

# MENU INVERNALE

**IVESUVIANI**  
*pizzaioli da 2<sup>ta</sup> generazione*



## **PRESIDIO SLOW FOOD**

- Piselli 100 giorni del Vesuvio
- Mortadella di Bologna IGP
- Passata di Antichi Pomodori di Napoli
- Pecorino Bagnolese
- Conciato romano
- Pomodoro san Marzano "Miracolo di San Gennaro"
- Olive nere caiazzane
- Roquefort AOP
- Emmental AOP svizzero
- Aglio rosso dell' Ufita
- Cipolla ramata di Montoro IGP
- Carciofi di Pertosa
- Alacce di Lampedusa
- Speck di collina



## **MIGLIOR SALUME DELLA CATEGORIA PER GAMBERO ROSSO**

- Pancetta tesa affumicata di suino nero lucano
- Mortadella al tartufo
- Prosciutto cotto di Parma
- Würstel artigianale

***Per eventuali allergie e/o intolleranze rivolgersi al personale di sala.  
Servizio 3 €***



## **FRITTATINA (3€)\***

Bucatini, besciamella di nostra produzione, piselli 100 giorni del Vesuvio, trito di Marchigiana IGP, fior di latte di Napoli

## **FRITTATINA SPECIAL (3€)**

Chiedici che gusto è!

## **FRITTATINA OLD SCHOOL (3€)**

Bucatini, besciamella di nostra produzione, piselli 100 giorni del Vesuvio, trito di Marchigiana IGP, pomodoro, fior di latte di Napoli

## **CROCCHÉ (3€)\***

Patata varietà Avezzano, provola di Napoli, prosciutto cotto di Parma, parmigiano reggiano DOP Extra, pepe nero

## **CROCCHÉ MORTADELLA E PISTACCHIO (3€)\***

Patata varietà Avezzano, Mortadella di Bologna IGP, provola di Napoli, pistacchio di Bronte DOP

## **CROCCHÉ VEG (2,5€)\***

Patata varietà Avezzano, verdure di stagione

## **ARANCINO (3€)\***

Riso Carnaroli IGP, passata di Antichi Pomodori di Napoli, piselli 100 giorni del Vesuvio, trito di Marchigiana IGP, provola di bufala

## **ARANCINO VEG (2,5€)\***

Riso Carnaroli, carote, funghi champignon, piselli 100 giorni del Vesuvio

## **ANGIOLETTI (8€)\***

Straccetti di pizza frita, fonduta di parmigiano reggiano DOP Extra, pomodorini semi-dry, olio di rucola selvatica

## **CIURILLI (3,5€)\***

Fiore di zucca in pastella ripieno di ricotta di bufala, parmigiano reggiano DOP, prosciutto cotto di Parma, pepe nero

*\*disponibile senza glutine*

*Quando friggiamo l'impasto*

## **MONTANARA (3€)\***

Passata di Antichi pomodori di Napoli, pecorino Bagnolese, basilico

## **EVOLUZIONE DI MONTANARA (5€)\***

Bao cotto a vapore e fritto, mix di 3 pomodori campani ( San Marzano DOP, datterini caramella, pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP), mozzarella di bufala, parmigiano reggiano DOP mesi Extra, basilico, olio evo

## **MINI BUFALA FRITTA (3€)\***

Mozzarella di bufala avvolta nel nostro impasto, passata di Antichi pomodori di Napoli, Parmigiano Reggiano DOP Extra, basilico

*Tutto ebbe inizio Panificando*

## **HOT DOG SOTTO IL VESUVIO (6€)\***

*(BUN DI NOSTRA PRODUZIONE 24 ORE DI LIEVITAZIONE)*

Würstel artigianale campano, patatine fritte in doppia cottura, ketchup BIO, maionese al bergamotto, olio evo

## **BUN UN FRIARIELLO A NEW YORK (5€)\***

*(24 ORE DI LIEVITAZIONE)*

Polpetta di salsiccia impanata, friarielli in doppia consistenza, cheddar Westcombe, bacon, pomodoro arrosto, friarielli, olio evo *(PANINO DI NOSTRA PRODUZIONE PER HAMBURGERIA "DA GIGIONE" MIGLIOR PANINO D' ITALIA)*

## **BAO (6€)\***

*(COTTO A VAPORE, 24 ORE DI LIEVITAZIONE)*

Pancia di suino umbro cotta a bassa temperatura, scarole alla napoletana, provolone del Monaco DOP e polvere di olive nere caizzane

