

081

PIZZERIA VERACE NAPOLETANA

La passione per la pizza per chi nasce a Napoli è innata, ogni napoletano quando mangia una pizza la critica, la esamina e la loda. Non è un semplice sfamarsi ma una tradizione, una cosa sacra, non si può sbagliare. Unendo questo pensiero alla voglia di fare sempre bene con prodotti di ottima qualità creiamo una pizza sempre migliore. Lavoriamo sugli impasti a lunga maturazione, dalle 24 alle 36 ore, in base all'umidità del tempo e alla temperatura per fare in modo di sfornare sempre una pizza molto leggera.



S F I Z I

BRUSCHETTA CON POMODORINI DATTERINI E BASILICO	3,00€
MOZZARELLA IN CARROZZA (2 pz.)	3,50€
BRUSCHETTA CON PANE COTTO NEL FORNO A LEGNA, BURRATA, POMODORO SECCO E ALICI DI CETARA	4,00€
BURRATA, RUCOLA, POMODORINI E CROSTINI DI PANE	6,50€
PROSCIUTTO CRUDO PARMA "CASA GRAZIANO" e BOCCONCINO di BUFALA 125 gr.	8,00€

LE NOSTRE PIZZE

A' MARGHERIT	6,00€	SALSICCIA E FRIARIELL	8,50€
Pomodoro San Marzano DOP, basilico, fior di latte di Agerola, olio extra vergine d'oliva. • con aggiunta di nduia • con aggiunta di parm. reggiano 24 mesi	} +0,50€	Provola fresca, friarielli, salsiccia di maialino nero di Caserta e peperoncino.	
		081	9,00€
		Pomodorini gialli di Corbara, alici di Cetara, olive taggiasche, scaglie di caciocavallo, basilico, olio extra vergine d'oliva.	
A' BUFAL	8,00€	LA CONTADINA	9,00€
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana, basilico, olio extra vergine di oliva.		Provola di Agerola affumicata, guanciale, patate al forno, olio al rosmarino, pepe e basilico.	
PISTACCHIO E MURTADELL	8,00€	A CALABRES	9,50€
Fior di latte di Agerola, mortadella, pistacchi, pepe nero, olio extravergine di oliva.		Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola Cipolla rossa di Tropea igp, Nduia di Spilinga.	
AMATRICIANA	8,50€	A' PAESAN	9,50€
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, pecorino romano, guanciale, pepe.		Provola affumicata, salame di cinghiale, funghi porcini, basilico.	
CACIO E PEPE	8,50€		
Fior di latte di Agerola, Pecorino romano crosta nera, Pepe nero e Olio evo.			

D A B E R E

BIRRA	
Artigianale birrificio "Orso Verde"	S 3,50€ M 5,00€
Birra Moretti bottiglia 33 cl	3,00€
VINI IN BOTTIGLIA	
Prosecco Superiore Valdobbiadene "Case Bianche" Col Sandago 11,5%	20,00€
FaLanghina Tardiva 2016 igt 13% Tenuta Telaro	17,00€
FaLanghina del Sannio Doc Feudi San Gregorio 13%	17,00€
Aglianico rubrato Feudi San Gregorio 13,5%	17,00€
Vino al calice	5,00€
ACQUA 75CL	2,00€
BIBITE	2,50€

AGGIUNTE

Prosciutto crudo di Parma "Casa Graziano"	2,00€
Funghi Porcini	2,00€
Mozzarella di Bufala Campana	2,00€
Altri ingredienti	1,00€
CAFFÈ	1,00€
AMARO	3,00€
COPERTO	2,00€