OFFICINA DELLA PIZZA

PIZZAIOLI VERACI

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, isomma, 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 — euro 2,00
- Patate pasta gialla, Provola affumicata, Pepe macinato Grana Padano DOP

FRITTATINA NAPOLETANA — euro 3,50
- Bucatini, Ragù alla Bolognese, Pomodoro San Marzano DOP Rega Besciamella, Piselli

FRITTATINA NAPOLETANA senza glutine e senza lattosio — euro 4,00

LE MIE NUVOLE FRITTE ANCHE SENZA GLUTINE

LA CLASSICA — euro 4,00
- Pomodoro San Marzano DOP Rega
- 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

MENU DEGUSTAZIONE

euro 30,00 a persona

6 PORTATE - ACQUA INCLUSA

Un fritto dello chef
Trancio di pizza in teglia
Spicchio di pizza a forno
Spicchio di pizza a tre cotture
Trancio di pala Romana
Dolce: Sfoglia friabiele multicereali e cacao
con crema pasticcera e amarena

N.B. La degustazione sarà servita in base alla stagionalità dei prodotti

PIZZE

FATTI CONSIGLIARE DA MARIO

PATANEGRA — Pizza al forno — euro 28,00
- Pomodoro San Marzano DOP Rega
- Mozzarella di Bufala di Paestum
- Prosciutto crudo Patanegra Jamon Iberico
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

Il CASALE — Pizza a 3 cotture — euro 14,00
- Ragù di salsiccione
- Cacioricotta di capra
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

FUOCO A MARE — Pizza a 3 cotture — euro 13,00
- Cime di rapa
- Nduja Calabrese
- Alici di Cetara
- Polvere di olive nere
- 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.

ILARY
Pizza a 3 cotture — euro 15,00

- Crema di zucca
- Nduja di Spilinga
- Pancia di maiale CBT
- Crema di bufala affumicata
- Rosmarino
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

PIEMONTE INCONTRA IL SUD
Pizza a 3 cotture — euro 15,00

- Funghi cardoncelli saltati al burro
- Tartare di Fassona Piemontese
- Misticanza
- Maionese al prezzemolo
- Burrata
- Olio al tartufo

GENOVESE PARTENOPEA
Pizza a 3 cotture — euro 14,00

- Ragù alla genovese di manzo
- Caccioricotta
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

CARBONARA
Pizza stesa a mattarello — euro 12,00

- Guanciale croccante
- Fonduta di parmigiano
- Fior di latte latteria Sorrentina
- Pecorino Romano DOP
- Uovo strapazzato
- Pepe nero macinato fresco
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

OMAGGIO A CHEF VITTORIO
Pizza stesa a mattarello — euro 12,00

- Crema ai tre pomodori
- Burro freddo
- Grana Padano DOP gratugggiato
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

SECONDO E CONTORNO
Pizza crunch — euro 14,00

- Doppia consistenza di funghi cardoncelli
- Fior di latte latteria Sorrentina
- Maionese al prezzemolo
- Pancia di maiale CBT
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

SCAROLA IMBOTTITA
Pizza doppio crunch — euro 14,00
- Scarolella Napoletana
- Crema di provola affumicata
- Olive nere
- Salsiccia pezzente
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

IL TAGLIERE DEL RE
Pizza crunch — euro 15,00
- Crema di noci
- Blue di bufala
- Fior di latte
- Crudo di Ciarcia 24 mesi
- Filo di miele
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

PRANZO DELLA DOMENICA
Pizza nel ruoto — euro 13,00
- Crema di pomodoro arrosto
- Polpettine di manzo
- Fonduta di Grana Padano DOP
- Salsa al basilico
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

CARMINUCCIO A' MARICONDA
Pizza a ruota di carro — euro 10,00
- Pomodoro San Marzano DOP Rega
- Pecorino Romano Buccia nera
- Pancetta a cubetti
- Pepe nero macinato
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

LA TARTARE ROMANA
Pizza a 3 cotture — euro 14,00
- Crema cacio e pepe
- Tartare di carne
- Pecorino Romano DOP
- Pepe nero macinato
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

SUA MAESTÀ LA CARETTIERA
Pizza a 3 cotture — euro 14,00
- Fonduta di provola
- Friarielli napoletani
- Salsiccia a punta di coltello
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

LA MELODIA DEL BOSCO — Pizza crunch — euro 14,00
- Crema di Noci
- Porcini
- Lardo di maiale nero Casertano
- Caciocavallo Irpino
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino
- Fior di latte latteria Sorrentina

LE MIE MARGHERITE

MARGHERITA SARNESE — Pizza al forno — euro 7,00
- Pomodoro Marzanino
- Fior di latte latteria Sorrentina
- 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 latteria Sorrentina
- 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 Saro
- 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 Rega
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

CALABRESE — euro 8,00
- Fior di latte latteria Sorrentina
- Pomodoro San Marzano DOP Rega
- 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 — euro 8,00
- Pomodoro San Marzano DOP Rega
- Aglio Orsino
- Origano del monte Saro
- Pomodorini gialli del Piennolo del Vesuvio
- Alici di Cetara
- Olive Nere
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

CAPRICCIOSA — euro 10,00
- Fior di latte latteria Sorrentina
- Pomodoro San Marzano DOP Rega
- Sopressata (Bracigliano)
- Prosciutto Cotto all'uscita
- Funghi
- Grana Padano DOP
- Olive Nere
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino
- Carciofo grigliato

FRESCA — euro 9,50
- Fior di latte latteria Sorrentina
- Pomodorini
- Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi
- Rucola
- Grana Padano DOP
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

OFFICINA — euro 8,50
- 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

BOLOGNESE — euro 8,50
- Provola Affumicata
- Fior di Ricotta di Fuscella
- Mortadella 'Bonfatti' presidio Slow Food
- Granella di Pistacchio
- Grana Padano DOP
- Basilico e olio EVO Michele Fiorentino

GUSTOSA — euro 10,00
- 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

MARTINA FRANCA — euro 10,00
- 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

PASTA E PATATE — euro 9,00
- Provola affumicata
- Crema di Patate
- Guanciale Croccante
- Pepe Nero macinato
- Grana Padano DOP grattugiato
- Olio al Prezzemolo

RIPIENO CLASSICO — euro 9,00
- Provola affumicata
- Ricotta di Bufala
- Pomodoro San Marzano DOP Rega
- Salame Napoletano
- Pepe
- Grana Padano DOP
- Basilico e Olio EVO

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 Valpollicella 2013	€ 140,00
Amarone della Valpollicella 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
Valpollicella 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 condimentiin 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.

GLUTINECereali, 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 arrosti, salamni, 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.