

LE NOSTRE PIZZE

COSACCA 3-6-9

San Marzano dop, Olio aromatizzato al Peperoncino, spolverata di parmigiano reggiano, condita all'uscita con Scaglie di Pecorino del Monte Porro, basilico e olio Evo

€ 6.00

3-6-9 COTTO

San Marzano dop, Fior di latte del Matese, prosciutto cotto, basilico e olio Evo

€ 8.00

3-6-9 COTTO E FUNGHI

San Marzano dop, Fior di latte del Matese, prosciutto cotto, funghi champignon, basilico e olio Evo

€ 8.00

3-6-9 DIAVOLA

San Marzano dop, Fior di latte del Matese, spianata piccante, basilico e olio Evo

€ 8.00

3-6-9 MARGHERITA

San Marzano dop, Fior di latte del Matese, spolverata di parmigiano reggiano, basilico e olio Evo

€ 7.00

3-6-9 MARGHERITA DOP

San Marzano dop, Fior di latte del Matese, Caciocavallo Silano, pomodorini confit, basilico e olio Evo

€ 8.00

MARGHERITA REALE 3-6-9

San Marzano dop, Bufala Avellinese docg, Spolverata di parmigiano reggiano, basilico e olio Evo

€ 8.00

3-6-9 MARINARA

San Marzano dop, Filetto di San Marzano, aglio di Nubia, origano di Sicilia, basilico e olio Evo

€ 5.50

³⁻⁶⁻⁹ NAPOLETANA

San Marzano dop, Fior di latte del Matese,
origano di Sicilia, acciughe di Sciacca, basilico e olio Evo
€ 8.00

QUATTRO FORMAGGI ³⁻⁶⁻⁹

Fior di latte del Matese, fantasia di formaggi, basilico e olio Evo
€ 9.00

³⁻⁶⁻⁹ QUATTRO STAGIONI

San Marzano dop, Fior di latte del Matese, prosciutto cotto, funghi champignon,
carciofini alla romana, oliva taggiasca, basilico e olio Evo
€ 9.00

ROMANA ³⁻⁵⁻⁶⁻⁹

San Marzano dop, Fior di latte del Matese,
Acciughe di Sciacca, Olive taggiasche e
Cappero di Pantelleria, basilico e olio Evo
€ 8.50

³⁻⁶⁻⁹ RICCA

San Marzano dop, Fior di latte del Matese,
Panna, Speck dell'alto Adige Igp. basilico e olio Evo
€ 8.00

COSTIERA ³⁻⁵⁻⁶⁻⁹

San Marzano d.o.p, Filetto di San Marzano d.o.p.,
Mousse di ricotta campana, acciughe di Sciacca,
Origano di Sicilia, basilico e olio Evo
€ 8.00

³⁻⁶⁻⁹ SBAGLIATA

Filetti di San Marzano dop,
Bufala Avellinese docg., basilico e Olio Evo
€ 7.50

RUSTICA ³⁻⁶⁻⁹

San Marzano dop., Fior di latte del Matese,
Spianata piccante di S. Pietro e Zola di Novara dop, basilico e olio Evo
€ 9.00

³⁻⁵⁻⁶⁻⁹⁻¹³ STORICA

San Marzano dop, Fior di latte del Matese,
Rossa di Tropea, Straccetti di tonno, basilico e olio Evo
€ 8.00

PROVOLA PATATE E PEPE 3-6-9

Fior di latte del Matese, Provola affumicata Avellinese dop,
patate al forno e Spolverata di pepe nero

€ 8.00

3-6-9 SALSICCIA

San Marzano dop, Fior di latte del Matese,
salsiccia, basilico e olio Evo

€ 8.00

3-6-9 SALSICCIA E PATATINE FRITTE

San Marzano dop, Fior di latte del Matese,
salsiccia e patatine fritte, basilico e olio Evo

€ 9.00

3-6-9 WURSTEL

San Marzano dop, Fior di latte del Matese,
wurstel, basilico e olio Evo

€ 8.00

3-6-9 WURSTEL E PATATINE

San Marzano dop, Fior di latte del Matese,
wurstel, patatine fritte, basilico e olio Evo

€ 9.00

3-6-9 VEGETARIANA

San Marzano dop, Fior di latte del Matese,
peperoni, melanzane e zucchine alla griglia, basilico e olio Evo

€ 8.00

LE PIZZE DELLO CHEF

ARDITA 3-6-9

San Marzano dop, Fior di latte del Matese,
Salsiccia di maiale nero casertano, Olive taggiasche,
Straccetti di peperoni arrostiti, basilico e olio Evo

€ 9.00

3-6-9-13 STELLA DEL SUD

Focaccia con spolverata di grana, condita all'uscita:
Rughetta croccante, petali di Crudo, Datterini,
scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi
e stracciatella pugliese dop

€ 15.00

TARANTELLA 3-6-9-13

Fior di latte del Matese, provola affumicata Avellinese Dop,
prosciutto cotto, croché di patate, glassa di aceto balsamico,
basilico e spolverata di pepe, olio evo

