

NON SOLO LIEVITO

Ed eccoci qua a raccontare, in breve, la nostra filosofia.
Apparentemente può sembrare un prodotto lievitato banale,
ma è proprio qui il suo segreto: *il Lievito Madre!*

I nostri lievitati vengono curati in ogni loro piccola fase,
a partire dal "*bagnetto*" iniziale del lievito,
al rinfresco, all'unione di farine macinate a pietra,
fino ad arrivare alla fase finale di lievitazione a più di 24 ore
che dona loro croccantezza e al contempo un'alta digeribilità.

Questo metodo ci permette di riprendere i grandi classici
della tradizione napoletana in una chiave del tutto moderna.

Detto questo spero di non avervi annoiato
ma invogliato ancor di più a degustare i nostri prodotti.

Buona esplorazione e Buon Appetito

•
•
•
•
•

Giuseppe Rizzo



•
•
•

“

il Moderno

”

Perché Non Rinnovarsi Ogni Tanto!?
Bisogna stare al passo con i tempi ed ecco perché vogliamo proporvi
delle new entry nel nostro menù:

i Cocktail!

Moscow Mule

Nato negli anni '40 per un motivo puramente commerciale:
rilanciare sul mercato vodka e ginger beer.

[Vodka Stolichnaya, Gin, Sciroppo di zucchero,
Succo di limone, Ginger Beer]

8,00€

•

Gin Tonic

Nato nel sub-continente indiano dall'unione di tre medicine:
il gin per il coraggio, tonico per la malaria e il Lime per lo scorbuto.

[Selezione di Gin, Acqua Tonica, Rosmarino/Cetriolo]

8,00 - 10,00€

•

Mojito

Il cocktail divenne famoso attorno
agli anni '40 grazie a **La Bodeguilla del Medio**,
locale frequentato da numerose personalità
di fama mondiale come Hemingway,
prendendo così un carattere internazionale

Novità

[Rhum invecchiato, Lime, Menta, Zucchero di canna, Acqua Tonica]

8,00€

•

Spritz

Lo Spritz nacque durante il periodo della dominazione Asburgica
in Veneto nell' 800 dove i soldati dell'impero Asburgico d'istanza in Veneto
non si trovavano a loro agio con la grande varietà di vini veneti,
dalla gradazione troppo elevata rispetto al tenore alcolico cui erano avvezzi.
Da qui la richiesta agli osti locali di spruzzare un po' d'acqua all'interno
dei vini (spritzen, in tedesco) per renderli più leggeri.

[Prosecco Valdobbiadene, Aperol, Soda, Arancia]

5,00€

•

•

•



•
•
•

“ la Differenza ”

[Farina “conTuttoilGrano” macinata a pietra. Focaccia soffice al 100% di farina integrale con biga di Lievito Madre di 22 ore di lievitazione]

Focaccia Calamari

[Stracchino, Calamari, Pesto, Cornetti]
(Presidio Slow Food)

€ 14,00



Focaccia Salmone

[Salmone rosso affumicato Norvegese, Zucchine trifolate,
Stracchino e scorza di Limone grattugiata]

€ 18,00

Focaccia Burrata

[Burrata e Prosciutto Crudo San Daniele 24 mesi]

€ 16,00

Focaccia Friarielli

[Fior di Latte d'Agerola, Friarielli,
Salsiccia fresca, e Ricotta Salata]

€ 10,00

Focaccia Polpo

[Stracchino, Polpo, Paté di Pomodorini secchi, Capperi e Olive]

€ 16,00

Focaccia Anatra

[Coscia d'Anatra, Stracchino, Taccole,
Fiori di Ricotta, salsa di Prezzemolo e Yuzu]

€ 16,00



Focaccia Farcita

[Stracchino, Rucola e Prosciutto Crudo]

€ 16,00



Pizza Pala alla Romana

[Burrata, Acciughe del Mar del Cantabrico
e zeste di Limone al naturale]

€ 2,00 a cubotto

[L'impasto della “Pala Romana” è idratato all'80% con acqua,
con alveolatura molto pronunciata, risultando al palato particolarmente croccante
all'esterno e soffice al cuore.

