

MENÙ



Il gusto continua anche fuori dal piatto. Seguici su Instagram e Facebook per scoprire novità, eventi e pizze fuori menù.

  @pizzeria_whitegold

Lo sapevi che ...?

Un amore chiamato pizza

**Una storia fatta di fuoco, mani ,
farina e meraviglia**



**La pizza è molto più di un piatto.
È un rito che attraversa i secoli, è
profumo che accoglie, è crosta che
scricchiola sotto i denti e cuore che
si scalda con un morso.
È la cosa più semplice e più geniale
che l'Italia abbia mai regalato al
mondo.**

**Eppure... quanti sanno davvero da
dove viene?**

**Dalle focacce ai forni a legna: l'inizio
di tutto**

**Le prime tracce della pizza affondano
le radici migliaia di anni fa, quando
gli antichi Egizi, Greci e Romani
preparavano focacce piatte cotte su
pietra, condite con olio ed erbe
aromatiche. Erano antenate della
pizza moderna, sì, ma mancava
ancora l'ingrediente che avrebbe
cambiato tutto: il pomodoro.**

**Quando nel '500 il pomodoro arrivò
dalle Americhe, all'inizio fu guardato
con sospetto. Solo decenni dopo i
napoletani iniziarono a usarlo sulla
pasta e sulla pizza, dando il via a
un'evoluzione che ha conquistato
ogni angolo del pianeta. La nostra
idea di pizza**

**A White Gold crediamo che la pizza
sia una faccenda seria.**

**Per questo usiamo solo ingredienti
selezionati, farine di qualità, impasti
studiati, lunghi tempi di lievitazione
e mani che rispettano la tradizione
ma non hanno paura di
sperimentare.**

**Ogni pizza che esce dal nostro forno
racconta qualcosa: della nostra
storia, del nostro gusto, della nostra
visione.**

**La pizza è tradizione, ma anche
rivoluzione.**

**È passione, artigianalità, creatività.
È una forma d'arte che si mangia, si
vive, si ricorda.**

**Benvenuti nella nostra idea di pizza.
Benvenuti da White Gold.**



ANTIPASTI

POKER DI MONTANARE (9-3-5-2)

MONTANARA TRADIZIONALE: (POMODORO, GRANA)

MONTANARA MORTACCHIO: (MORTADELLA

BOLOGNA IGP, RICOTTA DI BUFALA, PISTACCHIO DI BRONTE)

MONTANARA ALICELLA: STRACCIATA, ALICI DEL CANTABRICO
E POMODORINO CONFIT

MONTANARA NERANO: CREMA DI ZUCCHINE, CHIPS DI
ZUCCHINE E CACIOCAVALLO

€ 10,00

MONTANARA SINGOLA

€ 2/3,00

CANNOLO DI PULCINELLA (9-3-12)

CANNOLO DI PIZZA FRITTO E RIPASSATO AL FORNO, FARCITO
CON RAGÙ NAPOLETANO E UNA SPOLVERATA DI PARMIGIANO

€ 4,00

CROCCHÈ (9-3-14)

PATATE, PECORINO, SALE, PEPE, FIORDILATTE

€ 2,00

PATATINE FRITTE* (9)

€ 4,00

* PRODOTTI
SURGELATI
ALL'ORIGINE





MOZZARELLA
IN CARROZZA X2
€ 3,00

(9-3)

FRITTATINA NERANO
BUCATINI, BESCIAMELLA, ZUCCHINE, CHIPS DI ZUCCHINE
€ 4,00

FRITTATINA CLASSICA
BUCATINI, BESCIAMELLA, PROSCIUTTO COTTO, PISELLI
€ 3,00

(9-3)

SCUGNIZZI
STRACCETTI DI PIZZA FRITTA CON POMODORO E STRACCIATELLA
STRACCETTI DI PIZZA FRITTA CON PISTACCHIO E STRACCIATELLA
€ 7,00

(9-3-2)

ARANCINO AL RAGÙ
RISO, PARMIGIANO, RAGÙ NAPOLETANO
€ 3,00

(9-3-12)