## **CIABATTA (6€)\***

*(IMPASTO CON LIEVITO MADRE SAN FRANCISCO)*

Genovese napoletana di vitellone bianco IGP, conciato romano, cioccolato fondente 75% di Modica IGP, prosciutto crudo di Parma DOP 30 mesi, mela annurca IGP, olio evo

*\*disponibile senza glutine*

# INTEGLIA

*omaggio al maestro  
Gabriele Bonci*

4 quadratini di pizza in teglia romana a modo nostro.  
Impasto farina di grano tenero semi integrale e farro

## **MARGHERITA D'INVERNO (9€)**

Mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro san Marzano "Miracolo di San Gennaro", parmigiano reggiano DOP, basilico semi dry, olio evo

## **BACIATA MORTAZZA (8€)**

Mortadella di Bologna IGP, olio evo

## **FRIARIELLI E BOTTARGA (12€)**

Estratto di friarielli, stracciata di bufala DOP, bottarga di tonno rosso del Mediterraneo

## **BURRATA E GAMBERO (12€)**

Burrata di Andria IGP, Gambero Rosso\* di Mazara del Vallo, pomodorini semi dry, polvere di pomodoro, germogli, olio evo

## **COME SALSICCE E FRIARIELLI (12€)**

Estratto di friarielli, provola di Napoli, salsiccia di pelatello napoletano, polvere di 'nduja, olio all'aglio

## **NAPOLI PER IL MONDO (11€)**

Mozzarella campana di bufala DOP, alici di Cetara, origano di montagna, concentrato di pomodoro di Corbara, polvere di olive nere caiazzane, olio evo all'aglio

## **LARDO, PIENNOLO E PECORINO (10€)**

Lardo di suino nero casertano, pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, pecorino bagnolese, olio evo

## **BUFALA E PAPACCELLE (11€)**

Papaccelle napoletane in agrodolce, mozzarella di bufala campana, colatura di alici di Cetara, olio evo

## **PARMIGIANA (11€)**

Melanzane al forno, mozzarella affumicata di bufala, parmigiano reggiano DOP 26 mesi Extra, crema di pomodorini semi dry, fonduta di parmigiano reggiano DOP, basilico, olio evo

## **SPECK E CECI (11€)**

Crema di Ceci IGP, speck di suino pelatello napoletano, rosmarino, olio evo

## **CARCIOFO (12€)**

Carciofi in doppia consistenza, guancia di pelatello napoletano, provola di Napoli, bisque di gambero rosso di Mazara del Vallo, olio al carciofo arrostito

## **ROQUEFORT, BROCCOLI E NOCI (11€)**

Roquefort AOP, broccoli pugliese, noci tostate, miele d'acacia vesuviano al peperoncino, olio evo

## **PROVOLONE E CIPOLLA (11€)**

Lonza di morone, cipolla di Tropea IGP caramellata, provolone del Monaco DOP, 'nduja di Spilinga, olio evo

*La mattonella a modo nostro*

## **MARGHERITA MATTONELLA (7€)**

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Napoli, maionese di pomodorini del Piennolo DOP, olio evo, basilico

## **MATTONELLA POLPETTE (9€)**

Pomodoro San Marzano, polpette di vitellone bianco IGP, uva passa, pinoli, parmigiano reggiano 26 mesi EXTRA DOP, olio evo, basilico

## **PORCHETTA IN GROSTA DI PATATE (9€)**

*(OMAGGIO A SANCHO)*

Porchetta di suino campano, provola di Napoli, patate d' Avezzano, maionese al rosmarino, origano, olio evo

## **SUPER GROSTA DI PATATE (9€)**

*(OMAGGIO A SANCHO)*

Prosciutto cotto di Parma, fior di latte di di Napoli, patate d' Avezzano, cheddar Westcombe, olio evo

## **SALSICCIE E FRIARIELLI (10€) (DOPPIO CRUNCH)**

Salsiccia di suino umbro cotta a bassa temperatura, friarielli alla napoletana, mozzarella affumicata di bufala, pecorino bagnolese, polvere di 'nduja di Spilinga, olio evo

# DEGUSTAZIONE

Pizza a spicchi (Impasto con grani Campani a macinati pietra e lievito madre)

## MARINARA DEI PIZZAIOLI (16€)

*(IMPASTO DI FARINA TIPO 2)*

Pomodoro San Marzano Kyros, origano selvatico di Pantelleria, salame di suino pelatello napoletano, pesto di aglio orsino, olio evo

