



Officina della pizza esiste dal 2016. Questo nome nasce proprio per mezzo della lavorazione e trasformazione delle materie prime.

Da ogni tipologia di impasto possiamo ricavare varie tipologie degustative.

Infatti i nostri meccanici della pizza ci consigliano sempre di iniziare con il percorso di ispirazione, nonché abbinando bollicine e pizza a seconda della stagionalità e fiducia della nostra squadra.

In questo percorso si potranno assaggiare tutte le nostre bontà.

PIZZA A 3 COTTURE OMAGGIO A FRANCESCO MARTUCCI | Cotta a 3 temperature diverse (vapore 100°, fritta 180°, forno 400°)

PIZZA IN PALA ROMANA LA COSIDDETTA PIZZA CRUNCH.

PIZZA COTTA NEL RUOTO UN RITORNO ALLE ORIGINI, CON UN IMPASTO INNOVATIVO.

PIZZA AL FORNO IL CUORE DELLA PIZZERIA TRA SOFFICITÀ, LEGGEREZZA E PASSIONE.

Siamo pronti a smontare e riparare i palati esigenti, insomma, c'è ne per tutti!!!!

E la nostra friggitoria??? Bhé un altro punto forte, ogni giorno ci dedichiamo ai nostri fritti artigianali, con cura in ogni singolo pezzo.

Inutile dire che in tutte le nostre creazioni c'è una storia, un vissuto e un significato.

Basta dilungarsi nel discorso, ora è il momento di addentare.

**Buon Appetito,
Mario Severino.**

MENU DEGUSTAZIONE

DA 2 A MAX 8 PERSONE euro 40,00 pp.

Il percorso degustazione vuole essere ancora più intenso e travolgente nell'esperienza sensoriale dell'Officina.

Un percorso in continua innovazione, con sfumature, texture e consistenze, ognuna diversa dall'altra.

- Bufala di Paestum e Patanegra Jamon iberico
- Burro di normandia, alici di Armatore e pane croccante
- Genovese di reale irlandese e pecorino romano DOP Buccia nera
- Peperoni arrostiti, salsiccia pezzente, cacioricotta affumicata del Cilento
- Ragù di Scottona alla bolognese e fonduta di Grana padano 24 mesi
- Doppio crunch, porchetta d'Ariccia, broccoli e provola affumicata
- Salsa di pecorino romano, guancialetto croccante di Bracigliano e tartufo nero irpino
- Mousse di ricotta di Bufala, tartare di gambero di Mazara, latte di pistacchio e pepe sansho
- Crema di fagioli borlotti, lardo di maiale nero casertano, datterino semi dry e crumble di pane profumato

Abbiamo 9 portate di pizza, per poi essere accompagnato nel mondo dei grandi lievitati, dove andremo a concludere con il nostro **panettone artigianale a lievitazione naturale**.

Escluso il sabato

STARTER

CROCCHÈ 100 Gr anche senza glutine

euro 2,00

- Patate pasta gialla
- Provola affumicata
- Pepe macinato
- Prezzemolo
- Grana Padano DOP

FRITTATINA NAPOLETANA

euro 2,50

- Bucatini
- Ragù alla Bolognese
- Pomodoro San Marzano DOP
- Besciamella
- Piselli

ARANCINO

euro 3,00

Fantasia dello Chef

LE MIE NUVOLE FRITTE

ANCHE SENZA GLUTINE

LA CLASSICA

euro 3,00

- Pomodoro San Marzano DOP
- Grana Padano DOP

MORTARINA

euro 3,50

- Crema di patate
- Mortadella 'Bonfatti' presidio Slow Food
- Granella di Pistacchio

ALICELLA

euro 3,50

- Pomodorino giallo del piennolo del Vesuvio DOP
- Alici di Cetara

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI DOP X2

euro 18,00

INSALATE

SOLO A PRANZO

TONNATA

- Insalata
- Filetto di tonno di Cetara
- Pomodorini gialli
- Ciliegine di jersey
- Mais
- Olive taggiasche

euro 12,00

CHICKEN

- Insalata
- Straccetti di pollo
- Pomodorini rossi
- Ciliegine di jersey
- Scaglie di grana Padano DOP 24 mesi

euro 12,00

FIT

- Insalata
- Bresaola
- Rucola selvatica
- Glassa di aceto balsamico
- Scaglie di Grana Padano DOP 24 mesi

euro 12,00

N.B. Tutte le pizze al forno e nel ruoto sono disponibili anche

SENZA GLUTINE 2 euro in più.

