

PiZZe

DeLL'aNGoLo
il lato buono della cucina e della pizza

L'iMPaSto

<< 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 >>

CLASSICA passata di pomodoro S. Marzano, fiordilatte d'Agerola, basilico fresco, origano e olio EVO A · G	€ 9
CAMPANA pomodoro corbarino in salsa, mozzarella di bufala DOP, basilico fresco, origano e olio EVO A · G	€ 12
COTTO prosciutto cotto al naturale, passata di pomodoro, fiordilatte d'Agerola, basilico fresco, origano e olio EVO A · G	€ 12
FIOR DI BUFALA fiordilatte d'Agerola, pomodoro datterino fresco, mozzarella di bufala DOP, basilico fresco, origano e olio EVO A · G	€ 12
ALTO ADIGE fiordilatte d'Agerola, speck Alto Adige, mele caramellate e funghi A · G	€ 15
ACCIUGHE DEL CANTABRICO passata di pomodoro, fiordilatte d'Agerola, acciughe del Cantabrico, basilico fresco, origano e olio EVO A · D · G	€ 14
SOPPRESSATA fiordilatte d'Agerola, soppressata calabrese, scarola, olive di Nocellara, origano e olio EVO A · G	€ 14,50
GUANCIALE fiordilatte d'Agerola, uova, parmigiano, guanciale rosolato, caciocotta e una spruzzata di pepe A · C · G	€ 15
GIOVANNA E ZUCCA fiordilatte d'Agerola, gongorzola DOP, zucca, pancetta cotta affumicata "La Giovanna" e olio EVO A · G	€ 13
NDUJA fiordilatte d'Agerola, cipolla, nduja di Spilinga, pomodorino, basilico fresco, origano e olio EVO A · G	€ 13
RICCIA fiordilatte d'Agerola, pomodoro corbarino, scarola riccia, olive Caiazzane, filetti di acciughe e capperi A · D · G	€ 14
TRADIZIONE fiordilatte d'Agerola, passata di pomodoro, prosciutto cotto al naturale, funghi, carciofi, olive Nocellara appassite, origano e olio EVO A · G	€ 15
VEGAN passata di pomodoro, crema di ceci e verdure A · M	€ 12
NOCI E PERE fiordilatte d'Agerola, gorgonzola, pere, noci e aceto balsamico A · G · H	€ 13

MORA ROMAGNOLA fiordilatte d'Agerola, squacquerone, mortadella di Mora Romagnola e granella di pistacchi A · G · H	€ 16
PORCINI DOP fiordilatte d'Agerola, porcini saltati, prosciutto crudo e grana a scaglie A · G	€ 18
PATATE E PANCETTA fiordilatte d'Agerola, patate, zola piccante e pancetta di maiale nero A · G	€ 15
TONNO E CIPOLLA DI TROPEA passata di pomodoro S. Marzano, fiordilatte d'Agerola, filetti di tonno sott'olio e cipolla di tropea, origano olio EVO A · G	€ 15
VERDURE DI STAGIONE fiordilatte d'Agerola, verdure di stagione, basilico fresco, origano e olio EVO A · G	€ 12
PARMA 24 MESI fiordilatte d'Agerola, bufala, pomodoro datterino fresco, prosciutto crudo e rucola A · G	€ 15

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 di dimensione ridotta >>

BASILICO pomodoro corbarino, fiordilatte d'Agerola, parmigiano, basilico fresco, origano e olio EVO A · G	€ 11
LIGURIA fiordilatte d'Agerola, pesto di Pra, olive e pecorino A · G	€ 14
OLIVE pomodoro corbarino, olive Nocellara appassita, capperi, acciughe del Cantabrico, origano e olio EVO A · D	€ 13
POMODORINO GIALLO fiordilatte d'Agerola, bufala affumicata, pomodorino giallo Torre Guaceto, capperi, scaglie di pecorino, basilico fresco, origano e olio EVO A · G	€ 14
CIME E SALSICCIA fiordilatte d'agerola, cime di rapa, salsiccia di Bra, ricotta salata a scaglie e olio EVO A · G	€ 15
PUNTARELLE, BURRATA E ACCIUGHE fiordilatte d'agerola, puntarelle, acciughe del cantabrico, stracciatella di burrata, scorza di limone e olio EVO A · D · G	€ 16
VESUVIANA fiordilatte d'agerola, pomodorino giallo, pomodorino rosso, grana, olive nere, origano e olio EVO A · G	€ 15

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 >>

BATTUTA DI MANZO stracchino, battuta di manzo, salsa d'acciughe e capperi A · G	€ 18
CARBONARA fiordilatte d'Agerola, uova, parmigiano, guanciale rosolato, caciocotta e una spruzzata di pepe A · C · G	€ 17

FoCaCCia aL MaiS

<< Impasto con Farina di grano, mais e semi di girasole 100% naturale libera da additivi e conservanti. Idratato all'80% con acqua, con alveolatura molto pronunciata, risultando al palato particolarmente croccante all'esterno e soffice al cuore >>

SALMONE E GUACAMOLE avocado, cipolla, pomodorini e salmone affumicato A · D	€ 20
MORTADELLA, STRACCHINO E PISTACCHI mortadella di Mora Romagnola, stracchino e granella di pistacchi A · G · H	€ 18

PiZZe CoNTeMPoRaNee



FoCaCCia ai CeReaLi

<< 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 >>

BURRATA E CRUDO burrata e prosciutto crudo 24 mesi A · G	€ 20
GIOVANNA FARCITA stracchino, spinacino, pancetta cotta affumicata e pecorino A · G	€ 16

La SoFFiCe ai GRaNi aNTiCHI

<< Impasto con farina di Grani Antichi Siciliani "Miscuglio Evolutivo" tipo 1. Pizza dall'impasto soffice, profumato, con una leggera crosta delicata >>

PATA NEGRA stracciatella di burrata e prosciutto spagnolo 100% bellota A · G	€ 29
BURRATA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO stracciatella di burrata pugliese, acciughe del Mar Cantabrico e zeste di limone naturale A · D · G	€ 15

eXTRa

BIRRE ALLA SPINA

Weizen 0,5 l.	€ 7
Chiara piccola 0,25 l.	€ 4
Chiara media 0,4 l.	€ 6
Rossa piccola 0,25 l.	€ 4,50
Rossa media 0,4 l.	€ 6,50

ACQUA

Acqua microfiltrata 75 cl.	€ 2
Acqua Lauretana 75 cl.	€ 3

BIBITE GASSATE

Coca-Cola 33 cl.	€ 3,50
Coca-Cola Zero 33 cl.	€ 3,50
Aranciata (BIO)	€ 4,50
Limonata (BIO)	€ 4,50
Gassosa (BIO)	€ 4,50

GIAMAICA CAFÈ

caffè selezionato, pura arabica	€ 2,50
---------------------------------	--------

ORZO TOSTATO INFUSO

Az. Agr. Santoleri	€ 3
--------------------	-----

AMARI

	€ 5 / € 7
--	-----------

WHISKY

	€ 9 / € 11
--	------------

GRAPPE

	€ 6
--	-----

RHUM

	€ 10
--	------

ALLERGENI:

- 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, 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 SO2

Servizio/Coperto € 3,00