

# Le Pizzè

**SPICCHI D'AUTORE** PRIMA VAPORE POI FORNO  
PADELLINO MORBIDO DENTRO E CROCCANTE ALL'ESTERNO

## **SOAVE**

impasto ai multicereali, mascarpone artigianale, pere in osmosi, prosciutto crudo S.Daniele 18 mesi gran riserva, miele al tartufo azienda "Savini tartufi", granella di noci tostate, olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 15€

## **DA SUD A SUD**

impasto ai multicereali, ricotta di bufala campana DOP, caponata siciliana, caciocavallo podolico IRPINO stagionato in grotta, basilico cristallizzato, olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 14€

## **DUCHESSA**

stracciatella, mortadella artigianale "Capitelli", salsa verde, granella di arachidi salati, polvere di limone disidratato, olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 16€

### **TU VUO' FA' L'AMERICANO**

formaggio cremoso, tartare di fassona piemontese flambata, salsa BBQ al Jack Daniel's artigianale, cipolle croccanti, tuorlo marinato grattugiato, olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 18€

### **PINOCCCHIO**

impasto ai multicereali, burrata affumicata, tonno in porchetta home made, composta di cipolla di Tropea I.G.P., granella di pistacchio, olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 18€

### **TRE COTTURE VAPORE FRITTA FORNO**

### **SCARPARIELLO**

pomodoro datterino cotto lentamente, fiordilatte dei monti, basilico, scaglie di parmigiano reggiano "vacca rossa" 24 mesi "presidio slow food", olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 14€

### **SERAPO**

sugo ai tre pomodori (datterino, ciliegino, pelato al forno), origano del Matese, olive di Gaeta DOP denocciolate a mano, polpo cotto a vapore, prezzemolo, olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 16€

## **PIZZE FORNO**

### **MARGHERITA**

pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte dei monti , basilico, olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 7€

### **BUFALA**

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala DOP, basilico, olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 9€

### **TRIVENETO**

fiordilatte dei monti, cipolla dorata caramellata, Monte Veronese DOP "d'allevato", speck croccante, olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 12€

### **OLTREMARE**

fiordilatte dei monti, pomodorini del piennolo, olive caiazzane denocciolate a mano "presidio slow food", alici di Cetara "armatore", pesto di aglio orsino, crumble di frumento aromatizzato, origano del Matese, olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 14€

#### **QUINTA ESSENZA UMAMI**

fiordilatte dei monti, pecorino sardo “moliterno” al tartufo, mostarda di pere, tartufo di stagione grattugiato “Savini tartufi”, olio extravergine d’oliva Oro di Caiazzo “presidio slow food” 15€

#### **DOLCE LATTE**

crema parmigiano reggiano DOP, mozzarella di bufala DOP, provola affumicata, blu di bufala, cialda di pecorino romano DOP, olio extravergine d’oliva Oro di Caiazzo “presidio slow food” 12€

#### **FIOR DI CAMPO**

crema di di zucchine alla scapece, fiordilatte dei monti, caciocavallo Silano DOP, fiori di zucca, tarallo napoletano sbriciolato, olio extravergine d’oliva Oro di Caiazzo “presidio slow food” 13€

#### **VINTAGE**

pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte dei monti, prosciutto cotto artigianale “capitelli”, funghi pioppini saltati, terra di olive Caizzane “presidio slow food”, carciofo saltato, olio extravergine d’oliva Oro di Caiazzo “presidio slow food” 14€

#### **TERRA MIA**

pomodoro giallo marzanella DOP, provola, salsiccia a punta di coltello, basilico, scaglie di l’taliko in foglia di tabacco “latteria Aviano”, olio extravergine d’oliva Oro di Caiazzo “presidio slow food” 14€

#### **VECCHIO DELL’ALPE**

pesto di rucola artigianale, fiordilatte dei monti, tartare di Fassona piemontese a punta di coltello, scaglie di parmigiano reggiano “vacca rossa” 24 mesi “presidio slow food”, olio extravergine d’oliva Oro di Caiazzo “presidio slow food” 13€

### **ASSOLUTO DI CARCIOFO**

crema di topinambur, fiordilatte dei monti, carciofi arrostiti, thaina vinaigrette, prezzemolo, olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 12€

### **SOTTOSOPRA**

fiordilatte dei monti, basilico, salame piccante artigianale di scottona, scaglie di pomodoro e nduja, olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 13€

### **LA DIVINA COMMEDIA**

salsa di peperoni arrosto baciata alla nduja di spilinga, fiordilatte dei monti, prosciutto cotto artigianale "capitelli", misticanza di campo, Piacentinu Ennese DOP allo zafferano "presidio slow food", granella di arachidi salati, olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 14€