

SANNINO



Pizzeria Napoletana
Contemporanea

Benvenuti da Sannino, un luogo dove la passione per la pizza si unisce all'amore per la cucina.

Un impasto creato con farine di filiera 100% italiana e di alta qualità, provenienti dalle campagne dell'Umbria, a tutela della tradizione e dell'ambiente.

La nostra filosofia è quella di creare una sinergia tra l'eccellenza del nostro impasto e l'accurata selezione di prodotti di qualità, dando vita a un'esperienza gastronomica unica.

Salvatore Sannino

Federico Sannino

Taggaci e condividi la tua esperienza
su [instagram](#) e [facebook](#)



@pizzeriasannino



pizzeriasannino



1° classificati campionato nazionale "Pizza Ai Sapori di Calabria 2025"
Categoria Pizza Napoletana

PER COMINCIARE

L'amore va e viene, la fame resta... e a questo ci pensiamo noi!

MOZZARELLA IN CARROZZA

PISTACCHIOSA [4,6,8]

6

Pane in cassetta impanato ai cornflakes, ripieno di fior di latte campano, mortadella con pistacchi e pesto di pistacchio.

In uscita: Pesto di pistacchio, polvere di pistacchio.

FRITTATINA D'AUTORE* [1,3,4,6,8,9,11]

5

Frittatina di pasta ispirata alla stagionalità e alla creatività dello chef.

Ingredienti selezionati, accostamenti sorprendenti, in edizione limitata.

★ *Chiedi al personale la proposta del giorno!*

FRITTATINA CLASSICA* [1,4,6,8]

4,5

Frittatina di pasta con bucatini, besciamella, fior di latte campano, prosciutto cotto alta qualità, piselli fini e grana padano DOP.

MONTANARINA [1,4,6,8]

Soffice pizzetta frita della tradizione napoletana.

A scelta tra:

- Crema di patate, guanciale del Norcino, pomodorino rosso semi-secco e pecorino della Valdichiana al tartufo 4,5
- Stracotto di pomodoro pelato giallo, grana padano DOP e basilico fresco 3
- Mortadella con pistacchi, pesto di pistacchio e polvere di pistacchio 4

CROCCHETTONE TEX-MEX [1,4,6,8]

5

Crocchè di 100% patata, impanato ai cornflakes, con macinato saltato con chorizo iberico (tipico salume spagnolo) e spezie Tex-Mex, cipolla caramellata, salsa cheddar e chips di nachos.

CROCCHETTONE MORTADELLA E PISTACCHIO [4,6,8]

5

Crocchè di 100% patata, impanato ai cornflakes, con mortadella con pistacchi, stracciatella pugliese, pesto di pistacchio e polvere di pistacchio.

PATATE FRITTE DIPPERS* [8]

4,5

Servite con ketchup e maionese.

BANDIDOS DI POLLO* [4,5,7,8]

6

Stick di 100% petto di pollo, avvolti in un'unica e irresistibile panatura "Sweet Chili", croccanti e leggermente piccanti. Accompagnati da salsa mango & habanero, e salsa Ranch.

FRITTO NAPOLETANO [4,6,8]

10

★ *Consigliato per due persone!*

- 1 Frittatina classica
- 1 Crocchettone di patate impanato ai cornflakes
- 1 Montanarina mortadella con pistacchi, pesto di pistacchio e polvere di pistacchio

OLTRE LA TRADIZIONE

SPEEDY GONZALES ^[1,4,5,8]

Fior di latte campano, macinato saltato con chorizo iberico (tipico salume spagnolo) e spezie Tex-Mex, basilico.

In uscita: Cipolla caramellata, salsa Ranch, salsa cheddar, chips di nachos, basilico, olio EVO fruttato intenso Frantoio "Galantino".

POLLO E PATATE ^[1,4,8,9]

Crema di patate, fior di latte campano, patate al forno, sovracoscia di pollo ruspante porchettata cotta a bassa temperatura, basilico.

In uscita: Mayo affumicata, fiocchi di pollo croccanti, olio EVO fruttato intenso Frantoio "Galantino".

AMATRICIANA GIALLA ^[4,8]

Stracotto di pomodoro pelato giallo, fior di latte campano, pomodorini gialli del Monte Somma, pomodorini rossi del piennolo del Vesuvio DOP, guanciale del Norcino, basilico.

In uscita: Pecorino della Valdichiana al tartufo, fiocchi di cipolle croccanti, pepe nero macinato fresco, olio EVO fruttato intenso Frantoio "Galantino".

GUANCIALOTTA ^[1,4,8]

Crema di patate, fior di latte campano, guanciale del Norcino, camembert di bufala, basilico.

In uscita: Pomodorino rosso semi-secco, pecorino della Valdichiana al tartufo, olio EVO fruttato intenso Frantoio "Galantino".