SENZA LATTOSIO 1,50 euro in più.

PIZZE

FATTI CONSIGLIARE DA MARIO

PATANEGRA Pizza al forno **euro 28,00**

- Pomodoro San Marzano DOP
- Mozzarella di Bufala di Paestum
- Prosciutto crudo Patanegra Jamon Iberico
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

PREMIUM Pizza a 3 cotture **euro 16,00**

- Gambero rosso di Mazara
- Mousse di ricotta di Bufala
- Latte di pistacchio
- Tartufo nero irpino
- Pepe Sansho

CARRETTIERA Pizza crunch **euro 14,00**

- Friarielli
- Salsiccionne
- Fior di latte di jersey
- Cacio ricotta affumicata del Cilento
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

CACCIATORA CROCCANTE Pizza crunch **euro 15,00**

- Pollo alla cacciatora (cotto a bassa temperatura)
- Fior di latte di jersey
- Chips di pelle di pollo
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

BOSCAIOLA Pizza al forno **euro 12,00**

- Salsa alla boscaiola
- Fior di latte di jersey
- Polvere di olive nere
- Pecorino romano Buccia nera
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

PATA PALA 3.0 Pizza crunch **euro 14,00**

- Patate al forno
- Porchetta d'ArICCia
- Provola affumicata
- Fonduta di Grana Padano DOP
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

GATEAUX Pizza doppio crunch **euro 15,00**

- Parea di patate di Avezzano
- Prosciutto cotto arrosto
- Provola affumicata
- Grana Padano 24 mesi

TARTUFATA Pizza crunch **euro 16,00**

- Crema cacio e pepe
- Guanciaie croccante di Bracigliano
- Tartufo nero irpino
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

GENOVESE Pizza a 3 cotture **euro 14,00**

- Genovese di reale irlandese
- Pecorino romano Buccia nera
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

ZIA MENA Pizza a 3 cotture **euro 14,00**

- Ragù di Scottona alla bolognese
- Fonduta di Grana padano 24 mesi
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

NEW YORK Pizza nel ruoto **euro 13,00**

- Uova strapazzate
- Pancetta croccante di Bracigliano
- Fior di latte di jersey
- Cheddar fuso
- Cipolla crispy
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

CAPRICCIOSA SECONDO MARIO Pizza crunch euro 14,00

- Crema di pomodoro arrosto
- Fior di latte di jersey
- Sopressata
- Carciofo romanesco
- Funghi champignon
- Prosciutto cotto artigianale
- Olive Taggiasche
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

RUOTO DELLA NONNA Pizza nel ruoto euro 12,00

- Patate al forno
- Salsiccia a punta di coltello
- Provola affumicata
- Fonduta di Grana Padano DOP 24 mesi
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

MARGHERIMARIO Pizza al forno euro 9,00

- Crema di pomodoro arrosto
- Mozzarella di bufala all'uscita
- Scaglie di Grana Padano DOP
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

MESSICANA "POTENTE" Pizza al forno euro 12,00

- Crema di fagioli borlotti
- Salsiccia pezzente
- Fior di latte di jersey
- All'uscita datterino semi dry
- Pane croccante
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

MARIO Pizza a 3 cotture euro 12,00

- Crema di pomodoro arrosto
- Datterino al forno
- Pesto di aglio orsino
- Origano del Monte Saro
- Capperi al sale
- Alici di Armatore
- Olive nere Leccino
- Basilico e Olio EVO Michele Fiorentino

FESTA IN PIAZZA

Pizza al forno

euro 13,00

- Crema di broccoli
- Porchetta di Ariccia
- Fior di latte di jersey
- Provola affumicata sciolta a cannello
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

QUELLE DI SEMPRE

VERACE

euro 8,50

- Mozzarella di Bufala
- Pomodoro San Marzano DOP
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

MARGHERITA

euro 6,00

- Fior di latte Jersey
- Pomodoro San Marzano DOP
- Grana Padano DOP
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

CALABRESE

euro 7,00

- Fior di latte Jersey
- Pomodoro San Marzano DOP
- Sopressata (Bracigliano)
- Grana Padano DOP
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

VEGETARIANA

euro 6,50

- Provola Affumicata
- Verdure di Stagione
- Grana Padano DOP
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