## PROSCIUTTO E STRACCIATA (18€)

*(IMPASTO CON LIEVITO MADRE INTEGRALE) OMAGGIO A SIMONE PADOAN*

Stracciata di Bufala, prosciutto crudo di Parma DOP, granella di nocciole Avella De.C.O., basilico, olio evo

## RAGÙ CONIGLIO (18€)

*(IMPASTO SEMI INTEGRALE)*

Coniglio paesano, provola di Napoli, parmigiano reggiano DOP Extra, spuma di polenta, olio al tartufo

## 4 FORMAGGI (20€)

Caciobufala, provola di Napoli, belinda, Emmental AOP svizzero, cheddar Westcombe, Comte, blue stilton, marmellata di cipolle di Tropea IGP, olio evo

# **IN PALA**

12 pezzi di pizza croccante perfetta da condividere ( 2/3 persone ma pur 1 )

## **MARINARA (16€)**

Passata di pomodorini del Piennolo DOP, aglio rosso dell' Ufita, origano di montagna, olio evo

## **MARGHERITA (16€)**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Napoli, Parmigiano Reggiano DOP 26 mesi Extra, basilico, olio evo

## **MARINARA COMPLETA (21€)**

Pomodoro San Marzano DOP, pomodorini del Piennolo DOP, pesto di aglio orsino, alici di Cetara, polvere di olive nere Gaiazzane, capperi di Pantelleria IGP, origano di montagna, olio evo

## **BUFALINA (19€)**

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, Parmigiano Reggiano DOP 26 mesi Extra, basilico, olio evo

## **DIAVOLA (19€)**

Pomodoro San Marzano DOP, salame piccante di Mugnano del Cardinale, fior di latte di Napoli, basilico, olio evo al peperoncino

## **PROVOLA E PEPE (18€)**

Pomodoro San Marzano DOP, provola di Napoli, parmigiano reggiano DOP, mix di pepe, basilico, olio evo

## **PARMIGIANA (21€)**

Parmigiana di melanzane alla napoletana, fior di latte di Napoli, Parmigiano Reggiano DOP 26 mesi Extra, basilico, olio evo

## **PARMIGIANA DI PATATE (22€)**

Patate varietà Avezano, besciamella, prosciutto cotto di Parma, fior di latte di Napoli, parmigiano reggiano 26 mesi extra DOP, olio evo

## **COTTO E FUNGHI (QUASI GOURMET) (24€)**

Panna fresca, prosciutto cotto di Parma, fior di latte di Napoli, funghi shitake, parmigiano reggiano 36 mesi EXTRA DOP, olio evo

## **BURRATA E MORTADELLA (22€)**

Fior di latte di Napoli, burrata di Andria IGP, mortadella di Bologna IGP, pistacchi di Bronte IGP, crema di pistacchio, olio evo

## ZUCCA E SALSICCIA (22€)

Zucca paesana, salsicce di suino umbro, caciobufala, paprika, olio evo

## GENOVESE (23€)

Cipolla ramata di Montoro IGP, carne di chianina IGP, fior di latte di Napoli, conciato romano, basilico, olio evo

## SALSICCIE E FRIARIELLI (22€)

Salsiccia di pelatello napoletano cotta a bassa temperatura, friarielli alla napoletana, provola di Napoli, olio evo

## CROCCHÉ (22€)

Panna fresca, fior di latte di Napoli, crocchè, prosciutto cotto di parma, olio evo

## LA PALA AL PUB (23€)

Porchetta di Ariccina IGP, provola di Napoli, patate d' Avezzano al forno, melanzane a funghetto, olio evo

## ZUCCA E FUNGHI (24€)

Zucca napoletana, funghi carboncelli, provola di Napoli, granella di nocciole Avella De.C.O., blue di bufala, olio evo

## BROCCOLI E 'NDUJA (23€)

Broccoli baresi, burrata di Andria IGP, 'nduja di Spilinga, olio evo

## SALSICCE E PATATE (22€)

Patate d' Avezzano, fior di latte di Napoli, salsicce di suino umbro, olio evo

## 4 FORMAGGI (26€)

Caciobufala, provola di Napoli, belinda, Emmental AOP svizzero, cheddar Westcombe, Comte, blue stilton, marmellata di arance bio, olio evo

## CARBONARA (22€)

Guanciale di Mangalica affumicato, fior di latte di Napoli, pecorino bagnolese, tuorlo d'uovo bio (pastorizzato), pepe bianco di Penja

