

081

P I Z Z E R I A V E R A C E
N A P O L E T A N A

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.



M E N Ù P R A N Z O 1 0 E U R O

1 Piatto a scelta tra Pizza, Panuozzo o Insalatona del giorno
+ Calice di vino o Birra piccola o Bibita (Coperto compreso)

Le nostre pizze

A' MARGHERIT

Pomodoro S.Marzano DOP, basilico, fior di latte di Agerola, olio extra vergine d'oliva

PEPERONE

Provola affumicata di Agerola, peperoni al forno con olive nere, basilico

AMATRICIANA

Pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte di Agerola, guanciale, cipolla, pepe, pecorino

CACIO E PEPE

Fior di latte di Agerola, pecorino romano crosta nera, pepe nero

VESUVIO

Fior di latte di Agerola, pomodorini datterini, pomodorini gialli, basilico, parmigiano reggiano

MARGHERITA CON NDUJA

Pomodoro S. Marzano DOP, basilico, fior di latte di Agerola, nduja, olio extra vergine d'oliva

MARINARA

Pomodoro S.Marzano DOP, acciughe di Cetara, aglio di Voghera DOP, origano, olio evo

FIOCCO

Provola affumicata, patate schiacciate, prosciutto cotto, pepe nero

Calzone del giorno

Panuozzo del giorno

Insalatona del giorno