

La friggitoria

La tradizione dei fritti napoletani in alcuni prodotti tipici e rappresentativi. Pizzantò la propone con alta qualità di ingredienti, ricette fedeli e sapienza nella preparazione...

Cuoppo partenopeo.....€ 8,00
crocche' di patate provola e pepe, palla di riso alla napoletana, mozzarella in carrozza , pasta cresciuta e calzoncini ripieni.

Frittatina di pasta.....€ 3,00
Con ripieno di carne trita piemontese, mozzarella, piselli e besciamella

Mozzarella in carrozza.....€ 6,00
Triangoli di pane fritto ripieni di mozzarella fior di latte

Montanare al ragù.....€ 6,00
Pizzette fritte condite con ragù napoletano, mozzarella fior di latte, grattugiato di parmigiano reggiano DOP

Cuoppo chip's€ 5,00
Patatine fritte stick o sfoglia



Le mozzarelle

Loro bianco di Napoli nelle sue varie versioni

La mozzarella.....€ 7,00
Mozzarella di bufala campana D.O.P 250 g servita con insalata songino pomodorini e olio extravergine di oliva

Sciu sciu.....€ 10,90
Mozzarella di bufala campana D.O.P. da 250 g con prosciutto crudo di Parma e scugnizzi di pizza frita.

Caprese di bufala.....€ 10,00
Mozzarella di bufala campana D.O.P. da 250g con pomodoro ramato, condita con olio extra vergine di oliva e origano



Le Insalate

Freschezza e qualità degli ingredienti, fantasia di ricette e sapore all'insegna della leggerezza e del mangiar sano.

Insalata Alpina.....€ 9,00

Insalata mista (iceberg, radicchio, songino, rucola, carote, pomodorini) Bresaola della Valtellina igp, noci sgusciate, lamelle di Grana Padano dop

Insalata Amalfitana.....€ 9,00

Insalata mista (iceberg, radicchio, songino, rucola, carote, pomodorini) Tonno sott'olio, Olive Gaetane, bocconcini di mozzarella di bufala dop, succo di Limoni della costiera

Insalata Casertana.....€ 9,00

Insalata mista (iceberg, radicchio, songino, rucola, carote, pomodorini) melanzane grigliate, bocconcini di mozzarella di bufala dop, lamelle di caciocavallo

Insalata Americana.....€ 9,00

Insalata mista (iceberg, radicchio, songino, rucola, carote, pomodorini), arrosto di tacchino tagliato a cubetti, salsa dressing, fresella a barchetta integrale, lamelle di grana padano, succo di limoni italiani

Insalata croccante.....€ 9,00

Insalata mista (iceberg, radicchio, songino, rucola, carote, pomodorini) con filetti di pollo in tempura e fritti glassa di aceto balsamico

Insalata atlantica.....€ 9,00

Insalata mista iceberg, radicchio, songino, rucola, carote, pomodorini, gamberetti e succo di limone della costiera i.g.p.



MARGHERITA VERACE*

€ 9,00

Mozzarella fior di latte di Agerola, pomodorini, parmigiano reggiano dop., olio e.v.o.

MARGHERITA CLASSICA*

€ 6,90

Pomodoro, fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano dop, olio evo

MARGHERITA CON

BUFALA*

€ 9,00

Pomodoro, mozzarella di bufala campana dop, parmigiano reggiano, olio evo



MARINARA*

€ 5,90

Pomodoro, aglio, origano, olio evo

NAPOLI*

€ 8,50

Pomodoro, mozzarella fior di latte di Agerola, alici di Sciacca, origano, olive nere di Gaeta

LA VALTELLINESE*

€ 12,00

Bianca, mozzarella fior di latte di Agerola, bresaola valtellinese i.g.p. funghi porcini, caciocavallo silano

CAPRICCIOSA*

€ 9,00

Pomodoro, prosciutto cotto, carciofini, funghi e olive nere di Gaeta mozzarella

PARMIGIANA DI TOTO'

€ 10,00

Pizza bianca con provola affumicata di Agerola, parmigiana di melanzane e scaglette di ricotta dura sarda

NDUJA E STRACCIATELLA

€ 10,00

Base rossa con nduja calabrese e all'uscita dal forno stracciatella pugliese e olio evo

CARRETTIERA*

€ 10,00

Mozzarella, provola affumicata di Agerola, friarielli, salsiccia napoletana "a punta di coltello", olio evo

LA MISS

€ 10,00

Base bianca con mozzarella fior di latte di Agerola, prosciutto crudo di parma, stracciatella pugliese e olio evo

LA SCIACCA*

€ 9,00

Pizza base di focaccia con pomodorini e olio, all'uscita dal forno viene ultimata con stracciatella di bufala e alici di Sciacca

PASSIONE VESUVIANA

€ 10,00

Pizza con ragù napoletano, mozzarella fior di latte di Agerola, ciuffi di ricotta di bufala campana dop e grattugiata di grana padano dop

