

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 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 ad 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*

MOLINI
FAGIOLI
FARINE ARTIGIANALI DI QUALITÀ

Est. 1973
ARMATORE



ACQUA
PANNA
NATURAL SPRING WATER

S. PELLEGRINO

CASA
MARRAZZO
1934
Artigiani da sempre

Latteria
SORRENTINA
Arte Casearia dal 1880

bufalang
DELIZIE DI LATTE CAMPANO

TERRA VIVA
Azienda Agricola

carbone

PER COMINCIARE

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

ARANCINO ALLA PARMIGIANA^[4,8] 5

Sfera croccante di riso carnaroli impanata al panko, ripiena di provola affumicata campana, pomodoro Napoli "Marrazzo", melanzane a funghetto.

In uscita: Grana padano DOP in crema e grattugiato, basilico.

FRITTATINA D'AUTORE^[1,4,6,8] 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]

Soffici pizzette fritte della tradizione napoletana

A scelta tra:

- Crema di zucchine, Speck del Trentino Alto Adige, pomodorini rossi semi-dried, noci "Sorrento" 4
- Crema di pomodorini gialli del Monte Somma, grana padano DOP e basilico fresco 3
- Mortadella con pistacchi, pesto di pistacchio e polvere di pistacchio 4

CROCCHETTONE PARMIGIANA^[4,8] 4,5

Crocchè di 100% patata, impanato al panko con melanzane a funghetto, canestrato di Amatrice, basilico.

CROCCHETTONE MORTADELLA E PISTACCHIO^[4,6,8] 5

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

PATATE FRITTE DIPPERS LAMBWESTON^[8] 4,5

Servite con ketchup e maionese a parte.

FRITTO NAPOLETANO^[1,4,6,8] 10 (👤 Ideale per 2 persone)

- 1 Frittatina classica
- 1 Crocchettone di patate impanato al panko vuoto
- 1 Montanarina mortadella con pistacchi, pesto di pistacchio e polvere di pistacchio

OLTRE LA TRADIZIONE

POLLO INDIAVOLATO^[4,5,6,8] 13,5

Fior di latte campano, pulled chicken, chorizo iberico, basilico.

In uscita: Dressing allo yogurt, fiocchi di cipolla croccanti, olio evo fruttato intenso frantoio "Galantino".

FIOCCO^[1,4,8] 13

Panna vaccina alla base, fiocchi di patate, provola affumicata campana, grana padano DOP, basilico.

In uscita: Prosciutto cotto alta qualità, panko tostato, dressing al prezzemolo, olio evo fruttato intenso frantoio "Galantino".

COSTIERA^[1,4,8,9] 13

Fior di latte campano, cipolla di Tropea IGP, basilico.

In uscita: Filetti di tonnetto del mediterraneo "Armatore", pomodorini semi-dried, mayo al limone, dressing al prezzemolo, olio evo fruttato intenso frantoio "Galantino".

ORTOLANA SPAZIALE^[1,4,8] 12

Crema di zucchine alla base, fior di latte campano, melanzane a funghetto, zucchine fritte, basilico.

In uscita: Canestrato di Amatrice, panko tostato, olio evo fruttato intenso frantoio "Galantino".

CORTE DEI SAPORI^[4,6,8] 13

Provola affumicata campana, melanzane a funghetto, salsiccia a punta di coltello

In uscita: Stracciatella pugliese, gocce di pesto di basilico di Prà, grana padano DOP, olio evo fruttato intenso frantoio "Galantino".

PROFONDO GIALLO^[4,8] 12,5

Crema di pomodorini gialli del Monte Somma, pomodorini gialli del Monte Somma, pomodorini rossi del piennolo del Vesuvio DOP, origano siciliano, capperi delle Isole Eolie DOP, olio evo aromatizzato all'aglio, grana padano DOP, basilico.

In uscita: Filetti di alici di Cetara "Armatore", polvere di olive nere, olio evo fruttato intenso frantoio "Galantino".

VERDE FUMÉ^[1,4,8] 12,5

Crema di zucchine alla base, provola affumicata campana, zucchine fritte, basilico.

In uscita: Speck del Trentino Alto Adige, crema di grana padano DOP, olio evo fruttato intenso frantoio "Galantino".

FICO^[4,8] 12,5

Fior di latte campano, basilico.

In uscita: Prosciutto crudo di Parma DOP, confettura di fichi bianchi, erborinato di latte caprino, fiocchi di cipolle croccanti, olio evo fruttato intenso frantoio "Galantino".

