

PER INIZIARE

Frittatina napoletana

bucatini, besciamella, carne trita, piselli, provola, panatura croccante. (1 pezzo)

A' pall e ris ross

riso basmati, ragù napoletano, carne trita, piselli, provola, panatura croccante. (1 pezzo)

A' pall e ris bianc

riso basmati, salame Napoli, provola, panatura croccante. (1 pezzo)

Mozzarelline fritte

ciliegine di bufala DOP con panatura croccante homemade. (7 pezzi)

Panzerotti

patate, provola, prezzemolo, parmigiano e pepe nero, in panatura croccante. (1 pezzo)

Mozzarelline fritte

ciliegine di bufala DOP con panatura croccante homemade. (7 pezzi)

Patatine Fritte dippers

ANTIPASTI GOURMET

Tris di montanarine gourmet

Mortadella e pistacchio - Salmone affumicato, stracciatella, lime e pepe rosa - Pesce spada affumicato, menta e stracciatella.

Misto Pinuccé di mare (per 2 persone)

Moscardini alla luciana - Polipo all'insolata con patate e prezzemolo - Bruschette pomodorini, basilico e olio evo - Calamarelle fritte - Gamberi in salsa cocktail homemade.

INSALATE

Ceasar salad

Insalata verde, crostini, pollo alla griglia, scaglie di grana, salsa ceasar.

Caponata

Insalata verde, olive nere, tonno a tranci, mozzarella di bufala, pomodorini datterini e acciughe.

PIZZE CLASSICHE

(Tutte le pizze contengono olio E.V.O., basilico e pecorino)

2€

Margherita

pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico, olio E.V.O.

6€

1,5€

Bufalina

pomodoro San Marzano, basilico, bufala campana DOP.

9€

1,5€

Quattro formaggi

fior di latte, gorgonzola, ricotta di bufala, Grana Padano a scaglie.

9€

4€

Diavola

pomodoro San Marzano, provola di Agerola, spianata piccante.

9€

2€

Capricciosa

pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, olive nere di Gaeta, carciofini alla brace sott'olio.

10€

4€

Carrettiera

provola di Agerola, friarielli e salsiccia punta di coltello.

10€

4€

Marinara

pomodoro San Marzano, aglio, origano e datterini freschi.

5€

10€

Napoli

pomodoro San Marzano, fior di latte, acciughe di Cetara, olive nere di Gaeta, origano.

10€

Ortolana

fior di latte, friarielli, olive nere di Gaeta, melanzane e zucchine grigliate, datterini gialli e rossi.

10€

10€

Wurstel e patatine

fior di latte, wurstel, patatine dippers.

10€

12€

Ripieno classico

pomodoro San Marzano, fior di latte, pecorino, prosciutto cotto.

8€

12€

Ripieno "Napoletano"

pomodoro San Marzano, fior di latte, ricotta di bufala, pecorino, salame Napoli.

12€

LE CONTEMPORANEE

Pinuccé

fior di latte, cipolle caramellate, pancetta e polpettine fritte di manzo homemade.

Polpo Fritto

salsa di scarpariello giallo homemade, bufala DOP, pomodorini rossi confit, polpo fritto.

Norvegese

fior di latte, cipolla di tropea, all'uscita salmone affumicato, guacamole, pepe rosa in grani e basilico fritto.

La luciana

salsa scarpariello, moscardini, olive nere di Gaeta, capperi, aglio, prezzemolo e origano.

Ceasar salad

fior di latte, datterini rossi, all'uscita pollo alla griglia, insalata iceberg, salsa caesar e scaglie di grana.

La siciliana di mare

Salsa scarpariello, provola, melanzane a funghetto, pesce spada e menta.

Quattro stagioni di mare

Pizza 4 gusti: ¼ fiordilatte, acciughe di Cetara e capperi, ¼ provola, melanzane e tocchetti di pesce spada, ¼ gambero argentino, stracciatella e pistacchio, ¼ fiordilatte, moscardini alla luciana e prezzemolo

La Ligure

fior di latte, pesto di basilico, datterini rossi, bresaola, rucola e scaglie di grana

Burrata

fior di latte, datterini rossi, rucola selvatica, crudo di Parma, burrata d'Andria, scaglie di Grana Padano.