Viene servita a cubotti e farcita in superficie]



•
•
•

“

la Tradizione

”

La Verace

[Pelato San Marzano, Fiordilatte d'Agerola, Origano,
Basilico fresco e Olio extra vergine d'Oлива a crudo]

€ 6,50

[Pizza secondo disciplinare napoletana,
impasto con Farina tipo 1 macinata a pietra e Lievito Madre.
Pizza dal cornicione alto e croccante di dimensione ridotta (Ø 28cm)]

•

La Margherita Classica

[Pelato San Marzano, Fiordilatte d'Agerola, Origano,
Basilico fresco e Olio extra vergine d'Oлива a crudo]

€ 7,00/10,00

•

La Margherita Tradizione Campana

[Pomodoro Corbarino, Mozzarella di Bufala DOP, Origano,
Basilico fresco e Olio extra vergine d'Oлива a crudo]

€ 8,00/10,00

•

La croccante

[Passata di pomodoro San Marzano, Fiordilatte d'Agerola, Origano,
Basilico fresco e Olio extra vergine d'Oлива a crudo]

€ 7,50/ 12,50

[Pizza con impasto Farina "Petra 1",
Farina "Petra 9 con Tutto il Grano" e Lievito Madre.
Pizza dal cornicione medio-alto e di dimensioni classiche (Ø 32cm)]

•

Panuzzo

[Fiordilatte d'Agerola, Pelato San Marzano, Friarielli,
Soppressata Piccante e Olio Extra Vergine d'Oлива a crudo]

€ 11,00

•

La Napoli

[Passata di pomodoro San Marzano, Fiordilatte d'Agerola, Acciughe del Cantabrico,
Origano, Basilico fresco, Olio extra vergine d'Oлива a crudo]

€ 10,00/15,00

•

•

•

•



Le Verdure

[Passata di pomodoro San Marzano, Fiordilatte d'Agerola,
Verdure di stagione (non grigliate), Origano,
Basilico fresco e Olio extra vergine d'Olive a crudo]

€ 10,00/15,00



Al Cotto Naturale

(dopo cottura)

[Passata di pomodoro San Marzano, Fiordilatte d'Agerola,
prosciutto Cotto al Naturale di Capitelli, Basilico fresco
e Olio extra vergine d'Olive a crudo]

€ 10,00/15,00



Capricciosa

[Passata di pomodoro San Marzano, Fiordilatte d'Agerola, Prosciutto Cotto al Naturale
di Capitelli, funghi, capperi, olive taggiasche, Acciughe del Cantabrico
Basilico fresco e Olio extra vergine d'Olive a crudo]

€ 13,00/ 18,00



Tutte le nostre Pizze possono essere fatte al piatto o al tagliere.
Non è possibile modificarle e
soprattutto non è possibile fare 1/2 taglieri.



•
•
•

“

L'Innovazione

”

Pizza Carbonara

[Fiordilatte d'Agerola, uova, Guanciale rosolato,
Ricotta salata e una spruzzata di Pepe]

€ 12,00/17,00

•

Pizza Fiori di Zucca

[Stracchino, Zafferano, Fiori di Zucca,
Zucchine e Prosciutto Cotto al Naturale Capitellu]

€ 12,00/17,00

Novità

•

Pizza Nduja

[Fiordilatte d'Agerola, Cipolla di Montoro, Nduja di Spilinga,
Pomodorini freschi, Origano, Olio extra vergine d'Oлива a crudo e Basilico]

€ 10,00/15,00

•

Pizza Noci

[Fiordilatte d'Agerola, Gorgonzola, Pere Martin Sec,
Noci e Aceto Balsamico]

€ 10,00/15,00

•

Pizza Patanegra

[Fior di latte d'Agerola, Pluma di Patanegra, Cipolle caramellate e Senape in grani]

€ 20,00/25,00

•

Pizza Bufala DOP

[Fior di latte d'Agerola, Mozzarella di Bufala e Datterini Freschi,
Origano, Basilico e Olio extra vergine d'Oлива a crudo]

€ 10,00/15,00

•

Pizza Puntarelle

[Fior di latte d'Agerola, Puntarelle, Burrata,
Acciughe del Mar cantabrico e Peperoncino]

€ 12,00/17,00

•

•

•

•

•

•

•

•

•



Pizza Soppresata

[Fior di Latte d'Agerola, Soppresata Calabrese, Scarola,
Olive di Gaeta e Olio extra vergine d'Oliva a crudo]

€ 13,00/18,00



Pizza Tostata

[Fior di Latte d'Agerola, Friarielli, Acciughe del Cantabrico,
Burrata e Pane tostato al profumo d'Aglio]

€ 13,00/18,00



Pizza Capperi

[Salsa di Datterino fresco, Capperi, Olive taggiasche e Acciughe del Cantabrico]

€ 10,00/15,00



Pizza Prosciutto Crudo, Rucola e Grana

[Salsa di Datterino fresco, Fior di Latte d'Agerola,
Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, Parmigiano Reggiano,
Rucola fresca e Olio extra vergine d'Oliva a crudo]

€ 12,00/17,00



Pizza "La Nostra Tonno e Cipolle"

[Salsa di Datterino fresco, Tonno Nazionale in tagliata,
Cipolla di Montoro, Olive Taggiasche e Olio extra vergine d'Oliva
al sapore di Basilico a crudo]

€ 15,00/20,00



Le nostre Pizze possono essere fatte al piatto o al tagliere.
Non è possibile modificarle e soprattutto
non è possibile fare 1/2 taglieri.

