MY DREAM

da Francesco Caterino



SCARICA LA NOSTRA APP PER NON PERDERE TUTTI I NOSTRI VANTAGGI

Benvenuti da Francesco Caterino

La Pizzeria My Dream nasce il 24/07/2021.

Dal sogno del giovane pizzaiolo campano (CE) **Francesco Caterino** classe 1997.

La sua **passione** per i **lievitati** e con una selezione di **farine** nasce una **pizza altamente digeribile** , realizzata con un **impasto diretto** con **lievitazione di 36** ore e con **idratazione** oltre il **75%.**

Tutti i prodotti sono scelti con la massima attenzione, frutto di un costante lavoro di ricerca e selezione di **materie prime di alta qualità**, spesso **DOP,IGP, Presidio Slow Food.**

MY DREAM

da Francesco Caterino

BIRRIFICIO ARTIGIANALE NAPOLETANO

N'artigiana

Veracemente Napoletana



SCOPRI DI PIÙ SU N'ARTIGIANA

la Prima Birra prodotta con il Sole di Napoli!

the First Beer produced with the Sun of Naples!

Prodotta in Italia con **Energia Rinnovabile**

ANTIPASTI E FRITTI ARTIGIANALI

Frittatina napoletana — *€ 3.50*
Bucatini, provola, piselli, pepe, parmigiano reggiano D.O.P., prosciutto cotto, besciamella home made.Allergeni: 2, 7.

Montanara classica — *€ 3.00*
impasto di pizza fritto con ragù napoletano e parmigiano D.O.P. Allergeni: 2, 7.

Crocchè classico — *€ 3.00*
crocche di patate, pepe, pecorino romano D.O.P. Allergeni: 2, 7.

Crocchè salsicce e friarielli — *€ 3.50*
Crocchè di patate , pepe , pecorino romano D.O.P. , vellutata di friarielli e salsiccia. Allergeni: 2, 7.

Polpettine al ragù — *€ 7.50*
polpette di manzo al ragù napoletano, parmigiano reggiano D.O.P. Allergeni: 7

Patate fritte Chips — *€ 4.00*
patate fresche artigianali tagliate sottili e tonde.

Patate fritte stik — *€ 4.00*
patate fresche artigianali tagliate a stik

Insalatona classica — *€ 8.00*
insalata iceberg, rucola, pomodorini e scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P. Allergeni: 7.

Insalatona con tonno — *€ 9.00*
insalata Iceberg, rucola, pomodorini, filetto di tonno. Allergeni: 4

PANINO ALLA PIASTRA

IL CLASSICO *€ 12.00*

salsiccia, friarielli saltati in padella, provola di Agerola. Allergeni: 2, 7.

NON PUÒ MANCARE *€ 12.00*

mozzarella di bufala, rucola, prosciutto crudo di Parma D.O.P. Allergeni: 2, 7.

NA' GODURIA *€ 12.00*

zucca grigliata , provola di agerola , gorgonzola D.O.P e porchetta artigianale. Allergeni: 2, 7.

' NU SIGNOR PANINO *€ 12.00*

Guanciale artigianale , funghi porcini , pecorino romano D.O.P. , provola di Agerola. Allergeni: 2, 7.

'O CAPOLAVOR *€ 12.00*

porchetta artigianale , fior di latte di Agerola , patate al forno , cipolla caramellata. Allergeni: 2, 7.

OGNI PANINO È ACCOMPAGNATO DA PATATINE CHIPS

LE NOSTRE PIZZE VEGANE

Zuccosa *€ 12.00*

Crema di zucca, funghi champignon, mozzarella vegana, scaglie di tartufo. Allergeni: 2.

Friarielli e Patate *€ 12.00*

Vellutata di friarielli, patate al forno, mozzarella vegana, peperone crusco di Senise I.G.P. Allergeni: 2.

Porcini e Zucca *€ 12.00*

Zucca grigliata, funghi porcini, mozzarella vegana, cipolla caramellata. Allergeni: 2.