La gamberotto 16€
fior di latte, 4 gamberoni, burrata d'Andria, pesto e granella di pistacchio.

La ficata 15€
fior di latte, confettura di fichi, crudo di Parma, cubetti di brie.

La don Peppe 15€
salsa scarpariello giallo, capperi, acciughe, olive taggiasche, pomodorini confit, tarallo sbriciolato e stracciatella

LE SPECIALI

La racchetta 16€
pizza a forma di racchetta con manico ripieno di prosciutto cotto e ricotta, al centro: pancetta, cipolla rossa di Tropea, crema di pistacchio.

La perla 15€
pizza a forma di conchiglia ripiena di: fior di latte, datterini gialli e rossi, all'uscita crudo di Parma, scaglie di Grana Padano, bufala intera da 125gr.

O' cappiello e Totò 15€
pizza con cornicione ripieno di ricotta di bufala, scarpariello giallo homemade, bufala DOP, acciughe di Cetara, capperi.

PIZZE FRITTE

La completa 12€
cicoli napoletani, ricotta di bufala, pomodoro San Marzano, provola e pepe nero.

Zingara 10€
salsiccia punta di coltello, friarielli, provola.

O' battilocchio (fritta baby) 6€
pomodoro San Marzano, provola, pepe nero.

Coperto 2€

*In mancanza di fresco, il prodotto potrebbe essere surgelato.
Per la lista completa degli allergeni si invitano i gentili clienti a rivolgersi al personale di sala.*

I PRIMI

Lo chef Emanuele Terracciano propone:

Pasta e patate

pasta mista con provola, Parmigiano Reggiano, pepe, pancetta e patate.

12€

Linguine alla luciana

linguine con salsa di moscardini, olive, capperi e prezzemolo.

15€

Spaghetti alla nerano

spaghetti con crema di zucchine pancetta croccante e chips di zucchine.

14€

Scialatiello ai frutti di mare

scialatielli con vongole, gamberoni, cozze, calamari.

16€

E' vongole

spaghetti alle vongole con metodo napoletano.

15€

I SECONDI

Tagliata di manzo

servita con rucola e Grana Padano.

18€

Cuopp di pesce

calamari e gamberi fritti.

16€

Pesce spada alla griglia

con insalata e pomodorini.

14€

Polipetti alla luciana in tegamino

con crostini di pane.

15€

Impepata di cozze

con pepe e prezzemolo.

12€

I DOLCI

Babà napoletano bagnato al rum

5€

Tiramisù homemade

5€

Cheesecake con 3 gusti

Nutella, caramello e frutti di bosco.

5€

Bon bon alla Nutella

6€

Sorbetto

3,5€



Pinuccé

La tradizione 'a coppa

BEVANDE

Acqua 75cl

3€

Bibite 33cl

3€

Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta, Sprite, Chinotto. The limone o pesca da 25cl.

Birra chiara piccola

3€

Birra rossa piccola

4€

Birra chiara media

5€

Birra rossa media

6€

Calice di vino

5€

Bottiglia di vino

20€

Bottiglia di prosecco

24€

Caffè

1€

Caffè macchiato

1,2€

Caffè corretto

1,5€

Digestivi

4€

La storia

Pinuccé (Fumiento Giuseppina) nasce nel cuore di Napoli il 4 settembre 1968...

Sin da bambina marinava la scuola per aiutare sua nonna Tittina nella preparazione delle pizze nel carretto nei vicioletti di Napoli... una passione tramandata a suo figlio Giovanni e suo nipote Vittorio (3° generazione di pizzaioli), raccomandandogli sempre di portare su ogni pizza i sapori e la tradizione di un alimento unico al mondo tutto napoletano...

La nostra storia è vera proprio come le nostre pizze.

Maestro pizzaiolo Giovanni Fumiento