CRUDO, RUCOLA E GRANA

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e scaglie di grana

LA MOUSSE

€ 12,00

Base bianca, mozzarella fior di latte di Agerola, mousse di ricotta di bufala dop, salame napoletano, lamelle di pecorino bagnolese presidio slow food e macinato ai quattro pepi, olio evo

SALSIGIANA

€ 10,00

Mozzarella fior di latte di Agerola straccetti di parmigiana di melanzane, salsiccia napoletana, olio evo

INDIAVOLATA

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte di Agerola, salame piccante napoletano, nduja calabrese, olio al peperoncino

LA FIGONE

€ 10,00

Pesto di basilico, pomodorini ciliegino, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma e lamelle di grana padano dop

PANCETTA E GENOVESE

CONFIT

€ 10,00

Base preparata con confettura di cipolle miste, preparata alla "genovese napoletana", pancetta piacentina, fior di latte di Agerola, scaglette di grana padano dop

MISERIA E NOBILTÀ'

€ 12,00

Bianca con funghi porcini, provola affumicata, cicoli napoletani, ciuffetti di ricotta di bufala e pecorino bagnolese presidio slow food

LA TIROLESE

€ 9,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte di Agerola, speck igp, funghi porcini e olio evo

FOCACCIA MEDITERRANEA*

€ 12,00

Base di focaccia con capperi di Pantelleria, all'uscita dal forno condita con pomodorini ciliegino, alici di Sciacca, bocconcini di mozzarella di bufala campana dop olive nere di Gaeta, rucola olio evo

LA FRESCHEZZA

€ 10,00

pomodorini ciliegino, mozzarella fior di latte, bresaola, insalata songino, succo di limone e lamelle di grana padano

RUOTA DI CARRO

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella, con cornicione ripieno di ricotta

RIPIENO AL FORNO

€ 9,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte di Agerola, ricotta di bufala e prosciutto cotto

MASTRO CARMELO

€ 8,90

Pizza bianca con provola affumicata di Agerola, prosciutto cotto, gorgonzola stagionato D.O.P. funghi champignon, glassa di aceto balsamico di Modena i.g.p. Olio e.v.o.



* Gluten Free



TONNARELLA

€ 9,00

pomodorini, tonno sott'olio extra vergine d'oliva, fior di latte, olive nere e basilico

MELANZU'

€ 7,50

Pomodoro, fior di latte, melanzane alla napoletana, parmigiano reggiano D.O.P e olio e.v.o

LA CETARESE

€ 8,90

Base bianca con fior di latte, acciughe sott'olio d'oliva, olive nere, pomodorini, cipolla rossa di Tropea, origano e olio e.v.o.

LA FOCOSA

€ 10,00

Pomodoro, fior di latte, salamino stagionato dolce, nduja di Spilinga, melanzane alla napoletana, peperoncino calabro, scaglette di ricotta dura sarda olio e.v.o.



LA NERANO

€ 10,00

Base con crema di zucchine, fior di latte, guanciale amatriciano, lamelle di pecorino romano, pepe e olio e. v.o.

AMATRICIANTO'

€ 9,00

Pizza all'ombra di pomodoro con pomodorini, guanciale amatriciano, lamelle di pecorino e pepe

TERRONA

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella, salamino dolce stagionato, nduja calabrese, friarielli napoletani

LA CONTADINA

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane alla napoletana, lamelle di parmigiano reggiano

PIZZA FRITTA

€ 9,00

Ripieno fritto con circoli napoletani, ricotta di bufala, provola affumicata e pepe

IL PANUOZZO

€ 12,00

Panuzzo con salsiccia, friarielli e provola

SFOGLIANDINO PARMA

€ 10,00

Prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala campana D.O.P. insalata songino, pomodorini e lamelle di Grana Padano

La Pasticceria

Le dolcesse scelte per voi da Pizzantò selezionate tra le migliori pasticcerie d'Italia.

Ricette esclusive su prodotti tradizionali e novità.



DELIZIA AL LIMONE € 6,00

Pan di Spagna con crema pasticciera al succo di limone e ricoperto con una salsa profumata con bucce di "limoni Costa di Amalfi IGP"

SANTA ROSALIA € 6,00

Pasta frolla al burro e pistacchi, farcita con crema di ricotta e pistacchio siciliano produzione Sal De Riso

TIRAMISÙ € 6,00

Dolce della casa con savoiardi imbevuti con caffè espresso e ricoperti da un cremoso di mascarpone

CHOCOMOUSSE € 6,50

Mousse al cioccolato bianco alle mandorle con un interno di cremoso al cioccolato fondente, produzione Salvatore de riso

CHEESECAKE ALLE FRAGOLE € 6,50

Torta con crema di formaggio ricoperto da un cremoso di fragole

PECCATO DI GOLA € 6,00

Ciambelline calde ricoperte con nutella e granella di nocciole

TORTA 5 SENSI € 6,00

Torta al cioccolato con cremoso alle nocciole, croccante di cioccolato fondente