ARANCINO MORTADELLA
(9-2)

RISO, PISTACCHIO DI SICILIA,
MORTADELLA BOLOGNA IGP
€ 3,00

COPERTO € 2,00



Oro d'estate
PIZZE DELLO CHEF
MARE

GAMBERO ROSSO (9-5-3)

CREMA DI ZUCCHINE, STRACCIATELLA DI BUFALA, TARTARE DI
GAMBERO ROSSO, POLVERE DI COCCO, CONFETTURA AL LIMONE,
BASILICO, OLIO EVO

€ 14,00

SPADA E MELANZANE (9-5-3)

FIORDILATTE, OLIVE NERE, PESCE SPADA AFFUMICATO, CHIPS DI
MELANZANE, POMODORINO CONFIT, CAPPERI, ZEST DI LIMONE,
BASILICO, OLIO EVO

€ 14,00

BURRO E ALICI (9-5-3)

FIORDILATTE, FIOCCHI DI BURRO DI BUFALA, ALICI DEL
CANTABRICO, POMODORINO CONFIT, CRUMBLE DI PANE, BASILICO
CRISTALLIZZATO, OLIO EVO

€ 12,00

ROSSO DI SERA (9-5-3)

CREMA DI CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA, BUFALA, FILETTI DI
TONNO, CIPOLLA CROCCANTE, POMODORINO ROSSO SEMIDRIED,
POLVERE DI OLIVE NERE, BASILICO, OLIO EVO

€ 14,00

GENOVESE DI TONNO (9-5-3)

RAGÙ DI CIPOLLA E TONNO FRESCO, FIORDILATTE, POMODORINO
ROSSO SEMIDRIED, ZEST DI LIMONE, BASILICO, OLIO EVO

€ 14,00





TERRA

NERANO (9-3)

CREMA DI ZUCCHINE, PROVOLA, PANCETTA CROCCANTE, CHIPS DI ZUCCHINE, CACIOCAVALLO, BASILICO, OLIO EVO

€10,00

Ò RAGÙ E MAMMÀ (9-3-12)

RAGÙ DI CARNE ALLA NAPOLETANA, PROVOLA, CHIPS DI GRANA PADANO, BASILICO CRISTALLIZZATO, OLIO EVO

€10,00

LA MIA PARMIGIANA (9-3)

POMODORO, PROVOLA, CHIPS DI MELANZANE, STRACCIATELLA DI BUFALA, SCAGLIE DI GRANA PADANO, BASILICO CRISTALLIZZATO, OLIO EVO

€10,00

VEGETARIANA (9-3)