QUATTRO CASI

euro 8,00

- Fonduta di Grana Padano
- Blue di Jersey Fumè
- Pecorino in Grotta
- Fior di latte Jersey
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

MARINARA ALLA MARIO

- Pomodoro San Marzano DOP
- Aglio Orsino
- Origano del monte Saro
- Pomodorini gialli del Piennolo del Vesuvio
- Alici di Cetara
- Olive Nere
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

euro 7,00

CAPRICCIOSA

- Fior di latte Jersey
- Pomodoro San Marzano DOP
- Sopressata (Bracigliano)
- Prosciutto Cotto all'uscita
- Funghi
- Grana Padano DOP
- Olive Nere
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

euro 8,00

FRESCA

- Fior di latte Jersey
- Pomodorini
- Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi
- Rucola
- Grana Padano DOP
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

euro 8,00

OFFICINA

- Fior di latte Jersey
- Pomodorini gialli del Piennolo del Vesuvio DOP
- Fior di ricotta di Fuscella
- Granella di Nocciole
- Lardo di Colonnata
- Grana Padano DOP
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

euro 7,00

BOLOGNESE

- Provola Affumicata
- Fior di Ricotta di Fuscella
- Mortadella 'Bonfatti' presidio Slow Food
- Granella di Pistacchio
- Grana Padano DOP
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

euro 7,50

GUSTOSA

- Fior di Latte Jersey
- Salsiccia a punta di coltello
- Patate al forno
- Pesto di Basilico Genovese
- Scaglie di Grana Padano DOP 24 mesi
- Basilico e Olio EVO

euro 8,50

MARTINA FRANCA

- Fior di Latte di Jersey
- Crema di Patate Novelle
- Porcini Prima Scelta
- Coppa di Ciarcia
- Scaglie di Grana Padano DOP 24 mesi
- Basilico e Olio EVO

euro 7,50

PASTA E PATATE

- Provola affumicata
- Crema di Patate
- Guancia Croccante
- Pepe Nero macinato
- Grana Padano DOP grattugiato
- Olio al Prezzemolo

euro 9,00

RIPIENO CLASSICO

- Provola affumicata
- Ricotta di Bufala
- Pomodoro San Marzano DOP
- Salame Napoletano
- Pepe
- Grana Padano DOP
- Basilico e Olio EVO

euro 7,00

I NOSTRI DESSERT

MONOPORZIONI VARI GUSTI	euro 5,00
TIRAMISU <small>ANCHE SENZA GLUTINE</small>	euro 6,00
BABÀ NAPOLETANO	euro 5,00
MILLEFOGLIE DI PIZZA <small>FANTASIA DELLO CHEF</small>	euro 5,00
BON BON FRITTO	euro 5,00

GRANDI LIEVITATI

IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ

COLOMBA / PANETTONE	euro 5,00
---------------------	-----------

FINE PASTO

Amaro del Capo / Montenegro	euro 2,00
Limoncello / Meloncello	euro 2,00
Grappa Barricata	euro 4,00
Jefferson	euro 4,00
Rum Diplomatico	euro 4,00
Caffè	euro 1,00

SOFT DRINK

ACCOMPAGNATI DALLA STUZZICHERIA

Gin Tonic	euro 7,00
Bombay London Dry Gin, schweppes tonica	
Aperol Spritz	euro 7,00
Aperol, prosecco, schweppes tonica	

LE BIBITE

Pepsi 0,33 cl	euro 2,50
Pepsi Zero 0,33 cl	euro 2,50
Fanta 0,33 cl	euro 3,00

LE ACQUE

Acqua Natia Naturale 0,75 cl	euro 2,00
Acqua Ferrarelle Minerale 0,75 cl	euro 2,00
Acqua Panna 0,75 cl	euro 3,00
Acqua Maniva Chef	euro 3,00
Ferrarelle Maxima	euro 3,00
Acqua San Pellegrino	euro 3,00

LE BIRRE ARTIGIANALI

La Chouffe 0,75 cl	euro 12,00
Mc Chouffe 0,75 cl	euro 12,00
Fravort Triple 0,33 cl	euro 5,00
Fravort di Cantina 0,33 cl	euro 5,00
Erdinger Weissbier	euro 5,00
Birra artigianale senza glutine	euro 4,50
La Bionda del Brenta	euro 5,00
La Rossa del Brenta	euro 5,00