## SAPORE DI DOMENICA (24€)

Crema di pomodoro arrosto, polpette di vitellone bianco IGP, ricotta di bufala, fior di latte di Napoli, chips di parmigiano reggiano DOP 26 mesi Extra, olio evo

# **PIZZA**

# **TONDA**

La pizza tonda napoletana secondo la nostra interpretazione

**VAPORE, FRITTE E AL FORNO ( omaggio a Francesco Martucci ):**

## **MARGHERITA DEL MONACO (12€)**

Antichi pomodori di Napoli, fior di latte Napoli, provolone del Monaco DOP, basilico, olio evo

## **SUA MAESTÀ (13€)**

Mix di 3 pomodori campani ( San Marzano DOP, datterini caramella, pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP), mozzarella di bufala, parmigiano reggiano DOP mesi Extra, basilico, olio evo

## **MORTADELLA E TARTUFO (13€)**

Mozzarella di bufala, parmigiano reggiano DOP mesi Extra, mortadella al tartufo, maionese di nocciole d' Avella De.C.o., tartufo nero, olio evo

## **PANCIA E FRIARIELLI (13€)**

Estratto di friarielli, pancia di maiale pelatello napoletano CBT, fior di latte di Napoli, parmigiano reggiano DOP mesi Extra, tarallo napoletano sugna, pepe e mandorle, olio evo

## **SCARPARELLO (11€)**

Pomorini del Piennolo DOP in succo, fior di latte di Napoli, pecorino bagnolese, parmigiano reggiano DOP mesi Extra, basilico, olio evo

TODAS  
DAS

## LE COTTE A LEGNA

### **MARINARA (6€)**

Pomodoro San Marzano DOP, aglio rosso dell'Ufita, origano di montagna, olio evo

### **COSACCA (6€)**

Pomodoro San Marzano DOP, pecorino bagnolese, basilico, olio evo

### **MARGHERITA (6€)**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, basilico, olio evo

### **BUFALINA CARAMELLA (10€)**

Pomodorini datterini Caramella, mozzarella di bufala DOP, basilico, olio evo

### **MARGHERITA SAN GENNARO (10€)**

Pomodoro San marzano "Miracolo di San Gennaro" frantumato a mano, fior di latte, parmigiano reggiano DOP di montagna alta stagionatura, basilico, olio evo

### **MARINARA COMPLETO (9€)**

Pomodoro San Marzano DOP, pomodorini datterini, aglio dell'Ufita, olive nere Gaizzane, alici di Cetara, capperi di Pantelleria IGP, origano di montagna, olio evo *(SI PREGA DI FARE ATTENZIONE ALLE OLIVE DENOCCIOLATE A MANO)*

### **DIAVOLA (8,5€)**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, salame piccante di Mugnano del Cardinale, basilico, olio evo

### **RIPIENO AL FORNO (10€)**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, ricotta di bufala, salame di Mugnano, pepe nero, parmigiano reggiano DOP, basilico, olio evo

### **FRITTA COMPLETA (10€)**

Ricotta di bufala, cicoli di suini nostrani, provola di bufala, ombra di pomodoro San Marzano DOP, mix di pepe, olio evo

### **LARDIATA (10€)**

Pomodoro San Marzano DOP Kyros, lardo di suino pelatello napoletano, fior di latte di Napoli, coriandolo, olio evo

## LE COTTE A LEGNA

### **DIAVOLA A MODO NOSTRO (12€)**

Pomodoro San Marzano DOP, stracciata di Andria IGP, salame piccante di suino pelatello napoletano, nduja di Spilinga DOP, olio di basilico napoletano, olio evo

### **CAPRICCIOSA A MODO NOSTRO (12€)**

Pomodoro San Marzano arrosto, fior di latte, paté di carciofi di Pertosa, pancetta cotta Giovanna, salame di Mugnano del Cardinale, funghi pleurotus arrostiti, polvere di olive nere caiazzane, basilico, olio evo *SI PREGA DI FARE ATTENZIONE ALLE OLIVE DENOCCIOLATE A MANO*

### **PRIMAVERA A MODO NOSTRO (11€)**

Crema di Parmigiano Reggiano DOP 26 mesi Extra, fior di latte di Napoli, pomodorini semi dry, prosciutto crudo di Parma DOP, olio di rucola

### **CHE CAVOLO (12€)**

Cavolfiore, cavolo romanesco, cavolo rosso fermentato, salame di suino pelatello napoletano, pane grattugiato, scorza di parmigiano reggiano 26 mesi EXTRA DOP, olio evo

