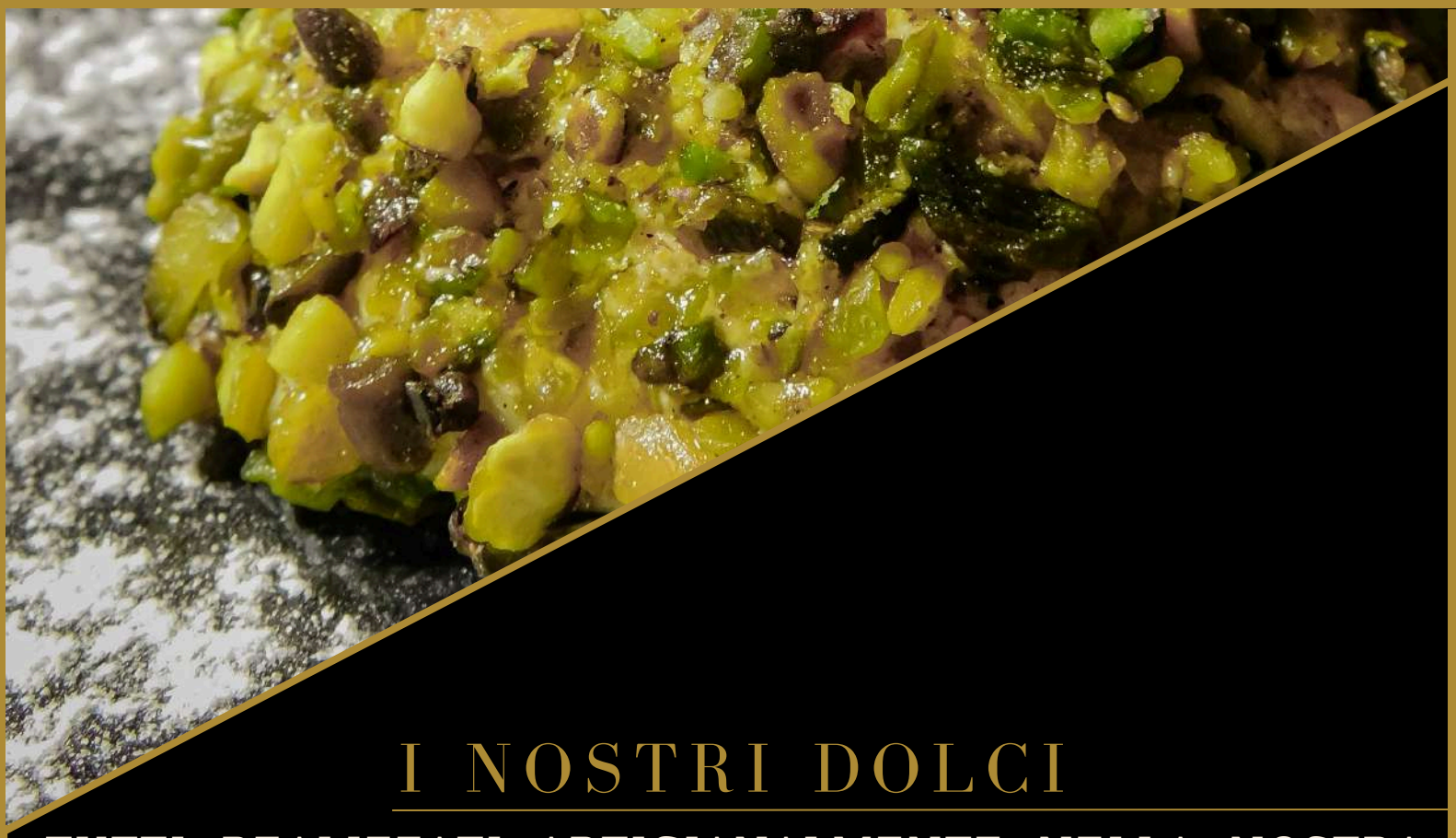
GRECO DI TUFO DOCG (CL 75)	**€ 18,00**
FIANO DI AVELLINO DOCG (CL 75)	**€ 18,00**
FALANGHINA I.G.P. (CL 75)	**€ 14,00**
CALICE DI VINO BIANCO (FALANGHINA)	**€ 4,00**

BIRRE

TENNENT’S SUPER (CL 33)	**€ 3,50**
FISCHER (CL 65)	**€ 6,00**
NASTRO AZZURRO (CL 33)	**€ 2,50**
NASTRO AZZURRO (CL 62)	**€ 4,00**
ICHNUSA NON FILTRATA (CL 33)	**€ 3,00**

AMARI

AMARO DEL CAPO/ AMARO LUCANO	**€ 3,00**
FERNET BRANCA/ JAGERMEISTER	**€ 3,00**
UNICUM/MONTENEGRO	**€ 3,00**
LIQUIRIZIA/AVERNA	**€ 3,00**
LIMONCELLO/ MELONCELLO	**€ 3,00**
CREMONCELLO AL PISTACCHIO	**€ 3,00**
CREMA ALLA NOCCIOLA/FINOCCHIETTO	**€ 3,00**
GRAPPA BIANCA/ BARRICATA	**€ 4,00**
JEFFERSON	**€ 5,00**
CAFFÈ	**€ 1,00**



I NOSTRI DOLCI

TUTTI REALIZZATI ARTIGIANALMENTE NELLA NOSTRA CUCINA, PER CHIUDERE IL PASTO IN DOLCEZZA.

TIRAMISÙ (9-3-14-)
€ 6,00

SEMIFREDDO CARAMELLO SALATO E AMARETTO
€ 6,00 (9-3-14)

SEMIFREDDO PISTASCCHIO E CIOCCOLATO BIANCO
€ 6,00 (9-3-14-2)

SEMIFREDDO NOCCIOLA E CIOCCOLATO FONDENTE
€ 6,00 (9-3-14-2)

SCUGNIZZI (STRACCETTI DI PIZZA FRITTA) A SCELTA TRA NUTELLA E PISTACCHIIO
€ 7,00 (9-3-2)

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

1
ARACHIDI E DERIVATI
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

2
FRUTTA A GUSCIO
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

3
LATTE E DERIVATI
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

4
MOLLUSCHI
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc

5
PESCE
Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

6
SESAMO
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

7
SOIA
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

8
CROSTACEI
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

9
GLUTINE
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

10
LUPINI
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

11
SENAPE
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

12
SEDANO
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

13
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

14
UOVA E DERIVATI
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

ECO CENTER s.r.l.
Alimenti - Qualità - Ambiente
Via Camillo Sorgente, 18 - 84125 Salerno