LE BIRRE ALLA SPINA

Moretti Baffo Oro 0,20/0,40 cl	euro 2,00/3,50
Moretti Baffo Oro boccale 1,5 lt	euro 18,00
Moretti Rossa 0,20/0,40 cl	euro 3,00/5,00
Moretti Rossa Boccale 1,5 lt	euro 19,00
Ichnusa non filtrata 0,20/0,40 cl	euro 3,00/5,00
Ichnusa non filtrata Boccale 1,5 lt	euro 19,00

CARTA DEI VINI

CHAMPAGNE

Armand de Brignack Green	€ 500,00
Armand de Brignack Rosè	€ 550,00
Dom Perignon 2013	€ 290,00
Dom Perignon Rosè	€ 400,00
Dom Perignon Lady Gaga	€ 650,00
Krug Millesimato	€ 550,00
Moet Ice	€ 80,00
Moet Rosè	€ 80,00
Moet Rosè Millesimato 2015	€ 130,00
Ruinart	€ 90,00
Ruinart Rosè	€ 130,00
Bollinger RD 2008	€ 450,00
Vikka	€ 170,00
Batteux Cuvee n°9	€ 120,00
Batteux Blanc de Noir	€ 70,00
Cuvelier	€ 60,00
Ca del Bosco Anna Maria Clementi	€ 140,00
Giulio Ferrari 2009	€ 200,00
Giulio Ferrari Rosè	€ 300,00
Giulio Ferrari Bruno Lunelli 2006	€ 850,00
Egly Ouriet Millesimè 2011	€ 400,00
Marie Noelle Ledru Brut	€ 250,00
Aurore Casanova Mesnil	€ 130,00
Cattier Quartz	€ 60,00
Eric Talliet	€ 60,00
Eric Talliet Rosè	€ 80,00
Eric Talliet Renaissance	€ 80,00
Ribolla Gialla	€ 18,00
Prosecco Masottina Extra Dry	€ 15,00
Prosecco Masottina Rosè	€ 16,00

MAGNUM

Cristal 2008	€ 1.050,00
Moet Ice	€ 190,00
Vikka (SOLO 6 BOTTIGLIE IN ITALIA)	€ 450,00

BIANCHI

Corton Charlemagne Boillot 2021	€ 350,00
Fior d'Uva	€ 80,00
Donnaugusta Cantine Vespa	€ 65,00
Ribolla Gialla Podversic	€ 60,00
Julie Carmelo Cappello	€ 65,00
Primavera	€ 35,00
Riesling Markus Sholtes	€ 30,00
Vignolella Cantine Barone	€ 18,00
Greco di Tufo Terrantica	€ 18,00
Chardonnay	€ 18,00
Gewurztraminer	€ 22,00
Gfril Muller Thurgau	€ 18,00
Falanghina DOC	€ 15,00

ROSSI

Sassicaia 2019	€ 350,00
Sodi di San Niccolò 2019	€ 110,00
Guado al Tasso 2015	€ 200,00
Barolo Bartolo Mascarello 2017	€ 350,00
Cont'Ugo Tenuta Guado al Tasso	€ 75,00
Amarone della Valpolicella 2013	€ 140,00
Amarone della Valpolicella 2018	€ 55,00
Emiddio Pepe 2021	€ 90,00
San Lorenzo Rosso 2008	€ 95,00
Dolcetto Cascina Fontana	€ 30,00
Barolo DOC Paraussi	€ 45,00
Taurasi DOC	€ 45,00
Valpolicella Superiore Classico	€ 20,00
Chianti Classico	€ 20,00
Aglianico Cantine Barone	€ 20,00
Merlot	€ 20,00
Barbera d'Alba Superiore DOC	€ 18,00
Primitivo Ettamiano	€ 16,00
Montepulciano d'Abruzzo	€ 16,00
Gragnano DOC Penisola Sorrentina	€ 12,00

ELENCO DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.

CROSTACEI Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.

FRUTTA A GUSCIO Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi.

GLUTINE Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.

LATTE E DERIVATI Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelati e creme varie.

LUPINI Presenti in cibi vegani sottoforma di arrostiti, salammi, farine e similari.

MOLLUSCHI Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc...

SENAPE Si può trovare nella salsa e nei condimenti, specie nella mostarda.

PESCE Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.

SEDANO Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

SESAMO Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI Cibi sott' aceto, sott' olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc...

SOIA Prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.

UOVA E DERIVATI Uova e prodotti che le contengono maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.