



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.**

STARTER

CROCCHÈ 100 Gr anche senza glutine

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

euro 2,00

FRITTATINA NAPOLETANA

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

euro 3,50

FRITTATINA NAPOLETANA senza glutine e senza lattosio

euro 4,00

CIABATTINA [crunch]

- Burrata, Crudo di ciarcia, Pesto di basilico, Pomodorino del piennolo

euro 2,50

LE MIE NUVOLE FRITTE

ANCHE SENZA GLUTINE

LA CLASSICA

- Pomodoro San Marzano DOP
- Grana Padano DOP

euro 4,00

MORTARINA

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

euro 3,50

ALICELLA

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

euro 3,50

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI DOP X2

euro 18,00

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

PARMIGIANA CRUNCH Pizza crunch

euro 14,00

- Parmigiana di melanzane
- Black Angus affumicato
- Pomodorini del piennolo DOP
- Petali di caciocavallo irpino
- Germogli di basilico
- Olio EVO Michele Fiorentino

NERANO NORVEGESE Pizza a 3 cotture

euro 14,00

- Purea di Nerano
- Chips di zucchine e i suoi fiori
- Baccalà CBT
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

OMAGGIO AD ISCHIA Pizza a 3 cotture

euro 15,00

- Coniglio CBT
- Ragù all'ischitana
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

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.

- BABY ILARY** Pizza crunch euro 14,00
- Pesto di fiori di zucca
 - Fior di latte
 - Pancetta croccante
 - Zest di limone
 - Spinacino baby
 - Basilico e olio EVO Michele Fiorentino
- CAPRESE** Pizza crunch euro 14,00
- Carpaccio di pomodoro cuore di bue
 - Fiocchi di sale
 - Burrata
 - Pesto di basilico
 - Origano e crumble di pane
 - Basilico e olio EVO Michele Fiorentino
- PER E U MUSS** Pizza a 3 cotture euro 14,00
- Crema di lupini
 - Fior di latte
 - Per e u muss
 - Zest di limone
 - Olive verdi
 - Olio EVO Michele Fiorentino
- DIAVOLA DI MARE** Pizza a 3 cotture euro 15,00
- Pomodorini gialli
 - Provola affumicata
 - Salame di tonno
 - Nduja di spigola
 - Basilico e olio EVO Michele Fiorentino
- A' RECANATA** Pizza crunch euro 14,00
- Sfoglia di baccalà CBT
 - Pomodori del piennolo DOP
 - Fior di latte
 - Origano del monte saro
 - Polvere di olive nere
 - Misticanza di erbe e olio EVO Michele Fiorentino

RUOTO PARMIGIANA Pizza nel ruoto **euro 14,00**

- Crema di parmigiana di melanzane
- Provola affumicata
- Salsiccia a punta di coltello
- Fonduta di grana padano DOP
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

OMAGGIO ALLA CAPITALE Pizza stesa a mattarello **euro 13,00**

- Stracotto di pomodoro emulsionato
- Guanciale croccante di Bracigliano
- Pecorino romano DOP Buccienera
- Pepe macinato fresco
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

AGNELLO RUSTICO DELUXE Pizza crunch **euro 15,00**

- Agnello CBT
- Crema di carciofi
- Fior di latte
- Patate al forno
- Germogli di piselli e olio EVO Michele Fiorentino

PANE BURRO E ALICI Pizza crunch **euro 14,00**

- Burro di normandia
- Germogli di piselli
- Alici di Cetara

CARMINUCCIO A' MARICONDA Pizza a ruota di carro **euro 10,00**

- Pomodoro San Marzano DOP
- Pecorino romano Buccia nera
- Pancetta a cubetti
- Pepe nero macinato
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

SINFONIA ITALIANA Pizza crunch **euro 15,00**

- Melanzane grigliate e sott'olio
- Prosciutto crudo di ciarcia 24 mesi
- Burrata
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

MARGHERIMARIO Pizza a 3 cotture **euro 13,00**

- Crema di pomodoro arrosto
- Salsa al basilico
- Stracciata
- Scaglie di grana DOP 24 mesi
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

LE MIE MARGHERITE

MARGHERITA SARNESE Pizza al forno **euro 7,00**

- Pomodoro Marzanino
- Fior di latte
- Grana Padano DOP
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

MARGHERITA DI CORBARA Pizza al forno **euro 8,00**

- Pomodorino corbarino az. Donnanù
- Fior di latte
- Grana Padano DOP
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

MARGHERITA VESUVIANA Pizza al forno **euro 8,00**

- Piennolo del vesuvio DOP
- Mozzarella di bufala di Paestum
- Grana Padano DOP
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

Margherita gialla Pizza al forno **euro 8,00**

- Datterino giallo
- Provola affumicata
- Pepe nero macinato
- Zest di limone
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

QUELLE DI SEMPRE

MARIO Pizza a 3 cotture

euro 12,00

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

VERACE

euro 9,00

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

CALABRESE

euro 8,00

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

VEGETARIANA

euro 8,50

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

QUATTRO CASI

euro 9,50

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

MARINARA ALLA MARIO

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

euro 8,00

CAPRICCIOSA

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

euro 10,00

FRESCA

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

euro 9,50

OFFICINA

- Fior di latte latteria Sorrentina
- 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 8,50

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 8,50

GUSTOSA

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

euro 10,00

MARTINA FRANCA

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

euro 10,00

PASTA E PATATE

- Provola affumicata
- Crema di Patate
- Guanciale 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 9,00

I NOSTRI DESSERT

MONOPORZIONI ARTIGIANALI	euro 6,00
TIRAMISU ANCHE SENZA GLUTINE	euro 6,00
BABÀ NAPOLETANO	euro 5,00

GRANDI LIEVITATI

IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ

COLOMBA / PANETTONE	euro 7,00
ACCOMPAGNATI DA GELATO ARTIGIANALE	

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, salamini, 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.