DOLCEFUOCO ^[4,6,8]

Provola affumicata a paglia, fior di latte campano, spianata piccante, 'nduja di Spilinga, basilico.

In uscita: Erborinato di latte caprino (gorgonzola), miele piccante, crumble di noci, olio EVO fruttato intenso Frantoio "Galantino".

13,5

ZUCCA DELUXE ^[1,4,8]

Crema di zucca delica arrosto, provola affumicata a paglia, basilico.

In uscita: Speck Alto Adige IGP, camembert di bufala, pomodorino rosso semi-secco, fiocchi di cipolle croccanti, olio EVO fruttato intenso Frantoio "Galantino".

★ *Provala in versione vegetariana!* 

→ - Speck + Funghi Shiitake.

13

BOSCAIOLA SUPREME ^[1,4,8]

Crema di panna, fior di latte campano, funghi Shiitake* saltati in padella, grana Padano DOP, salsiccia a punta di coltello, basilico.

In uscita: Prezzemolo fresco, olio EVO aromatizzato al tartufo.

12,5

FICO ^[4,8]

Fior di latte campano, basilico.

In uscita: Prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, confettura di fichi, erborinato di latte caprino (gorgonzola), fiocchi di cipolle croccanti, olio EVO fruttato intenso Frantoio "Galantino".

12,5

CARPEDIEM ^[4,6,8]

Fior di latte campano, pomodorini rossi del piennolo del Vesuvio DOP, basilico.

In uscita: Prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, stracciatella pugliese, crumble di noci, gocce di pesto di basilico di Prà, zest di limone, olio EVO fruttato intenso Frantoio "Galantino".

13

PISTACCHIO LOVERS ^[4,6,8]

Fior di latte campano, basilico.

In uscita: Mortadella con pistacchi, stracciatella pugliese, pesto di pistacchio, polvere di pistacchio, olio EVO fruttato intenso Frantoio "Galantino".

12,5

LE GRANDI CLASSICHE

REGINA DOP ^[4,8] 11,5

Pomodoro Napoli "Marrazzo", mozzarella di bufala campana, pomodorini rossi del piennolo del Vesuvio DOP, basilico, olio EVO fruttato intenso Frantoio "Galantino".

DELICATA ^[4,8] 12,5

Stracotto di pomodoro pelato giallo, mozzarella di bufala campana, basilico.

In uscita: Prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, olio EVO fruttato intenso Frantoio "Galantino".

TARTUFATA ^[4,6,8] 12

Fior di latte campano, Erborinato di latte caprino (gorgonzola), funghi champignon freschi, basilico.

In uscita: Speck Alto Adige IGP, crumble di noci, olio EVO aromatizzato al tartufo.

LEGGERA ^[4,8] 11

Fior di latte campano, pomodorini rossi del piennolo del Vesuvio DOP, basilico.

In uscita: Rucola fresca, prosciutto crudo di Parma DOP, scaglie di grana padano DOP, olio EVO fruttato intenso Frantoio "Galantino".

DOPPIA P ^[4,8] 11

Stracotto di pomodoro pelato giallo, provola affumicata a paglia, pomodorini gialli del Monte Somma, pepe nero macinato fresco, grana padano DOP, basilico, olio EVO fruttato intenso Frantoio "Galantino".

BUFALA ^[4,8] 9,5

Pomodoro Napoli "Marrazzo", mozzarella di bufala campana, basilico, olio EVO fruttato intenso Frantoio "Galantino".

CAPRICCIOSA ^[4,8] 10

Pomodoro Napoli "Marrazzo", fior di latte campano, funghi champignon freschi, olive taggiasche, carciofini, basilico.

In uscita: Prosciutto cotto alta qualità, olio EVO fruttato intenso Frantoio "Galantino".

SPECK E MASCARPONE ^[4,8] 10,5

Pomodoro Napoli "Marrazzo", fior di latte campano, mascarpone, basilico.

In uscita: Speck Alto Adige Igp, olio EVO fruttato intenso Frantoio "Galantino".

MARINARA IN GIALLO ^[8] 8,5

Stracotto di pomodoro pelato giallo, pomodorini gialli del Monte Somma, origano di Salina, olio evo aromatizzato all'aglio, basilico, olio EVO fruttato intenso Frantoio "Galantino".

4 FORMAGGI ^[4,8] 9

Fior di latte campano, provola affumicata a paglia, erborinato di latte caprino (gorgonzola), basilico.

In uscita: Scaglie di grana padano DOP, olio EVO fruttato intenso Frantoio "Galantino".

WURSTEL E PATATINE ^[4,8] 8,5

Pomodoro Napoli "Marrazzo", fior di latte campano, wurstel, basilico.