CARPEDIEM^[4,6,8] 13

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

In uscita: Prosciutto crudo di Parma DOP, stracciatella pugliese, noci "Sorrento", gocce di pesto di basilico di Prà, zest di limone, olio evo fruttato intenso frantoio "Galantino".

PISTACCHIO LOVERS^[4,6,8] 12,5

Fior di latte campano, basilico.

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

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" in uscita.

DELICATA^[4,8] 12,5

Crema di pomodorini gialli del Monte Somma, mozzarella di bufala campana, basilico.

In uscita: Prosciutto crudo di Parma DOP, olio evo fruttato intenso frantoio "Galantino".

TARTUFATA^[4,6,8] 12

Fior di latte campano, erborinato di latte caprino di Paestum, funghi champignon freschi, basilico.

In uscita: Speck Alto Adige, noci "Sorrento", olio evo aromatizzato al tartufo frantoio "Galantino".

NAPOLI^[3,4,8] 9

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".

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 16 mesi, 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".

MARGHERITA IN GIALLO^[4,8] 9

Crema di pomodorini gialli del Monte Somma, fior di latte campano, basilico, olio evo fruttato intenso frantoio "Galantino" in uscita.

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

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

In uscita: Speck Alto Adige, olio evo fruttato intenso frantoio "Galantino".

MARINARA IN GIALLO^[8] 8,5

Crema di pomodorini gialli del Monte Somma, pomodorini gialli del Monte Somma, origano di Salina, olio evo aromatizzato all'aglio, basilico, olio evo fruttato intenso frantoio "Galantino" in uscita.

4 FORMAGGI^[4,8] 9

Fior di latte campano, provola affumicata campana, erborinato di latte caprino di Paestum, basilico.

In uscita: Scaglie di grana padano DOP 16 mesi, 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.

LE GRANDI CLASSICHE

COTTO E FUNGHI^[4,8] 9

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

In uscita: Prosciutto cotto alta qualità, olio evo fruttato intenso frantoio "Galantino".

MIMOSA^[4,8] 9

Panna alla base, fior di latte campano, mais, basilico.

In uscita: Prosciutto cotto alta qualità, olio evo fruttato intenso frantoio "Galantino".

MARGHERITA^[4,8] 7,5

Pomodoro Napoli "Marrazzo", fior di latte campano, basilico, olio evo fruttato intenso frantoio "Galantino" in uscita.

PROVOLA E PEPE^[4,8] 8,5

Pomodoro Napoli "Marrazzo", provola affumicata campana, pepe nero macinato fresco, grana padano DOP, basilico, olio evo fruttato intenso frantoio "Galantino" in uscita.

BUFALA^[4,8] 9,5

Pomodoro Napoli "Marrazzo", mozzarella di bufala campana, basilico, olio evo fruttato intenso frantoio "Galantino" in uscita.

MARINARA^[8] 6

Doppio pomodoro Napoli "Marrazzo", origano di Salina, olio evo aromatizzato all'aglio, basilico, olio evo fruttato intenso frantoio "Galantino" in uscita.

DIAVOLA^[4,8] 8,5

Pomodoro Napoli "Marrazzo", fior di latte campano, spianata piccante, basilico, olio evo fruttato intenso frantoio "Galantino" in uscita.

TONNO E CIPOLLA^[3,4,8] 11,5

Pomodoro Napoli "Marrazzo", fior di latte campano, cipolla di Tropea IGP, basilico.

In uscita: Filetti di tonnetto del mediterraneo "Armatore", olio evo fruttato intenso frantoio "Galantino" in uscita.

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.

DISPONIBILE MOZZARELLA SENZA LATTOSIO +1,00

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

NORBERTUS KARDINAL 20cl/40cl 3,5/6

Stile: Bock

Colore: Ambrato

Fermentazione: Bassa

Alcol: 7,5%

Norbertus Kardinal è una birra dalla personalità unica.

Aroma intenso e maltato, corposa, con un gusto morbido e fruttato.

Prodotta secondo l'Editto della Purezza del 1516 solo con acqua, malto e luppolo.

- Ambrata, con schiuma bianca, fine e persistente.
- Aroma maltato, fieno, frutta molto matura, prugna e spezie.
- Dolce, ampio e ben equilibrato con note di marasca e prugna. Buona acidità e gusto finale piacevole, tendente all'amaro con buona persistenza.