### **CARCIOFO (13€)**

Crema di carciofo, provola di Napoli, carciofi grigliati, lonzarda di suino pelatello napoletano, pecorino bagnolese, olio al carciofo arrostito

### **DELICATO SORRENTINO (12€)**

*(OMAGGIO A PEPPE GUIDA)*

Pomodori pelati gialli, Parmigiano Reggiano DOP 26 mesi Extra, mozzarella di bufala, schiuma di bufala, olio al basilico, zest di limone

### **GENOVESE CON SPASSO NAPOLETANO (13€)**

Fior di latte, cipolla ramata di Montoro IGP, carne di Chianina IGP, conciato romano, mix di frutta secca, olio evo

## LE COTTE A LEGNA

### **PROVOLA E PEPE MODERNA (11€)**

Crema di pomodorini arrosto, provola, pepe macinato, basilico

### **SALSICCE E FRIARIELLI OLD SCHOOL (11€)**

Friarielli alla napoletana, salsiccia di suino umbro cotta a bassa temperatura, provola, olio evo

### **SALSICCE E FRIARIELLI GOURMET (13€)**

Pesto di friarielli (varietà broccolo San Pasquale), salsiccia di suino umbro a punta di coltello, mozzarella di bufala, pecorino bagnolese, olio evo

### **SUD ITALIA (12€)**

Crema di broccoli, 'nduja di Spilinga, provola di Napoli, maionese di alacce di Lampedusa, briciole di pane all'aglio, olio evo

### **GIALLO, VERDE E NERO (13€)**

Pomodori pelati gialli, pesto di broccolo dell'olio e nocciole, spalla di pelatello napoletano, parmigiano reggiano 36 mesi EXTRA DOP, olio evo

### **4 PARMIGIANI (13€)**

*(OMAGGIO A MASSIMO BOTTURA)*

Crema di parmigiano reggiano DOP 26 mesi, fior di latte di Napoli, scaglie di parmigiano DOP 30 mesi, spuma di parmigiano DOP 72 mesi, chips di parmigiano DOP 36 mesi

### **CARBONARA (11€)**

Guanciaie di Mangalica affumicato, fior di latte di Napoli, pecorino bagnolese, tuorlo d'uovo bio (pastorizzato), pepe bianco di Penja

### **ORTOLANA D'INVERNO (10€)**

Crema di porro e patate, funghi cardoncelli, zucca napoletana, carciofi, fior di latte di Napoli, olio evo

## LE COTTE A LEGNA

### **PORCALOCA (13€)**

Crema di patate, porchetta d'oca, provola di Napoli, fonduta di provola e zafferano, pomodori secchi, polvere di melanzane

### **ZUCCA AL CUBO (13€)**

Zucca napoletana in tre consistenze, pancetta tesa affumicata di suino nero lucano, provola di Napoli, granella di mandorle, olio evo

### **CACIO PEPE, GAMBERI E TARTUFO (16€)**

Crema di pecorino bagnolese e parmigiano reggiano Dop EXTRA, fior di latte di Napoli, gambero rosso\* di Mazara del Vallo e la sua bisque, gel di limoni

### **PAESANA D'INVERNO (12€)**

Patate d' Avezzano al burro di Normandia, provola di Napoli, funghi cardoncelli , speck di collina, rosmarino, parmigiano reggiano 36 mesi EXTRA DOP, olio evo

### **RIPIENO DI SCAROLE (11€)**

Scarola, fior di latte di Napoli, pesto di noci, polvere di olive Caiazzane, capperi di Pantelleria IGP, aglio, alacce di Lampedusa, pomodorini semi dry, olio evo

TODAS  
DAS

**DOOL  
SALA**

**La disponibilita' e' soggetta a rotazione quotidiana, chiedi al personale di sala**

## **BRIOCHE CON GELATO (7€)**

Brioche di nostra produzione a lenta lievitazione

## **TRANCIO DI PANETTONE ARTIGIANALE (9€)**

- Crema "bueno" (crema artigianale 27% di nocciola bianca dell'azienda agricola Papa)
- Crema "nutella" (crema artigianale 27% di nocciola e cacao dell'azienda agricola Papa)
- Crema pistacchio (crema artigianale 60 % di pistacchio dell'azienda agricola Fallico)
- Farcitura del giorno

## **CHEESECAKE (6€)**

- confettura ai frutti di bosco
- crema di pistacchio
- crema bueno
- crema nutella

## **TIRAMISÙ (6€)**

## **PAN DI STELLE (6€)**

DOLCI