CREMA DI ZUCCHINE, FIORI DI ZUCCA, FIORDILATTE, CHIPS DI MELANZANE, BASILICO, OLIO EVO

€8,00

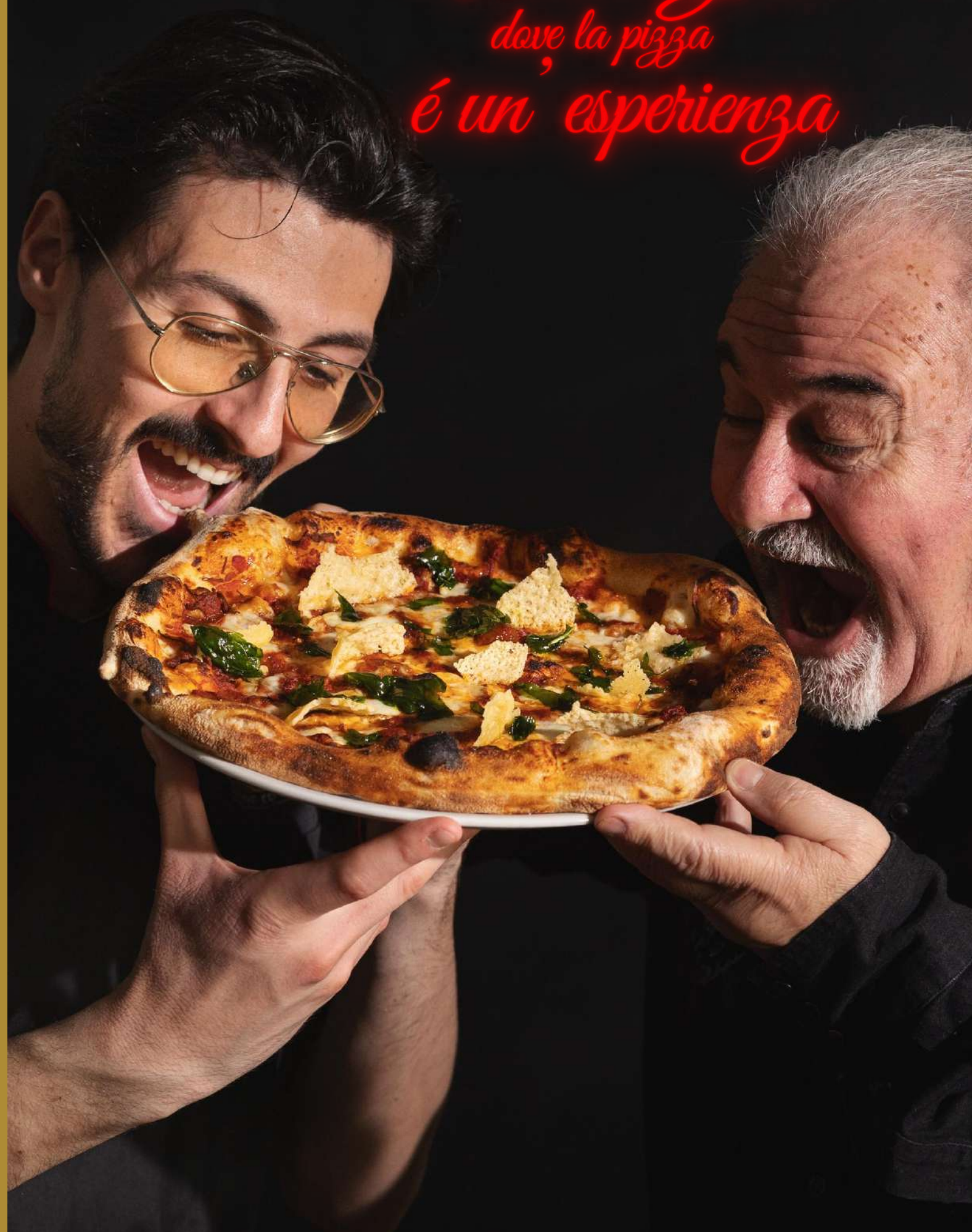
SCIURILLI (9-3)

CREMA DI RICOTTA DI BUFALA, PROVOLA, FIORI DI ZUCCA, PANCETTA ARTIGIANALE, BASILICO, OLIO EVO

€10,00

AL FINE DI MANTENERE CALIBRATO IL TOPPING DELLE NOSTRE PIZZE NON SI ACCETTANO VARIAZIONI

White Gold
dove la pizza
é un'esperienza



PIZZE ROSSE

BUFALINA (9-3)

POMODORO, BUFALA, BASILICO, OLIO EVO

€ 8,00

MARGHERITA (9-3)

POMODORO, FIORDILATTE, BASILICO, OLIO EVO

€ 5,00

CAPRICCIOSA (9-3)

POMODORO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO,
CARCIOFI, OLIVE CAIAZZANE, FUNGHI CHAMPIGNON,
BASILICO, OLIO EVO

€ 9,00

MARINARA (9)

POMODORO, AGLIO DELL'UFITA, ORIGANO,
BASILICO, OLIO EVO

€ 4,00

DIAVOLA (9-3)

POMODORO, FIORDILATTE, SALAME
PICCANTE, BASILICO, OLIO EVO

€ 7,00

SICILIANA (9-3)

POMODORO, FIORDILATTE, MELANZANE, BASILICO,
OLIO EVO

€ 6,00

SUPPLEMENTO DI 1,00/2,00 PER OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO





NAPOLI (9-3-5)