BRINKHOFF'S 20cl/40cl 3/5

Stile: Pilsner

Colore: Giallo dorato

Fermentazione: Bassa

Alcol: 5,0%

La N°1 di Fritz Brinkhoff, la N°1 tra le Pils di Dortmund: una Pils di alta qualità, prodotta ancora oggi secondo la ricetta originale.

- Bionda, giallo dorato, con schiuma bianca, compatta fine e persistente.
- Aromi con leggere note di luppolo e lieviti molto freschi.
- Gusto pulito, secco, senza eccessi amaricanti, piacevole e buona persistenza.



Norbertus



BIRRE IN BOTTIGLIA

WEISS SPEZIAL 50cl 7,5

Stile: Weiss

Colore: Dorato torbido

Fermentazione: Alta

Alcol: 5,3%

Norbertus Weiss spezial è una specialità ad alta fermentazione dall'aspetto biondo dorato, torbido, con schiuma compatta. La particolare ricchezza del malto di frumento la rende gradevole e intensamente fruttata al palato.

- Bionda giallo dorato, torbida, con schiuma bianca, fine e molto persistente.
- Aromi dolci di malto, miele di acacia, vaniglia. Note di frutta come banana, mango e sentori speziati.
- Gusto dolce, ricco, fragrante con buona acidità, con note di mela verde e banana. Lascia la bocca pulita con dolce retrogusto finale.

WEISSBOCK 50cl 7,5

Stile: Weiss

Colore: Biondo dorato

Fermentazione: Alta

Alcol: 7,2%

Norbertus Hefeweizen Bock è una bock ad alta fermentazione, prodotta con l'aggiunta di malto di frumento. Birra non filtrata è caratterizzata da un aspetto biondo dorato, intensamente fruttata e con un profumo e un sapore gradevolissimi.

- Bionda giallo dorato, con schiuma bianca, fine e persistente.
- Aroma ben strutturato e persistente con sentori di mela verde, banana, farina d'orzo.
- Dolce, ricca, cremosa, di buona struttura, fruttata e speziata con note dolci finali. Ottima persistenza gustativa con finale pulito.

KELLERBIER 50cl 7,5

Stile: Keller

Colore: Giallo dorato

Fermentazione: Bassa

Alcol: 5,3%

Norbertus Kellerbier ripercorre la tradizione delle lager non filtrate. L'aspetto è biondo intenso, opalescente e pastosa, caratterizzata da una ricca presenza di vitamine e sali minerali.

- Bionda giallo dorato, torbida, con schiuma bianca, fine e persistente.
- Aromi floreali, speziati, fruttati e di agrumi.
- Dolce, cremosa, ricca, ampia, agrumi, lascia la bocca pulita, note speziate e buona persistenza gustativa.

CLAUSTHALER DRY HOPPED 33cl 4,5

Stile: Keller *analcolica*

Colore: Giallo dorato

Fermentazione: Bassa

Alcol: 0,0%

Birra analcolica non filtrata dall'intenso aroma agrumato: una birra autentica secondo la tradizione perché già nel Medioevo la birra torbida naturale veniva luppolata a freddo. Clausthaler Unfiltered utilizza un luppolo di grande qualità, il prezioso "Cascade", che la rende piacevolmente armoniosa. Ecco perché è una birra che ha tutto ciò che deve avere, meno l'alcol.

- Bionda, non filtrata, velata, schiuma fine e persistente.
- Aroma intenso, con lievi note di frutta, agrumi (limone e pompelmo) e frutta esotica.
- Gusto asciutto, armonioso, con notevole persistenza di luppolo.

BIRRE ARTIGIANALI “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

- Panna naturale in vetro
- S.Pellegrino gassata in vetro

COCA COLA in vetro 33cl 3

COCA COLA ZERO in vetro 33cl 3

FANTA in vetro 33cl 3


S.PELLEGRINO


**ACQUA
PANNA**
NATURAL SPRING WATER



VINI E BOLLICINE

☞ Chiedere il menù dedicato al personale di sala.

DOLCE CONCLUSIONE

Dolci artigianali del giorno 5

AMARI E CAFFÉ

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

Selezione Azienda **“Antica Distilleria Petrone”**

PETRONE
ANTICA DISTILLERIA
DAL 1858

- AMARÈ - *Il primo e unico Amaro Campano alle erbe presenti nel Real Giardino Inglese della Reggia di Caserta* 3,5
- ESCILO - *Amaro di casa Surace il frutto di un'insolita e genuina collaborazione con il collettivo del “Pacco da Giu”.* 4,5
- Crema di liquore di caffè 17% vol. 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!*


Reviews ★★★★★