Tris di pomodoro *€ 11.00*

mozzarella vegana, pomodori gialli, pomodorini rossi, pomodori secchi, crema di cipolla rossa, crumble di olive, olio evo.. Allergeni: 2.

PIZZE CLASSICHE

Margherita *€ 7.00*
pomodoro, fior di latte di Agerola, Parmigiano Reggiano D.O.P., basilico, olio evo. Allergeni: 2, 7.

Margherita DOP *€ 8.50*
pomodoro, mozzarella di bufala, parmigiano reggiano D.O.P. , basilico, olio evo. Allergeni: 2, 7.

Marinara *€ 6.00*
pomodoro, origano, pesto di aglio Orsino, basilico, olio evo. Allergeni: 2, 7, 10.

Provola e pepe *€ 8.00*
pomodoro, provola di Agerola , parmigiano reggiano D.O.P., pepe, basilico, olio evo. Allergeni: 2, 7.

Cosacca *€ 7.50*
pomodoro, pecorino romano D.O.P. , parmigiano reggiano D.O.P. , basilico, olio evo. Allergeni: 2, 7.

Diavola *€ 9.00*
pomodoro, fior di latte di Agerola , salsiccia piccante , basilico, parmigiano reggiano D.O.P. , olio evo. Allergeni: 2, 7.

Capricciosa *€ 10.00*
pomodoro, fior di latte di Agerola , funghi champignon freschi, salame Napoli, olive nere, carciofi, parmigiano reggiano D.O.P., in uscita prosciutto cotto, olio evo. Allergeni: 2, 7.

Campagnola *€ 11.00*
provola di agerola, salsiccia, patate fresche al forno, parmigiano reggiano D.O.P. , basilico, olio evo. Allergeni: 2, 7.

Wurstel e patatine *€ 7.50*
fior di latte di Agerola , würstel, parmigiano reggiano D.O.P. , patatine artigianali fritte, olio evo. Allergeni: 2, 6, 7.

MY DREAM

da Francesco Caterino



I NOSTRI ABBINAMENTI

Bufalina *€ 10.00*
mozzarella di bufala, pomodorini rossi e gialli, parmigiano reggiano D.O.P., basilico, olio evo. Allergeni: 2, 7.

Marinara a modo nostro *€ 9.50*
pomodoro, pomodorini gialli, origano, pesto di aglio Orsino, all'uscita alici di Cetara, crumble di olive nere, olio evo. Allergeni: 2, 4, 7, 10.

Domenica da mamma *€ 13.00*
ragù napoletano, parmigiano reggiano D.O.P. , polpettine di manzo , ricotta di bufala, basilico , olio evo. Allergeni: 2, 6, 7.

Romanaccia *€ 13.00*
pomodorini freschi saltati in padella con capperi, olive nere e alici, parmigiano reggiano D.O.P. , in uscita mozzarella di bufala, origano, olio evo. Allergeni: 2, 4, 7.

Cuor di cipolla *€ 13.00*
crema di cipolla rossa, fior di latte , parmigiano reggiano D.O.P. , in uscita pomodori secchi, filetti di tonno, crumble di olive nere, olio evo. Allergeni: 2, 4, 7.

Primavera *€ 13.00*
mozzarella di bufala, pomodorini rossi, in uscita: rucola, prosciutto crudo di Parma, scaglie di parmigiano reggiano D.O.P., olio evo. Allergeni: 2, 7.

Quattro formaggi *€ 12.00*
provola di Agerola, parmigiano reggiano D.O.P. , gorgonzola D.O.P, provolone del Monaco D.O.P., pecorino romano D.O.P., olio evo. Allergeni: 2, 4, 7.

Pistacchio *€ 13.00*
fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano D.O.P. , in uscita mortadella di Bologna I.G.P., pesto di pistacchio, basilico, olio evo. Allergeni: 2, 7, 10.

Gustosa *€ 13.00*
fior di latte di Agerola , prosciutto cotto, tartufo nero, scaglie di parmigiano reggiano D.O.P., basilico, olio evo. Allergeni: 2, 7.