POMODORO, FIORDILATTE, ALICI DEL CANTABRICO,
CAPPERI DI SALINA, BASILICO, OLIO EVO

€ 8,00

PROVOLA E PEPE (9-3)

POMODORO, PROVOLA, PEPE, OLIO EVO

€ 7,00

AMATRICIANA (9-3)

POMODORO, GUANCIALE CROCCANTE, PECORINO
ROMANO, BASILICO, OLIO EVO

€ 9,00

LUCIFERO (9-3)

POMODORO, FIORDILATTE, NDUJA DI SPILINGA,
CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, CACIOCAVALLO IRPINO,
BASILICO, OLIO EVO

€ 9,00

MARINARA SECONDO VALERIO (9-13-5)

POMODORO, ORIGANO DI MONTAGNA, AGLIO
DELL'UFITA, ALICI DEL CANTABRICO, CAPPERI DI
SALINA, OLIVE CAIAZZANE, BASILICO, OLIO EVO

€ 8,00

CARMINUCCIO (9)

POMODORO, PANCETTA ARTIGIANALE, GRANA PADANO,
PEPE, ORIGANO, BASILICO TRITATO, OLIO EVO

€ 9,00

SUPPLEMENTO DI 1,00/2,00 PER OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO

PIZZE BIANCHE

NOCI E MIELE (9-3-2)

FIORDILATTE, PROSCIUTTO CRUDO, BLU DI BUFALA,
NOCI, MIELE, BASILICO, OLIO EVO

€ 10,00

RIBELLE (9-3)

FIORDILATTE, NDUJA DI SPILINGA, MELANZANE,
STRACCIATELLA DI BUFALA, POMODORINO ROSSO
SEMIDRIED, FILI DI PEPERONCINO, BASILICO
CRISTALLIZZATO, OLIO EVO

€ 12,00

PATANELLA (9-3)

PROVOLA, PATATE AL FORNO, SALSICCIA, SCAGLIE
DI GRANA PADANO, BASILICO, OLIO EVO

€ 9,00

MORTACCHIO (9-3-2)

FIORDILATTE, MORTADELLA BOLOGNA IGP, RICOTTA
DI BUFALA, PISTACCHI E PESTO DI PISTACCHIO DI
BRONTE, BASILICO, OLIO EVO

€ 10,00

BOSCAIOLA (9-3)

FIORDILATTE, FUNGHI CHAMPIGNON, SALSICCIA,
BASILICO, OLIO EVO

€ 8,00

SUPPLEMENTO DI 1,00/2,00 PER OGNI INGREDIENTE

AGGIUNTO





TONNO, CIPOLLA ED OLIVE (9-3-5)
FIORDILATTE, TONNO ROSSO, CIPOLLA ROSSA DI
TROPEA, OLIVE CAIAZZANE, BASILICO, OLIO EVO
€ 8,00

SNELLA (9-3)
FIORDILATTE, POMODORINO ROSSO SEMIDRIED,
RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO, SCAGLIE DI GRANA
PADANO, OLIO EVO
€ 9,00

SCARULÈ (9-3-5-13)
FIORDILATTE, SCAROLA RIPASSATA, ALICI DI
CETARA, CAPPERI DI SALINA, OLIVE CAIAZZANE,
BASILICO, OLIO EVO
€ 10,00

4 FORMAGGI (9-3)
CREMA DI RICOTTA DI BUFALA, FIORDILATTE, BLU DI BUFALA,
CHIPS DI GRANA PADANO, CONFETTURA DI PELLECCHIELLA
"ALBICOCCA DEL VESUVIO", BASILICO, OLIO EVO
€ 10,00

WURSTEL E PATATINE (9-3)
FIORDILATTE, WURSTEL, PATATINE FRITTE,
BASILICO, OLIO EVO
€ 7,00

FOCACCIA (9)
OLIO EVO, ORIGANO
€ 3,00

SUPPLEMENTO DI 1,00/2,00 PER OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO

RIPIENI

CURIOSELLA (9-3)

POMODORO, FIORDILATTE, BASILICO, OLIO EVO,
CORNICIONE RIPIENO DI RICOTTA DI BUFALA
€ 8,00

PAESANA (9-3-2)

