

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, 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]

10,00€

•

MilanoTorino

“Un cocktail con 2 città, 2 anime e 2 nomi”

Siamo a inizi '900 e la sua origine è nascosta tra l'inaugurazione dell'autostrada
A4 Milano Torino e il richiamo all'origine dei suoi ingredienti fondamentali: il
Vermouth di Torino e il Campari di Milano. Ed è nelle caratteristiche dei suoi
ingredienti che risiede l'equilibrio del cocktail Milano Torino: i richiami dolci
del Vermouth rosso e i sentori amari del Campari. Il tocco finale: uno spicchio
di arancia, che racchiude in sé dolce e amaro.

[Vermouth rosso, Campari, Arancia]

8,00€

•

novità

Spritz

Lo Spritz nacque nell'800 dove i soldati dell'impero Asburgico d'istanza in Veneto
non si trovavano a loro agio con la grande varietà di vini locali,
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.

[Aperol, Prosecco Valdobbiadene, Soda, Arancia]

-

Ns. variante

[St. Germain, Prosecco Valdobbiadene, Soda]

6,00€

novità



•

•

“

La Differenza

”

Focaccia TuttoilGrano

[Farina “TuttoilGrano” macinata a pietra. Focaccia soffice al 100% con farina integrale e biga di Lievito Madre a 22 ore di maturazione e successivamente altre 10 ore di lievitazione]

Focaccia Friarielli

[Stracchino, friarielli, Patate, Salsiccia e Cacioricotta]

(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 Polpo

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

€ 16,00

•

Focaccia Zucca

[Farina di mais, orzo e grano duro a lievitazione naturale]
[Squacquerone, Zucca, Radicchio tardivo, Funghi Cardoncelli e Ricotta salata]

€ 11,00



•

Focaccia Zola e Pinzimonio

[Crema di Gorgonzola e Verdure invernali]

€ 11,00





Pala alla Romana

[Farina utilizzata tipo 0. 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]

Bufala campana DOP e Pomodorino Confit

€ 4,00 *a porzione*

•

Burrata, Acciuga e scorzetta di Limone

€ 6,00 *a porzione*

•

Squacquerone, Mortadella e Pistacchi salati

€ 4,00 *a porzione*

•

Stracchino e battuta di Fassona

€ 7,00 *a porzione*

•

Pala 61

Bufala, Carciofi, Cotto al naturale, Uovo 61 e Grana

€ 8,00 *1 cubotto*

•

Pala Guanciale 61

Bufala affumicata, Uovo 61, Guanciale affumicato e Scaglie di Pecorino

€ 8,00 *1 cubotto*

La porzione è composta da 2 cubotti



•

•

“

la Tradizione

”

la Verace

[Pizza secondo disciplinare napoletana, impasto con Farina tipo 0, tipo 1 macinata a pietra e Lievito Madre rinfrescato tutti i giorni. Pizza dal cornicione alto e croccante di dimensione ridotta (Ø 28cm)]

Pomodoro Corbarino, Fiordilatte d'Agerola, **Basilico** fresco, Origano e Olio extra vergine d'Oliva a crudo


€ 8,00

•

Pomodoro Corbarino, **olive** Nocellara appassita, Capperi, Acciughe del Cantabrico, Origano e Olio extra vergine d'Oliva a crudo

€ 10,00

•

Fiordilatte d'Agerola, Verdure ai colori d'**Inverno**,  e Olio extra vergine d'Oliva a crudo

€ 10,00

•

Bufala affumicata, **Pomodorino giallo** Torre Guaceto, Capperi, Scaglie di Pecorino, Basilico e Olio extra vergine d'Oliva a crudo 

€ 12,00

PIZZE



•
•

“ la Tradizione ”

l'Impasto

- a noi piace così -

[Impasto formato da un mix di farine da noi selezionate dalla doppio 0, tipo 0 e tipo 1 che ci permette di realizzare una pizza esternamente croccante e soffice all'interno. È un impasto che si presta ad accompagnare ed esaltare tutti i tipi di condimento (Ø 32cm)]

•

Campana: Pomodoro Corbarino, Mozzarella di Bufala DOP, Origano, Basilico fresco e Olio extra vergine d'Olive a crudo
€ 10,00/15,00 *

•

Tradizione: Passata di pomodoro San Marzano, Fiordilatte d'Agerola, Prosciutto Cotto al Naturale di Capitelli, Funghi, Carciofi, Olive, Basilico fresco e Olio extra vergine d'Olive a crudo
€ 13,00/18,00 *

•

Partenopea: Fiordilatte d'Agerola, Friarielli con Patate, Salsiccia, Cacioricotta e Olio extra vergine d'Olive a crudo
€ 11,00/16,00 *

novità

•

Piennolo “il pomodorino del Vesuvio: Fiordilatte d'Agerola, Piennolo, Mozzarella di Bufala DOP, Origano, Basilico fresco e Olio extra vergine d'Olive a crudo
€ 10,00/15,00 *

novità

Pizze



“
| ***L'Innovazione*** |
”

L'Impasto

- a noi piace così -

[Impasto formato da un mix di farine da noi selezionate dalla doppio 0, tipo 0 e tipo 1 che ci permette di realizzare una pizza esternamente croccante e soffice all'interno. È un impasto che si presta ad accompagnare ed esaltare tutti i tipi di condimento (Ø 32cm)]

•
Fiordilatte d'Agerola, **Puntarelle** a crudo, Burrata, Acciughe del Cantabrico, Peperoncino tritato e Olio extra vergine d'Oliva a crudo

€ 12,00/17,00 *

•
Fior di latte d'Agerola, Pluma di **Patanegra**, Cipolle caramellate, Senape in grani e Olio extra vergine d'Oliva a crudo

€ 20,00/25,00 *

•
Fior di latte d'Agerola, **Soppressata** Calabrese, Scarola, Olive di Nocellara e Olio extra vergine d'Oliva a crudo

€ 13,00/18,00 *

•
Fiordilatte d'Agerola, Uova, **Guanciaie** rosolato, Cacioricotta e una spruzzata di Pepe

€ 12,00/17,00 *

•
“il Panuozzo” Fiordilatte d'Agerola, Friarielli con Patate, Soppressata e Olio extra vergine d'Oliva a crudo

€ 12,00

navità

PIZZE



TuttoilGrano

[Impasto con farina macinata a pietra che utilizza tutto il chicco di grano mantenendone intatte tutte le proprietà come presenti in natura... le fibre, le proteine e i sali minerali (Ø 32cm)]

Fiordilatte d'Agerola, Bufala affumicata, Carciofi,
Pancetta cotta affumicata "la **Giovanna**"
e Olio extra vergine d'Oliva a crudo

€ 12,00/17,00 *

novità

Fiordilatte d'Agerola, Gorgonzola Gelmini, Pere,
Noci e Aceto Balsamico

€ 10,00/15,00 *

Fiordilatte d'Agerola, Crema di Broccoli, **Nduja** di Spilinga,
Pomodorini confit, Ricotta salata, Basilico
e Olio extra vergine d'Oliva a crudo

€ 10,00/15,00 *

Fiordilatte d'Agerola, Taleggio, **Radicchio** tardivo,
Speck d'Anatra, Basilico e Olio extra vergine d'Oliva a crudo

€ 13,00/18,00 *

novità

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



Pizze