Profumo di tartufo *€ 13.00*
fior di latte di Agerola , salsiccia, parmigiano reggiano D.O.P. , tartufo nero, pecorino romano D.O.P., basilico, olio evo. Allergeni: 2, 7.

PIZZE DI STAGIONE

La Golosona *€ 13.00*
Crema di zucca, gorgonzola DOP, parmigiano reggiano D.O.P., porchetta artigianale, fior di latte, cipolla caramellata. Allergeni: 2, 7.

Guancialona *€ 13.00*
Vellutata di friarielli, provola di Agerola, guanciale artigianale e pecorino romano D.O.P., olio EVO. Allergeni: 2, 7.

Porchetta e patate *€ 12.00*
Porchetta artigianale, patate al forno, provola di Agerola, parmigiano reggian D.O.P., olio EVO. Allergeni: 2, 7.

Porcini e Guanciale *€ 14.00*
Fior di latte di Agerola, zucca grigliata, funghi porcini, parmigiano reggiano D.O.P., guanciale artigianale, cacio ricotta del Cilento D.O.P. Allergeni: 2, 7.

Scarulé *€ 13.00*
Vellutata di scarola, fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano D.O.P., olive, alici di Cetara, peperone crusco di Senise I.G.P., olio EVO. Allergeni: 2, 4, 7.

Abbraccio d'Inverno *€ 13.00*
Provola di Agerola, gorgonzola D.O.P, parmigiano reggiano D.O.P., speck del Trentino, cipolla caramellata, olio EVO. Allergeni: 2, 7.

Casertana *€ 13.00*
Vellutata di friarielli, salsiccia, provola di Agerola, cacioricotta del Cilento, parmigiano reggiano D.O.P., olio EVO. Allergeni: 2, 7.

Testa di Zucca *€ 13.00*
Vellutata di zucca, provola di Agerola, salsiccia, provolone del Monaco D.O.P., parmigiano reggiano D.O.P., basilico, olio EVO. Allergeni: 2, 7.

LE FRITTE RIPIENE

La Napoli *€ 10.00*
ricotta di bufala, pomodoro, salame Napoli, pepe, parmigiano reggiano D.O.P. Allergeni: 2, 7, 10.

La classica *€ 10.00*
ricotta di bufala, prosciutto cotto, pepe, parmigiano reggiano D.O.P. Allergeni: 2, 7, 10.

MY DREAM

da Francesco Caterino



BIRRE ARTIGIANALI NAPOLETANE

BIRRIFICIO ARTIGIANALE NAPOLETANO

N'artigiana
Veracemente Napoletana



ORO

4,8% vol.

- Colore oro brillante
  Bright gold color
- Delicato aroma floreale
  Delicate floral aroma
- Gusto equilibrato, leggera amarezza
  Balanced taste, slight bitterness

LAGER bassa fermentazione
LAGER low fermentation

33cl € **6,00**



AMBRATA

5,8% vol.

- Colore ambrato e luminoso
  Bright amber color
- Vaniglia e chiodi di garofano
  Aromas of vanilla and cloves
- Finale dissetante e speziato
  Thirst-quenching and spicy finish

PALE ALE alta fermentazione
PALE ALE high fermentation

33cl € **6,50**



ROSSA

5,0% vol.

- Colore bruno con riflessi rubino
  Brown color with ruby reflections
- Caldo aroma di malto e caramello
  Warm aroma of malt and caramel
- Sapore intenso, finale coinvolgente
  Intense flavor, captivating finish

LAGER bassa fermentazione
LAGER low fermentation

33cl € **6,00**



DOPPIO MALTO

7,0% vol.

- Color oro antico
  Antique gold color
- Esplosione di aromi, note fruttate
  Explosion of aromas, fruity notes
- Corposa, retrogusto equilibrato
  Full-bodied, balanced aftertaste

STRONG ALE alta fermentazione
STRONG ALE high fermentation

33cl € **6,00**



BIRRA ANALCOLICA

<0,5% vol.