CREMA DI TARALLO NAPOLETANO, BUFALA, PANCETTA
ARTIGIANALE, CACIOCAVALLO IRPINO, BASILICO, OLIO
EVO, CORNICIONE RIPIENO DI RICOTTA DI BUFALA
€ 10,00

CALZONE NAPOLETANO AL FORNO (9-3)

POMODORO, SALAME NAPOLI, RICOTTA DI BUFALA,
FIORDILATTE, BASILICO, OLIO EVO
€ 8,00

CALZONE AL COTTO AL FORNO (9-3)

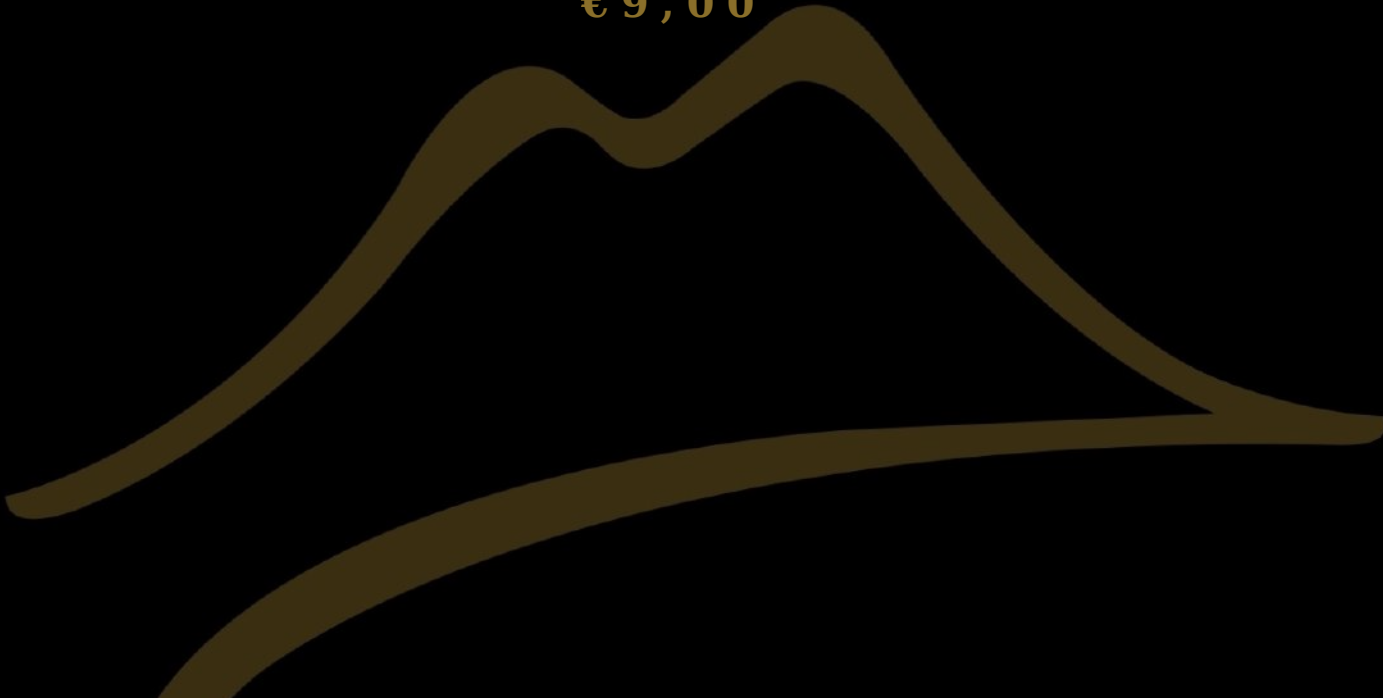
PROSCIUTTO COTTO, FIORDILATTE, BASILICO, OLIO EVO
€ 6,00

CALZONE SCAROLA AL FORNO (9-3-5)

SCAROLA RIPASSATA, FIORDILATTE, OLIVE CAIAZZANE
€ 7,00

CALZONE FRITTO (9-3)

