



Flegrea

prima di ordinare

la nostra pizza

Ci ispiriamo alla tradizione della pizza classica partenopea. Lavoriamo le farine semintegrali macinate a pietra con alte idratazioni e lunghe lievimaturazioni per un impasto leggero e digeribile.

come lavoriamo

Non stendiamo troppo l'impasto (28 cm di diametro per 270g) per lasciare che il cornicione rimanga soffice e alveolato all'interno e croccante all'esterno.

Usiamo forni elettrici Izzo prodotti a Napoli. Preferiamo il forno elettrico a quello a legna perché mantiene temperature costanti, più elevate (fino a 480°) garantendo alle pizze cotture uniformi. Inoltre è più ecologico e igienico perché non lascia residui di brace.

Guarniamo le nostre pizze soprattutto con prodotti DOP, IGP e Slow Food provenienti dai migliori produttori e artigiani campani, a partire dai diversi pomodori e dalla mozzarella di bufala

pizza gluten free

Proponiamo pizze senza glutine e aderiamo al

Progetto AIC Alimentazione Fuori Casa



Coperto **2**

aggiunta di mozzarella di bufala **1,5**

Per informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze potete rivolgervi al personale di servizio.

A volte riscontriamo che i prodotti congelati abbiano caratteristiche di qualità e sicurezza superiori al prodotto fresco: in questi casi li usiamo e li trovate contrassegnati da * se congelato all'origine. Altri prodotti possono essere stati abbattuti in sede.



Flegrea

prima della pizza... o dopo

tagliere di salumi o formaggi **12** o misto **14** (con frittoli +2)

mozzarella di bufala 250g **12**

acciughe di cetara e burro **12**

insalata caprese mozzarella di bufala 250g, pomodoro **14**

prosciutto iberico 150g **16**

italia spagna mozz.di bufala 250g, prosciutto iberico 100g **20**

vitello tonnato **12**

insalata cetarese insalata, filetti di tonno e acciughe di cetara in olio
evo, mozzarella di bufala campana dop, pomodorini **16**

frittura di gamberi* e calamari* e verdure **16**



Flegrea

i fritti e le farinate

patatine* fritte **4**

patatine* fritte cacio e pepe **5**

frittoli (piccoli bocconcini di pasta fritta)

frittoli con pomodori e olive **8**

frittoli con lardo **10**

frittoli con crudo e bufala **12**

farinata

la farinata

farina di ceci, olio evo dop **4**

farinata gorgo e cipolle

farina di ceci, olio evo dop, gorgonzola, cipolle di tropea **6**

farinata lardo e pepe

farina di ceci, olio evo dop, lardo, pepe **7**

farinata prosciutto iberico e bufala

farina di ceci, olio evo dop, mozzarella di bufala,
prosciutto iberico **14**

pizza



rossa come il pomodoro

salsa di pomodoro san marzano dop, origano, aglio fresco, basilico **5**

marinara san marzano

salsa di pomodoro san marzano dop, acciughe di cetara, olive caiazzane, origano, aglio fresco, olio evo dop **10**

cilento

salsa di pomodoro san marzano dop, cacioricotta del cilento, basilico, olio evo dop **7**

napoli

salsa di pomodoro san marzano dop, fior di latte, acciughe di cetara, capperi di salina, olio evo dop **11**

la margherita

salsa di pomodoro san marzano dop, fior di latte, basilico, olio evo dop **6**

bufala

salsa di pomodoro san marzano dop, fior di bufala fuori cottura, basilico, olio evo dop **7,5**

margherita del piennolo

pomodorino del piennolo dop, fior di latte, fior di ricotta, aglio fresco, basilico, origano, olio evo dop **8**

vesuvio

pomodorino giallo del vesuvio, fior di latte, fior di ricotta, origano, aglio fresco, basilico **8**

friarielli e salsiccia

fior di latte, friarielli, salsiccia, olio evo dop, aglio e peperoncino **10**

boscaiola

salsa pomodoro san marzano, fior di latte, gorgonzola, spianata calabra e funghi **10**

spilinga

salsa di pomodoro san marzano dop, fior di latte, spianata calabra piccante, n'duja di spilinga **10**

bianca come il latte (4 formaggi)

fior di latte, cacioricotta del cilento, parmigiano reggiano, gorgonzola **9**

bronte

pesto di pistacchio, fior di latte, mortadella IGP, basilico, olio evo dop, scorza di limone **11**

capricciosa

salsa di pomodoro san marzano dop, fior di latte, carciofini sottolio, olive caiazzane, prosciutto cotto, funghi champignon, spianata calabra, basilico, olio evo dop **10**

quattro stagioni

salsa di pomodoro san marzano dop, fior di latte, carciofini sottolio, olive caiazzane, prosciutto cotto, funghi champignon, basilico, olio evo dop **9**

prosciutto cotto e funghi

salsa di pomodoro san marzano dop, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, basilico, olio evo dop **8**

cotto

salsa di pomodoro san marzano dop, fior di latte, prosciutto cotto, basilico, olio evo **8**

crudo

salsa di pomodoro san marzano dop, fior di latte, basilico, olio evo dop, prosciutto crudo fuori cottura **9**

gorgo e cipolla

salsa di pomodoro san marzano dop, fior di latte, gorgonzola, cipolla, basilico **8**

baccalà maritato

fior di latte, baccalà mantecato, torzella (antico cavalo campano) "maritata" con pomodorino del piennolo **12**

ITALIA SPAGNA

mozzarella di bufala e jamón ibérico **14**



Flegrea

calzoni

il calzone

salsa di pomodoro san marzano dop, fior di latte, basilico, olio evo dop **7**

friariello

friarielli, salsiccia, fior di latte, basilico, olio evo dop, aglio e peperoncino **11**

ri-cotto

salsa di pomodoro san marzano dop, prosciutto cotto, fior di ricotta, fior di latte, basilico, olio evo dop **11**

spilingo

salsa di san marzano dop, fior di latte, spianata calabra picc., n'duja di spilinga **10**



Flegrea

dessert

sorbetto **3**

ananas **5**

affogato al caffè **4**

cestino di frolla con crema chantilly ai frutti di bosco **5**

frittoli con crema gianduia e torroncino **5**

(piccoli bocconcini di pasta fritta)

panna cotta **5**

tarte tatin al gelato **6**



Flegrea

bere

chiedi la **carta delle birre** per le birre in bottiglia, anche **gluten free**, e la **carta dei vini**

acqua 50cl **1,5**

bibite **3,5**

succhi **3**

vino al calice **5**

birre artigianali alla spina



piccola **3,5** media **5**

slurp chiara, dry hopped pils 4,8% vol

wow rossa, bock 5,8% vol

ghost dorata, indian pale lager, 6,2% vol

vayes chiara, weisse 4,8% vol

caffè **1,5**

amaro alla birra Crus **4**

amari e liquori **4/6**

distillati **4/10**