

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" 16€

multigrain dough, artisanal mascarpone, pears in osmosis, S.Daniele raw ham aged 18 months gran reserve, truffle honey from the "Savini tartufi" company, toasted walnut chips, extra virgin olive oil Oro di Caiazzo "slow food presidium"

PARTENOPE

burrata affumicata, friarielli saltati, salsiccia di maiale a punta di coltello, filamenti di peperoncino, olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 14€

smoked burrata, sautéed broccoli rabe, knife-tip pork sausage, chilli pepper filaments, Oro di Caiazzo extra virgin olive oil "slow food presidium"

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€

stracciatella, artisanal mortadella "Capitelli", green sauce, chopped salted peanuts, dehydrated lemon powder, Oro di Caiazzo extra virgin olive oil "slow food presidium"

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€

creamy cheese, flambéed Piedmontese Fassona tartare, artisanal Jack Daniel's BBQ sauce, crunchy onions, grated marinated egg yolk, Oro di Caiazzo extra virgin olive oil "slow food presidium"

TRE COTTURE VAPORE FRITTA FORNO

SCARPARELLO

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€

slowly cooked datterino tomatoes, fiordilatte dei monti, basil, flakes of “vacca rossa” parmigiano reggiano aged 24 months “slow food presidium”, extra virgin olive oil Oro di Caiazzo “slow food presidium”

VIVA LA MAMMA

fiordilatte dei monti, ragù napoletano cotto a bassa temperatura, parmigiano reggiano DOP “solodiBruna” 24 mesi, polvere di basilico, olio extravergine d’oliva Oro di Caiazzo “presidio slow food” 17€

fiordilatte from the mountains, Neapolitan ragù cooked at low temperature, parmigiano DOP “solodiBruna” 24 months, basil powder, extra virgin olive oil Oro di Caiazzo “slow food presidium”

PIZZE FORNO

MARGHERITA

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

San Marzano DOP tomato, fiordilatte dei monti, basil, Oro di Caiazzo extra virgin olive oil “slow food presidium”

BUFALA

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala DOP, basilico, olio extravergine d’oliva Oro di Caiazzo “presidio slow food” 9.5€

San Marzano DOP tomato, DOP buffalo mozzarella, basil, Oro di Caiazzo extra virgin olive oil “slow food presidium”

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€

fiordilatte dei monti, caramelized golden onion, Monte Veronese DOP "d'allevato", crunchy speck, extra virgin olive oil Oro di Caiazzo "slow food presidium"

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€

fiordilatte from the mountains, Piennolo cherry tomatoes, hand-pitted Caiazzane olives "slow food presidium", anchovies from Cetara "armatore", wild garlic pesto, flavored wheat crumble, oregano from Matese, extra virgin olive oil Oro di Caiazzo "presidium slow food"

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€

fiordilatte dei monti, Sardinian pecorino “moliterno” with truffle, pear mustard, grated seasonal truffle “Savini tartufi”, extra virgin olive oil Oro di Caiazzo “slow food presidium”

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€

DOP Parmigiano Reggiano cream, DOP buffalo mozzarella, smoked provola, buffalo blue cheese, DOP pecorino romano wafer, Oro di Caiazzo extra virgin olive oil “slow food presidium”

VINTAGE

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

San Marzano DOP tomato, fiordilatte dei monti, artisanal "capitelli" cooked ham, sautéed cardoncelli mushrooms, land of Caiazzane olives "slow food presidium", sautéed artichoke, extra virgin olive oil Oro di Caiazzo "slow food presidium"

TERRA MIA

pomodoro giallo marzanella DOP, provola affumicata di Napoli, 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€

yellow marzanella DOP tomato, provola, knife-point sausage, basil, l'taliko flakes in "latteria Aviano" tobacco leaf, extra virgin olive oil Oro di Caiazzo "slow food presidium"

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€

fiordilatte dei monti, basil, artisanal spicy salami from Scottona, flakes of tomato and nduja, extra virgin olive oil Oro di Caiazzo "slow food presidium"

MISERIA E NOBILTÀ

riduzione di brodo vegetale con dadolata di patate, provola affumicata di Napoli, pomodorino del piennolo stracciato, parmigiano reggiano DOP "solodiBruna" 24 mesi, lardo di Colonnata IGP, pepe nero macinato, olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 12€

reduction of vegetable broth with diced potatoes, smoked provola cheese from Naples, shredded Piennolo cherry tomatoes, 24-month-old Parmigiano Reggiano DOP "solodiBruna", Colonnata lard IGP, ground black pepper, Oro di Caiazzo extra virgin olive oil "slow food presidium"

#45

crema di noci artigianale, fiordilatte dei monti, tartare di Fassona piemontese battuta a coltello, cialda di parmigiano reggiano "vaccarossa" 24 mesi "presidio slow food", tartufo fresco di stagione "Savini tartufi", olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 16€

artisanal walnut cream, fiordilatte from the mountains, tartare of Piedmontese Fassona beef chopped with a knife, 24-month "slow food presidium" "Vaccarossa" parmesan wafer, fresh seasonal truffle "Savini tartufi", extra virgin olive oil Oro di Caiazzo "slow food presidium"

PROFUMO DI CASA

crema di pomodorino arrosto, stracetti di melanzana a forno, fonduta di parmigiano reggiano DOP di "vacca rossa" 24 mesi "presidio slow food", caciocavallo silano DOP, basilico, olio extravergine d'oliva Oro di Caiazzo "presidio slow food" 13€

roasted cherry tomato cream, slices of baked aubergine, Parmigiano Reggiano DOP fondue from "vacca rossa" aged 24 months "slow food presidium", caciocavallo silano DOP, basil, extra virgin olive oil Oro di Caiazzo "slow food presidium"