In uscita: Patatine fritte dippers LambWeston.

SALSICCIA E FRIARIELLI ^[4,8] 11,5

Fior di latte campano, friarielli freschi saltati con aglio, olio e peperoncino, salsiccia campana a punta di coltello, basilico, olio EVO fruttato intenso Frantoio "Galantino".

LE GRANDI CLASSICHE

COTTO E FUNGHI ^[4,8]

Pomodoro Napoli "Marrazzo", fior di latte campano, funghi champignon freschi, basilico.

In uscita: Prosciutto cotto alta qualità, olio EVO fruttato intenso Frantoio "Galantino".

GOLOSA ^[4,8,9]

Patate al forno, provola affumicata a paglia, salsiccia campana a punta di coltello, basilico.

In uscita: Cipolla caramellata, mayo affumicata, olio EVO fruttato intenso Frantoio "Galantino".

MARGHERITA ^[4,8]

Pomodoro Napoli "Marrazzo", fior di latte campano, basilico, olio EVO fruttato intenso Frantoio "Galantino".

PROVOLA E PEPE ^[4,8]

Pomodoro Napoli "Marrazzo", provola affumicata a paglia, pepe nero macinato fresco, grana padano DOP, basilico, olio EVO fruttato intenso Frantoio "Galantino".

DISPONIBILE MOZZARELLA SENZA LATTOSIO +1

9 **MARINARA** ^[8]

Doppio pomodoro Napoli "Marrazzo", origano di Salina, olio EVO aromatizzato all'aglio, basilico, olio EVO fruttato intenso Frantoio "Galantino".

DIAVOLA ^[4,8]

Pomodoro Napoli "Marrazzo", fior di latte campano, spianata piccante, basilico, olio EVO fruttato intenso Frantoio "Galantino".

 **Provala ancora più piccante!**

→ + 'Nduja di Spilinga 1,5

NAPOLI ^[3,4,8]

Pomodoro Napoli "Marrazzo", fior di latte campano, origano di Salina, capperi delle Isole Eolie DOP, basilico

In uscita: Filetti di alici di Cetara "Armatore", olio EVO fruttato intenso Frantoio "Galantino".

INGREDIENTI AGGIUNTIVI O VARIAZIONI

-Il prezzo può variare da un minimo di 0,5€ ad un massimo di 4€ per ogni ingrediente aggiunto.
Per qualsiasi info, chiedere al personale di sala.

*Prodotto abbattuto o congelato all'origine per garantirne la sicurezza e la qualità.

ALLERGENI

Gentile cliente,

ti invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari prima di effettuare l'ordinazione.

Durante la preparazione dei piatti, nonostante la massima attenzione, non possiamo escludere la possibilità di contaminazioni crociate.

I nostri prodotti possono contenere o venire a contatto con le 14 sostanze allergeniche principali previste dal Regolamento UE 1169/2011.

 **IN CASO DI ALLERGIA ALIMENTARE NON COMUNICATA, LA STRUTTURA DECLINA OGNI TIPO DI RESPONSABILITÀ**

1 SEDANO — 2 CROSTACEI — 3 PESCE — 4 LATTICINI — 5 SENAPE
6 FRUTTA A GUSCIO — 7 SOIA — 8 GLUTINE — 9 UOVA — 10 LUPINI
11 MOLLUSCHI — 12 ARACHIDI — 13 SESAMO — 14 SOLFITI



BIRRE ALLA SPINA

LEFFE ROUGE^[8] 33cl / 6

Stile: Rossa D'abbazia

Colore: Ambrato

Fermentazione: Alta

Alcol: 6,6%



Birra doppio malto dal colore ambrato, presenta una schiuma abbondante e persistente.

L'olfatto è intenso e richiama il caffè tostato, con sentori di frutta candita e paglia bagnata.

Il gusto rivela un corpo caldo e morbido, in cui il malto lascia il posto ad un retrogusto erbaceo. Il finale fresco è lungo e persistente.

LÖWENBRÄU URTYP^[8] 20cl / 40cl / 3 5

Stile: Speciale - Urtyp

Colore: Dorato Chiaro

Fermentazione: Bassa

Alcol: 5,4%



Figlia della più ricercata tradizione bavarese con un sentore di “erba appena tagliata”, con una persistenza ed un retrogusto intensi.

Spillata a regola d'arte si presenta con una schiuma bianca compatta, caratteristica che accumuna le birre premium speciali.

Al gusto si presenta morbida ed amara al punto giusto.

Prodotta in base alla legge di purezza bavarese risulta piccante e equilibrata al palato, dal colore dorato e sapore di malto, tipici di questa saporita e fresca birra.

