

*PizzeriaGourmet*  
**LIEVITÀ**

# SFIZI

*inizia con il piede giusto*

## **BURRATA PUGLIESE**

Burrata pugliese

**5**

## **ALICI DI CETARA**

Servite con scorza di limone

**5**

## **PATATINE FRITTE\*\***

Patatine fritte con la buccia accompagnate dalla nostra salsa piccante

**5**

## **I CROCCHÈ DEL MAESTRO**

Due crocché di patate con provola affumicata di Agerola

**5**

## **BOCCONCINI DORATI**

Due bocconcini di mozzarella di bufala campana DOP dorati

**6**

## **FRITTATINE IN TEMPURA**

Due frittatine di bucatini in tempura con ragù bianco

**7**

## **TRIS DI FRITTI**

Un crocchè del Maestro, un bocconcino dorato e una frittatina in tempura

**8**

## **POLPETTE AL SUGO**

Due polpette di manzo al sugo con scaglie di polenta frita, Parmigiano Reggiano DOP e basilico fresco

**6**

## **BRUSCHETTE**

Due bruschette con pomodorini datterini conditi con olio extravergine di oliva Nocellara Monocultivar, basilico e origano

**7**

## **PARMIGIANA\***

Parmigiana di melanzane

**7**

## **MONTANARA (fritta e ripassata al forno)**

Salsa di pomodoro San Marzano DOP aromatizzata all'aglio, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e basilico

**10**

# PIZZA *gourmet* NAPULETANA

- MARINARA**  **8**  
Salsa di pomodoro DOP, origano selvatico, aglio rosso e basilico
- MARGHERITA** **10**  
Salsa di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte di Agerola e basilico
- MARGHERITA CON BUFALA** **12**  
Salsa di pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP e basilico
- MARGHERITA VEGANA**  **12**  
Salsa di pomodoro San Marzano DOP, latticino vegano a base di latte di mandorla e basilico
- POMO D'ORO** **12**  
Pomodorini gialli del Vesuvio, ricotta di Agerola, fiordilatte di Agerola e basilico
- CIAMBOTTA**  **12**  
Melanzane, zucchine e peperoni grigliati, patate di Avezzano schiacciate, cipolla rossa, pomodorini datterini, polvere di olive nere, basilico e menta
- PUTTANESCA** **12**  
Salsa di pomodoro San Marzano DOP, alici di Cetara, capperi di Salina, olive nere caiatine, aglio rosso, origano selvatico di Pantelleria e basilico
- RIPIENO TRADIZIONALE (fritto o al forno)** **12**  
Salame bergamasco naturale, ricotta di Agerola, provola affumicata di Agerola, pepe nero e basilico
- 'NDUJA E CIPOLLA**  **12**  
Salsa di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte di Agerola, alici di Cetara e basilico
- SCARPARELLO** **13**  
Pomodorini rossi del Vesuvio, mozzarella di bufala campana DOP, Parmigiano Reggiano DOP, pecorino romano DOP e basilico

**DIAVOLA** 🌶️ **13**

Salsa di pomodoro piccante, fiordilatte di Agerola e salsiccia di maiale semi-secca

**COTTO E PARMIGIANO** **13**

Prosciutto cotto alla brace, fiordilatte di Agerola, cialda di Parmigiano Reggiano DOP e basilico

**5 FORMAGGI** **14**

Gorgonzola Dolce DOP, fiordilatte di Agerola, pecorino romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP e provolone agerolose

**PISTACCHIO** **14**

Pesto di pistacchi siciliani, fiordilatte di Agerola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, scorza di limone e basilico

**CARBONARA BUGIARDA** **15**

Tuorlo di zucca, Prosciutto Crudo di Parma DOP croccante, fiordilatte di Agerola, pecorino romano DOP e pepe nero macinato fresco

**CARPACCIO** **16**

Carpaccio di manzo affumicato, Gorgonzola Dolce DOP, fiordilatte di Agerola, rucola, glassa di "Aceto Balsamico di Modena I.G.P." e gherigli di noci

# PANUOZZI

*serviti con patatine fritte*

**VEGANO** 🌿 **13**

Zucchine, melanzane e peperoni grigliati, patate al forno, crema di zucca, basilico e olio extravergine di oliva Nocellara Monocultivar

**SALSICCIA E FRIARIELLI** **13**

Salsiccia di maiale, provola affumicata di Agerola, friarielli e olio extravergine di oliva Nocellara Monocultivar

**PORCHETTA** **13**

Porchetta di Aricia IGP, patate al forno e provola affumicata di Agerola

**POLPETTA** **13**

Polpette al sugo, Parmigiano Reggiano DOP e basilico



# PIATTI FREDDI

*perfetti in ogni stagione*

## **CAPRESE**

Mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini datterini, basilico e origano selvatico di Pantelleria

**12**

## **CRUDO E BUFALA**

Mozzarella di bufala campana DOP e Prosciutto Crudo di Parma DOP

**13**

## **CARPACCIO DI MANZO FUME**

Carpaccio di manzo affumicato, rucola, Parmigiano Reggiano DOP e glassa di "Aceto Balsamico di Modena I.G.P"

**14**

# INSALATE

*perfette in ogni occasione*

## **GRECA**

Misticanza, pomodorini datterini, cetrioli, cipolla rossa, olive nere caiatine, cacioricotta di capra cilentana e origano selvatico di Pantelleria

**12**

## **TONNO**

Misticanza, tonno rosso, pomodorini datterini, olive nere caiatine e capperi di Salina

**13**

## **CAESAR SALAD**

Pollo alle erbe, misticanza, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, Prosciutto Crudo di Parma DOP croccante, salsa caesar e crostini

**14**

# DESSERT

*artigianali*

- |   |            |
|---|------------|
| <b>SORBETTO AL LIMONE**</b><br>Con limoni di Sorrento e menta fresca  | <b>5,5</b> |
| <b>CHEESECAKE* (con frutti di bosco o cioccolato)</b><br>Crema di ricotta con bacche di vaniglia e base di biscotto | <b>6,5</b> |
| <b>TORTA TIRAMISÙ*</b><br>Pan di spagna bagnato al caffè con crema mascarponata alla ricotta                        | <b>6,5</b> |
| <b>LA CAPRESE*</b><br>Torta al cioccolato fondente e crumble di mandorle  | <b>6,5</b> |
| <b>PASTIERA NAPOLETANA*</b><br>Come da tradizione   | <b>6,5</b> |



*Vegan*



*Spicy*