- Colore dorato
  Golden color
- Note di cereali, fiori bianchi
  Aroma of cereals, white flowers
- Equilibrato, amarognolo
  Balanced with light bitterness

ALE alta fermentazione
ALE high fermentation

66cl € **6,50**

BIRRE ALLA SPINA

Ichnusa non filtrata 20 cl.	*€ 3.50*
Ichnusa non filtrata 40 cl.	*€ 6.00*
Messina Vivace 40 cl. (Birra chiara)	*€ 5.50*
Messina vivace 20 cl. (Birra chiara)	*€ 3.50*

BIRRE IN BOTTIGLIA

Heineken 33 cl.	*€ 3.50*
Paulaner Hefe Weissbier 50 cl.	*€ 6.00*
Paulaner Munchner Hell 50 cl.	*€ 5.00*

BIBITE

Coca Cola 00 33 cl.	*€ 3.50*
Coca Cola 33 cl.	*€ 3.50*
Coca Cola zero 33 cl.	*€ 3.50*
Fanta 33 cl.	*€ 3.50*
Acqua frizzante Pejo 75 cl.	*€ 2.50*
Acqua naturale Pejo 75 cl.	*€ 2.50*

BOLLICINE

Prosecco — *€ 15.00*

Prosecco Superiore Valdobbiadene D.O.C.G. — *€ 18.00*
Prosecco Superiore Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Dry

Franciacorta Brut — *€ 30.00*
Franciacorta Brut D.O.C.G.

Champagne Brut — *€ 60.00*

VINI BIANCHI

Pignoletto D.O.C. — *€ 14.00*
Pignoletto D.O.C.

Falanghina Benevento I.G.P. — *€ 15.00*
Falanghina Benevento I.G.P.

Greco Sannio D.O.P. — *€ 15.00*
Greco Sannio D.O.P.

Ribolla Gialla D.O.C. — *€ 21.00*
Ribolla Gialla Friuli D.O.C.

VINI ROSSI

Aglianico Benventano I.G.P. — *€ 15.00*
Aglianico Benventano I.G.P.

Sangiovese Superiore D.O.P. — *€ 16.00*
Sangiovese Superiore D.O.P.

Primitivo Salento I.G.P. — *€ 18.00*
Primitivo Salento I.G.P.

Lambrusco Otello I.G.P. — *€ 18.00*
Lambrusco Otello I.G.P.

CAFFÉ, AMARI E GRAPPE

Caffè	***€ 2.00***
Caffè decaffeinato	***€ 2.00***
Caffè macchiato	***€ 2.50***
Caffe' corretto con sambuca	***€ 2.50***
Amaro Del Capo	***€ 4.00***
Jägermeister	***€ 4.00***
Lucano	***€ 4.00***
Limoncello	***€ 4.00***
Montenegro	***€ 4.00***
Sambuca	***€ 4.00***
Grappa barricata	***€ 5.00***

Coperto € 2.50

ALLERGENI

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE
NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE SOMMINISTRATE
IN QUESTA ATTIVITÀ POSSONO ESSERE CONTENUTE
SOSTANZE CONSIDERATE ALLERGENI.

Elenco degli ingredienti allergenici che possono provocare
allergie o intolleranze presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.



1. Uova e prodotti a base di uova



2. Cereali contenenti glutine



3. Crostacei e prodotti a base di crostacei



4. Pesce e prodotti a base di pesce



5. Soia e prodotti a base di soia



6. Arachidi e prodotti a base di arachidi



7. Latte e prodotti a base di latte



8. Prodotti a base di semi di sesamo



9. Sedano e prodotti a base di sedano



10. Frutta a guscio



11. Senape e prodotti a base di senape



12. Anidrite solforosa e solfiti



13. Lupini e prodotti a base di lupini



14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Il nostro personale è a vostra disposizione per fornire
ogni supporto o informazione aggiuntiva.

MY DREAM
da Francesco Caterino

BIRRIFICIO
ARTIGIANALE
NAPOLETANO

'A artigiana

Veracemente Napoletana



la Prima Birra prodotta con il Sole di Napoli!