BIRRA BOMMIGLIA

LAUTERBACHER WEIZEN 50cl 6,5

Stile: Weiss

Colore: Dorato torbido

Fermentazione: Alta

Alcol: 5,3%

La Lauterbacher Weizen è una birra di frumento prodotta in Germania, specificamente a Lauterbach, Baviera, dal 1889. Torbida, gustosa e dal colore dorato, come piaceva al contadino di Lauterbach.

Birra di frumento, naturalmente torbida.

Viene descritta come gustosa, naturale e prodotta secondo la tradizione bavarese.

LAUTERBACHER HELL 50cl 6,5

Stile: Helles non filtrata

Colore: Giallo velato

Fermentazione: Bassa

Alcol: 4,8%

La Lauterbacher Natur Hell è una birra chiara non filtrata prodotta dal birrificio bavarese Lauterbacher.

È caratterizzata da un gusto corposo, rinfrescante e piacevolmente luppolato, con note maltate. La sua torbidità naturale è dovuta al fatto che non viene filtrata.

In sintesi, la Lauterbacher Natur Hell è una che offre un'esperienza gustativa intensa e appagante, tipica della tradizione birraria bavarese.



BITBURGER 0.0% DRIVE 33cl 4

Stile: Pilsner analcolica

Colore: Giallo dorato brillante

Fermentazione: Bassa

Alcol: 0,0%

Assolutamente analcolica, ma dal gusto pieno.

Questa birra presenta un risplendente colore dorato con riflessi paglierini ed una stabile schiuma bianca. Gli aromi dolci e tostati si fondono con il sapore di miele e fresco pan di zenzero e vengono completati dal gusto di grano maturo e di erbe piacevolmente amarognole. Un gusto delicato, fresco e stimolante con una nota persistente di luppolo e sfumature di vermouth, completate da un aroma di malto dolceamaro per un gusto pieno e corposo.



BIRRE ARNIGIANALI BALADIN SELECTION

SUPER BITTER 33cl 6,5

Stile: Belgian strong ale

Colore: Ambrato

Alcol: 8,0%

L'olfatto è dominato da note agrumate e resinose del luppolo americano Amarillo, ma in bocca rimane fedele allo stile Baladin e non perde di vista l'equilibrio.

Le note maltate, i sentori di caramello e frutta secca, ben bilanciano il tipico amaro del luppolo.

L'elevato grado alcolico (8 gradi) è ben mascherato dalla struttura, per una birra che invita alla compagnia, alla socializzazione e alle lunghe serate.

L'IPPA 33cl 6,5

Stile: IPA

Colore: Ambrato brillante

Alcol: 5,5%

Una birra che si presenta di colore ambrato brillante con schiuma bianca. Al naso, evidenti note agrumate di mandarino unite a sentori di melone e mango. In bocca risulta evidente la particolare rilettura delle classiche IPA inglesi dove il ceppo di lievito selezionato e coltivato nel birrificio ne determina l'imprinting assolutamente Baladin.

Una birra sorprendentemente beverina che lascia la bocca pulita e appagata, grazie alla sua equilibrata amaricatura e all'armonia tra i luppoli usati.

ROCK'N'ROLL 33cl 6,5

Stile: American Pale Ale

Colore: Giallo carico

Alcol: 7,5%

Una birra dalla schiuma bianca e fine di lunga persistenza, Rock'n'Roll si presenta di color giallo carico con una lieve velatura omogenea.

Al naso le prime note pepate si aprono poi ad una leggera speziatura che porta a scoprire i sentori di cereale in un'equilibrata armonia tra freschezza e calore.



SOFT DRINK

ACQUA 75cl 2,5

- San Bernardo naturale in vetro
- San Bernardo frizzante in vetro

COCA COLA in vetro 33cl 3

COCA COLA ZERO in vetro 33cl 3

FANTA in vetro 33cl 3

VINI E BOLLICINE

★ Chiedere il menù dedicato al personale di sala

DOLCE CONCLUSIONE

Dolci artigianali del giorno 5 ^[4,6,8,9]

AMARI E CAFFÈ

Caffè espresso - Decaffeinato 1,5

Caffè corretto - Orzo 2

Limoncello-Capo-Sambuca-Montenegro-
Brandy 2,5

Amaro del capo Piccante 3,5

Grappa barricata 3

Amaro Jefferson 4

Baileys 3

Amarè - Il primo e unico Amaro Campano
alle erbe presenti nel Real Giardino Inglese
della Reggia di Caserta 3,5

SERVIZIO

Coperto 2 pp

Servizio torta esterna 1,5 pp

La vostra opinione è importante per noi.
Vi invitiamo a lasciare una recensione
per condividere la vostra esperienza!

Google
Reviews ★★★★★



Vuoi organizzare una cena di gruppo?
Rivolgiti al nostro personale di sala
per scoprire i menù dedicati
agli eventi e alle occasioni speciali!