€ 12.00

3-6-9 CAPRESE

S. Marzano Dop, origano di Sicilia, olio evo Condita all'uscita con
Bufala Avellinese Docg, Pomodoro i suoi profumi, basilico e olio evo

€ 12.00

GUSTOSA 3-6-9-13

Crema di parmigiano reggiano, fior di latte del Matese,
cipolla rossa di Tropea caramellata, speck dell'Alto Adige Igp croccante,
condita all'uscita con: Pomodorini Datterino, stracciatella Pugliese dop

€14.00

3-6-9-13 LA BOMBA

Bordo ripieno di ricotta di bufala campana docg,
provola affumicata Avellinese Dop, porchetta
di Ariccia, patate al forno, olio e basilico

€ 13.00

SCIUE' SCIUE' 3-2-6-9

Bordo ripieno di bufala Avellinese docg e pesto home made,
S. Marzano dop, Spolverata di parmigiano reggiano,

Scaglie di Pecorino del Monte Porro, condita all'uscita con bocconcini di bufala docg

€ 13.00

3-2-6-9-13 BRONTE

Fior di latte del Matese, basilico e olio Evo;
Condita all'uscita con Burrata di Murgia docg.
Mortadella igp e granella di pistacchio di Bronte,
€ 13.00

SUPERLATIVA 3-6-9-13

Filetto di San Marzano dop, Fior di latte del Matese, basilico e olio Evo;
Condita all'uscita con
Petalì di Prosciutto Crudo di parma stagionato 24 mesi e Burrata di Murgia docg
€ 13.00

3-6-9-13 FRIARIELLI

Fior di latte del Matese, salsiccia di maiale nero casertano,
Friarielli Napoletani, Provola Avellinese affumicata, basilico e olio Evo
€ 12.00

FAGOTTO 3-6-9-13

Bufala Avellinese d.o.c., pomodorini Datterino e basilico;
Condita all'uscita con Petali di Prosciutto Crudo di parma stagionato 24 mesi
Rughetta croccante e scaglie di Parmigiano Reggiano
€ 12.00

3-6-9 IONICA

Fior di latte del Matese, Pancetta arrotolata dop Di Avellino,
n'duja di Spilinga, Carciofini romani, basilico e olio Evo;
Condita all'uscita con Stracciatella Pugliese dop
€ 12.00

VESUVIANA 3-6-9-13

Salsa di pomodorino giallo vesuviano del Piennolo dop,
Condita all'uscita con Petali di Prosciutto Crudo di parma stagionato 24 mesi e
Stracciatella Pugliese dop, e scaglie di caciocavallo irpino stagionato in grotta
€ 14.00

3-6-9-5 RAFFINATA

Fior di latte del Matese, zucchine alla griglia,
Pomodorino datterino, Gamberetti, basilico e olio Evo
€ 12.00

PIZZA FRITTA 3-6-9-13

Fior di latte del Matese, Ricotta campana doc
Salame Mugnano del cardinale e Provola Avellinese affumicata
€ 10.00

LEGGERA 3-6-9-13

S. Marzano dop, fiordilatte del Matese, basilico ed olio evo
Condita in uscita con bresaola di bufala Igp, rughetta croccante
e scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi
€ 14.00

3-6-9 BUFALOTTA

S. Marzano dop, fiordilatte del Matese, basilico olio Evo
Condita all'uscita con: Parma 24 mesi, rughetta croccante, bocconcini di bufala
campana, scaglie di Parmigiano Reggiano e datterino rosso
€ 17.00

LA PIACENTINA 3-6-9-13

Salsa di pomodorino giallo vesuviano del Piennolo dop, caciocavallo irpino stagionato
in grotta, mousse di ricotta, pomodorini confit
Condita all'uscita con coppa Piacentina
€ 14,00

3-6-9-13 CALABRA

S. Marzano dop, Fior di latte del Matese, olio evo e basilico
Rossa di tropea stufata, n'duja di Spilinga igp;
condita all' uscita con Scaglie di Caciocavallo irpino stagionato in grotta
€ 11.00

SILANA 3-6-9

Fior di latte del Matese, violetta fritta, pomodorino confit, olio evo e basilico,
Provola affumicata Avellinese dop, spolverata di parmigiano 24 mesi
Condita in uscita con Burrata di Murgia docg.
€ 13.00

3-6-9-13 AFFASCINANTE

Crema di zafferano, fior di latte del Matese, salsiccia di maiale nero casertano
Condita all'uscita con scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi

€ 12.00

PARTENOPEA 3-6-9-13

S. Marzano dop, fior di latte del Matese, spianata piccante di S. Pietro,
capperi di Pantelleria, spicchi di datterino rosso, ricotta di bufala igp e spolverata di
pepe nero
olio evo, basilico

€ 11.00

3-4-5-6-8-9-13 FRUTTI DI MARE

San Marzano dop, olio, basilico, condita all'uscita con spadellata di mare

€16,00