



PIZZERIA



PIZZE

PIZZE CON POMODORO SAN MARZANO E FIORDILATTE DI AGEROLA A FETTE

MARGHERITA

pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, basilico fresco e olio Evo

8,00 €

BUFALA

pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala casertana, basilico fresco e olio Evo

9,00 €

QUATTRO STAGIONI

pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto selezione Butti Valmadrera, olive caiazzane, funghi champignon conditi e carciofi saltati in padella

13,00 €

ORTO

pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, melanzane, zucchine, pomodorini di pachino e dressing di basilico fresco

12,00 €

TONNO BONITO

pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, tonno in filetti Bonito del Norte marca Juanjo/Cantabria e cipolla rossa stufata

13,00 €

DUE VALLI

pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, taeggio DOP e sfilacci di bresaola

13,00 €

SFIZIOSA

Pomodoro San Marzano, bufala casertana, salame piccante "schiacciata", pomodorini di Pachino conditi con basilico

13,00 €

PIZZA DELLA SETTIMANA

Ingredienti di stagione abbinati secondo la fantasia del Maestro Pizzaiolo Andrea Lucente.

Chiedi allo Staff di sala la pizza della settimana... oppure guardala sul menu delle proposte del giorno

MINOR VARIETÀ PER MAGGIORE QUALITÀ, FRESCHEZZA E STAGIONALITÀ

Abbiamo accorciato la nostra lista di pizze per creare una proposta di cui andiamo orgogliosi, pensata e combinata per esaltare i prodotti di eccellenza che utilizziamo nelle nostre preparazioni, assicurandovi la massima freschezza delle materie prime e prediligendo la stagionalità degli ingredienti.



LA PIZZA A MODO TUO!

Non ti soddisfano gli abbinamenti proposti?
Crea la tua pizza partendo da una margherita e aggiungi gli ingredienti che desideri.

Il costo di ogni singolo ingrediente ha un prezzo compreso tra 1,00 € e 3,50 €

MENÙ BIMBI

PENNE POMODORO E BASILICO € 7,00

COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE € 9,00

PIZZA BABY CON WURSTEL € 7,00

PIZZE

PIZZE BIANCHE CON FIORDILATTE DI AGEROLA A FETTE

CONTADINA

fiordilatte di Agerola, crema di peperoni, salsiccia Butti Valmadrera, capperi, cipolla rossa stufata

12,00 €

EMILIANA

fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo di Parma DOP, Parmigiano Reggiano 24 mesi Villa Curta, rucola selvatica

14,00 €

SALMONE AFFUMICATO

fiordilatte di Agerola, zucchine taglio julienne, salmone affumicato (prodotto artigianale Baia Parè)

15,00 €

CETARESE

fiordilatte di Agerola, scarola scottata in forno, olive caiazzane, acciughe di Cetara, pomodori semidry a crudo, basilico fresco

13,00 €

PIZZE ROSSE CON POMODORO SAN MARZANO

MARINARA STORICA

pomodoro San Marzano, aglio di Nubia, origano IGT, acciughe di Cetara, prezzemolo fresco

10,00 €

FRUTTI DI MARE

pomodoro San Marzano, cozze, vongole, lupini, totanetti, gamberi, dressing di basilico fresco

15,00 €

PROFUMO MEDITERRANEO

pomodoro San Marzano, capperi di Pantelleria, olive caiazzane, burrata pugliese, rosmarino

14,00 €

SCEGLI IL TUO IMPASTO

IMPASTO CLASSICO

ricco di proteine,
con lunga maturazione
(minimo 48 ore) a
temperatura controllata,
privo di grassi
di origine animale



IMPASTO INTEGRALE

con farina Petra 9
100% italiana,
macinata a pietra,
impasto ricco di proteine e
fibre con lunga maturazione
(minimo 48 ore)
a temperatura controllata,
privo di grassi
di origine animale



IMPASTO SENZA GLUTINE

di nostra
produzione
certificato A.I.C.,
senza latticini e
senza grassi di
origine animale



L'impasto senza glutine con qualsiasi farcitura
comporta la maggiorazione di € 1,50

BEVANDE

ACQUE

ACQUA PANNA 75cl

3,20 €

ACQUA NORDA 75cl

2,70 €

BIBITE

S.PELLEGRINO 20cl

3,00 €

ARANCIATA S.PELLEGRINO 20cl

3,00 €

BIRRE

PERONI CRUDA *Piccola 20cl*

3,50 €

PERONI ROSSA GRAN RISERVA *Piccola 20cl*

4,00 €

ALHAMBRA RISERVA "CERVEZA EXTRA" 33 cl

5,00 €

FRANZISKANER WEISS *bottiglia 50cl*

5,50 €

ACQUA S.PELLEGRINO 75cl

3,20 €

GASSOSA S.PELLEGRINO 20cl

3,00 €

CHINOTTO S.PELLEGRINO 20cl

3,00 €

COCA COLA ZERO 33cl

3,00 €

PERONI CRUDA *Media 40 cl*

5,00 €

PERONI ROSSA GRAN RISERVA *Media 40cl*

5,50 €

ESTRELLA DAURA *birra senza glutine 33cl*

4,50 €

COPERTO 2,00 €

GIN TONIC

selezione di gin,
acque toniche e
botanicals



VINI AL BICCHIERE

Consulta il menù dedicato alla nostra
selezione di vini al bicchiere che
provvediamo ad aggiornare
regolarmente.



CA' DEL BOSCO *abbinato al pescato*

Ogni giorno scegliamo una bollicina Ca' del Bosco da
abbinare alla nostra proposta di pescato fresco:
chiedi al personale di sala la selezione del giorno

LA CARTA DEI VINI

Consulta la nostra carta dei vini per prendere visione
della vasta offerta di vini italiani e locali, oppure
chiedi al personale di sala di visitare personalmente la
nostra cantina.

ALLERGENI ALIMENTARI

ALLERGENI PRESENTI NELLE PREPARAZIONI (REG. UE 1169/2011)

Abbiamo a disposizione del Cliente la lista completa degli allergeni presenti in ognuna delle nostre proposte culinarie. In caso di intolleranze alimentari o anche per semplice verifica è sufficiente chiedere agli assistenti di sala di visionare la carta allergeni.

CEREALI CONTENENTI GLUTINE

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

CROSTACEI e prodotti derivati

UOVA e prodotti derivati

PESCE e prodotti derivati, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

ARACHIDI e prodotti derivati

SOIA e prodotti derivati, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

LATTE e prodotti derivati, tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
- b) lattitolo.

FRUTTA E GUSCIO cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

SEDANO e prodotti derivati

SENAPE e prodotti derivati

SEMI DI SESANO e prodotti derivati

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

LUPINI e prodotti derivati

MOLLUSCHI e prodotti derivati

DAI 1960

*Baia
di
Parè*