CICOLI NAPOLETANI, POMODORO, PROVOLA,
RICOTTA DI BUFALA, PEPE, BASILICO, OLIO EVO
€ 9,00



PIZZA SENZA GLUTINE € 3,00 AGGIUNTIVI

BIBITE

ACQUA NATURALE (CL 75)	€ 2,00
ACQUA FRIZZANTE CL 75)	€ 2,00
COCA-COLA (CL 33)	€ 2,50
COCA-COLA ZERO (CL 33)	€ 2,50
FANTA (CL 33)	€ 2,50

BIRRE ARTIGINALI

FRAVORT FRESH BEER (CL 33) - 4,9% VOL.	€ 6,00
FRAVORT BIONDA DEL BRENTA (CL 33 - 8,2% VOL.	€ 6,00
FRAVORT ROSSA DEL BRENTA (CL 33)- 8,1% VOL.	€ 6,00





VINI ROSSI

MOIO 57 (CL 75)	€ 20,00
GRAGNANO D.O.P. (CL 75)	€ 16,00
AGLIANICO I.G.P. (CL 75)	€ 14,00
CALICE DI VINO ROSSO (AGLIANICO)	€ 4,00

VINI BIANCHI

GRECO DI TUFO DOCG (CL 75)	€ 18,00
FIANO DI AVELLINO DOCG (CL 75)	€ 18,00
FALANGHINA I.G.P. (CL 75)	€ 14,00
CALICE DI VINO BIANCO (FALANGHINA)	€ 4,00

