

## 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 scorbutico.

[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€

•

**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€



•

•

# “ 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 Friggitelli

[Stracchino, Friggitelli, Pomodorini, Cipolla, Salsiccia e Cacioricotta]

€ 14,50

A · G

novità

•

### Focaccia Giovanna e Pecorino

[Stracchino, Fave, Pancetta cotta affumicata “Giovanna” e Pecorino]

€ 13,50

A · G

novità

•

### Focaccia Salmone

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

€ 18,50

A · D · G

•

### Focaccia Burrata

[Burrata e Prosciutto Crudo San Daniele 24 mesi]

€ 16,50

A · G

•

### Focaccia Polpo

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

€ 16,50

A · G · O



•  
•  
*in continuo movimento*

**Vi proponiamo due novità:**

### *Focaccia Romana al piatto*

[di Antichi Grani Siciliani con Petra Evolutiva Biologica  
100% idratazione con pasta madre viva]

con Fragolini di Mare (piccoli moscardini) e Salsa verde

€ 20,00

A • G • O

•

### *Focaccia Multicereali con Bonsemi*

[Farina "TuttoilGrano" e Multicereali con pasta madre viva]

al Roast-Beef selezione Cazzamali con Cipolle di Tropea caramellate,  
insalatina e salsa Barbeque

€ 18,00

A • G • M





## 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]

### Trombetta 61

Stracchino, Zucchine trombetta, Uovo 61 e Ricotta salata

€ 8,00 *1 cubotto*

A · G



### Bufala campana DOP e Pomodorino Confit

€ 5,00 *a porzione*

A · G

### Burrata, Acciuga e scorzetta di Limone

€ 7,00 *a porzione*

A · D · G

### Squacquerone, Mortadella e Pistacchi salati

€ 5,00 *a porzione*

A · G · H

### Stracchino e battuta di Fassona

Servita con salsa di Acciughe del Cantabrico e Capperi di Pantelleria

€ 12,00 *a porzione*

A · G

### Parmigiana

Bufala, Corbarino, Melanzana, Basilico e Parmigiano

€ 8,00 *a porzione*

A · G



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'Oлива a crudo

€ 8,50

A · G

•

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

€ 10,50

A · D

•

Fiordilatte d'Agerola, **Caponata** di Melanzane, Burrata e Olio extra vergine d'Oлива a crudo

€ 10,50

A · G · H · I

novità

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

€ 12,50

A · G

novità

PIZZE



“  
| *la Tradizione* |  
”

*l'Impasto*

*- a noi piace così -*

[Impasto formato da un mix di farine da noi selezionate di tipo 1 (Petra1 - Petra5 - Petra9) 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'Oliva a crudo

€ 10,50/15,50 \*

A . G

•

**Tradizione:** Passata di pomodoro San Marzano, Fiordilatte d'Agerola, Prosciutto Cotto al Naturale di Capitelli, Funghi, Peperoni, Olive, Basilico fresco e Olio extra vergine d'Oliva a crudo

€ 13,50/18,50 \*

A . G

•

**Puparuoli:** Fiordilatte d'Agerola, Friggirelli, Pomodorini, Cipolla, Salsiccia, Cacioricotta e Olio extra vergine d'Oliva a crudo 

€ 12,50/16,50 \*

A . G

•

**Datterino:** Fiordilatte d'Agerola, Datterino, Mozzarella di Bufala DOP, Origano, Basilico fresco e Olio extra vergine d'Oliva a crudo 

€ 10,50/15,50 \*

A . G

Pizze



“  
| ***L'Innovazione*** |  
”

***L'Impasto***

*- a noi piace così -*

[Impasto formato da un mix di farine da noi selezionate di tipo 1 (Petra1 - Petra5 - Petra9) 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, **Fiori di Zucca**, Zafferano, Zucchine, Cotto al naturale e Olio extra vergine d'Oliva a crudo  
€ 14,50/18,50 \*

A · G

Fiordilatte d'Agerola, Pluma di **Patanegra**, Cipolle caramellate, Senape in grani e Olio extra vergine d'Oliva a crudo  
€ 20,50/25,50 \*

A · G · L

Fiordilatte d'Agerola, **Soppressata** Calabrese, Scarola, Olive di Nocellara e Olio extra vergine d'Oliva a crudo  
€ 13,50/18,50 \*

A · G

Fiordilatte d'Agerola, Uova, **Guancia** rosolato, Cacioricotta e una spruzzata di Pepe  
€ 12,50/17,50 \*

A · C · G

*“il Panuozzo”* Fiordilatte d'Agerola, Friggitelli, Pomodorini, Cipolle, Soppressata e Olio extra vergine d'Oliva a crudo  
€ 12,50

A · G

*novità*

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, Peperoni di Carmagnola, Pancetta cotta affumicata "la **Giovanna**" e Olio extra vergine d'Oliva a crudo

€ 12,50/17,50 \*

A • G

novità

•

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

€ 12,50/15,50 \*

A • G • H

•

Fiordilatte d'Agerola, Cipolla di Tropea, **Nduja** di Spilinga, Datterino, Basilico e Olio extra vergine d'Oliva a crudo

€ 12,50/15,50 \*

A • G

•

Fiordilatte d'Agerola, **Melanzane**, Datterino, Prosciutto Cotto, Parmigiano di vacche rosse e Olio extra vergine d'Oliva a crudo

€ 14,50/19,50 \*

A • G

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

•  
•

“

## *Allergeni Alimentari*

”

- A** = **CEREALI CONTENENTI GLUTINE** e prodotti derivati  
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
- B** = **CROSTACEI** e prodotti derivati
- C** = **UOVA** e prodotti derivati
- D** = **PESCE** e prodotti derivati
- E** = **SOIA** e prodotti derivati
- F** = **ARACHIDI** e prodotti derivati
- G** = **LATTE** e prodotti derivati  
compreso il lattosio
- H** = **FRUTTA A GUSCIO** e prodotti derivati  
noci (n. comuni, n. di acagiù, n. pecan, n. del Brasile, n. del Queensland),  
nocciole, mandorle, pistacchi
- I** = **SEDANO** e prodotti derivati
- L** = **SENAPE** e prodotti derivati
- M** = **SEMI DI SESAMO** e prodotti derivati
- N** = **LUPINI** e prodotti a base di lupino
- O** = **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi
- P** = **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**  
in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>