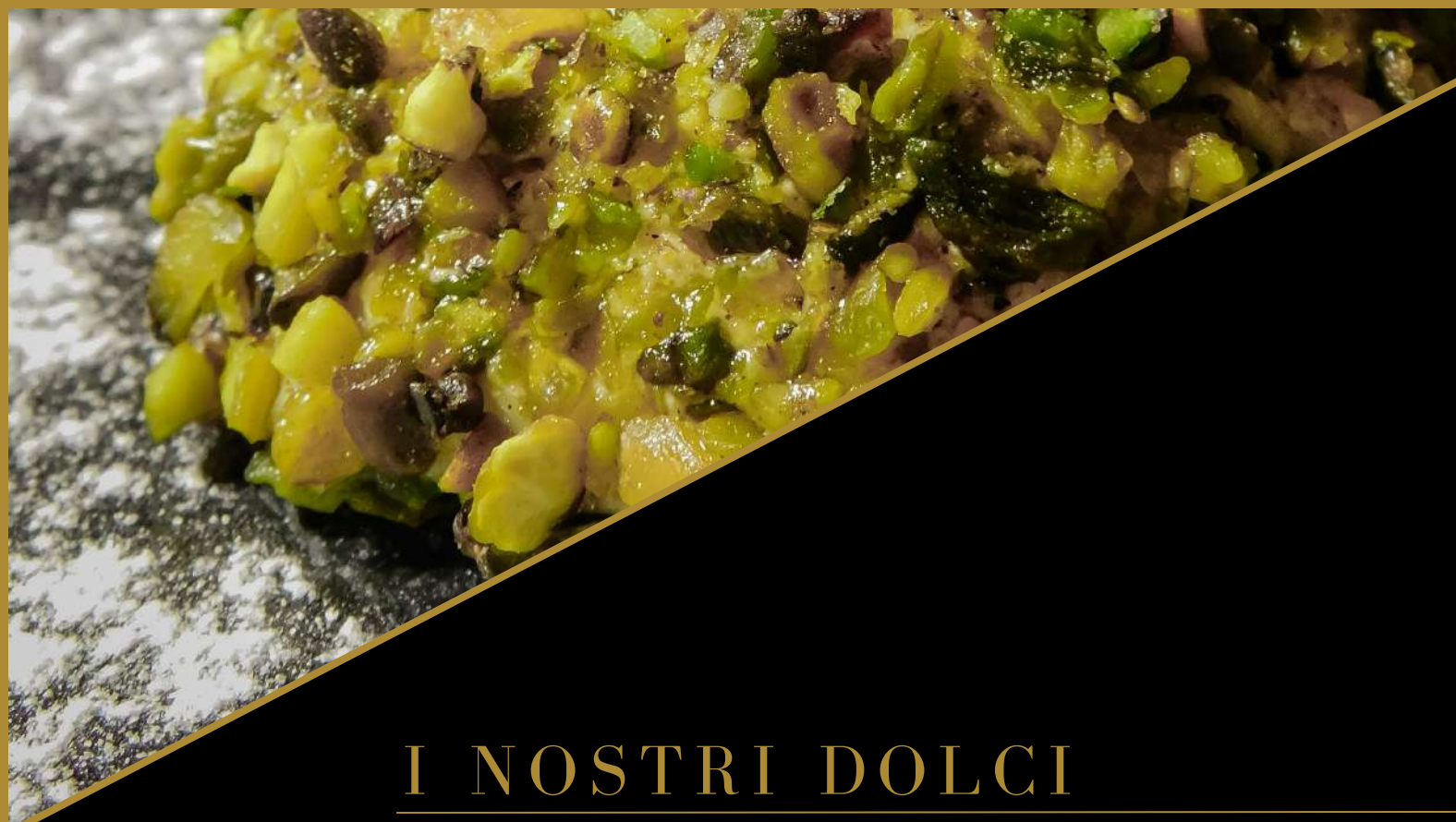
BIRRE

HEINEKEN (CL 33)	€ 2,50
FISCHER (CL 65)	€ 6,00
NASTRO AZZURRO (CL 33)	€ 2,50
NASTRO AZZURRO (CL 62)	€ 4,00
ICHNUSA NON FILTRATA (CL 33)	€ 3,00
ICHNUSA NON FILTRATA (CL 50)	€ 4,00
TENNENT'S SUPER (CL 33)	€ 3,50

AMARI

AMARO DEL CAPO/ AMARO LUCANO/ MONTENEGRO	€ 3,00
FERNET BRANCA/ JAGERMEISTER/AVERNA	€ 3,00
UNICUM/ ELISIR SAN MARZANO BORSCI	€ 3,00
AMARO ALLA RUCOLA/ LIQUIRIZIA	€ 3,00
LIMONCELLO/ MELONCELLO	€ 3,00
CREMONCELLO AL PISTACCHIO	€ 3,00
CREMA ALLA NOCCIOLA/FINOCCHIETTO	€ 3,00
GRAPPA BIANCA/ BARRICATA	€ 4,00
JEFFERSON	€ 5,00
CAFFÈ	€ 1,00





I NOSTRI DOLCI

TUTTI REALIZZATI ARTIGIANALMENTE NELLA NOSTRA CUCINA, PER CHIUDERE IL PASTO IN DOLCEZZA.

TIRAMISÙ (9-3-14-)
€ 6,00

SEMIFREDDO CARAMELLO SALATO E AMARETTO (9-3-14)
€ 6,00

SEMIFREDDO PISTASCCHIO E CIOCCOLATO BIANCO (9-3-14-2)
€ 6,00

SEMIFREDDO NOCCIOLA E CIOCCOLATO FONDENTE (9-3-14-2)
€ 6,00

SCUGNIZZI (STRACCETTI DI PIZZA FRITTA) A
SCELTA TRA NUTELLA E PISTACCHIO (9-3-2)
€ 7,00

LA TENTAZIONE WHITE GOLD (3-9-14)

Frolla al cacao , ganache(panna e cioccolato fondente) e un cuore di crema ai lamponi.In superficie, una nuvola di meringa italiana, lamponi e foglie di menta per un finale fresco e raffinato

€ 6,00

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

1

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

2

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

3

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

4

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

5

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

6

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

7

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

8

GLUTINE



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

9

LUPINI



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

10

SENAPE



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

11

SEDANO



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

12

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

13

UOVA E DERIVATI



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

14



ECO CENTER s.r.l.

Alimenti - Qualità - Ambiente
Via Camillo Sorgente, 18 - 84125 Salerno