

PIZZÀ



MENÙ

[CLICK HERE FOR ENGLISH VERSION](#)

PIZZA LAB GALLERY

VICOLO MASUCCIO SALERNITANO, 60

SALERNO

PUNGENTE
IRRIVERENTE
ARTE

PIZZÀ

**QUI SI CELEBRA
LA LITURGIA
DEL GUSTO COME
ARTE IMMERSIVA.
UN'ESPOSIZIONE
PERMANENTE IN CUI
LA PIZZA
NON È UN PRODOTTO,
MA UN PROGETTO.**



sfiziosi
e viziosi

PIZZA LAB GALLERY

FRITTATINA

6,00 €

Frittatina in **pastella** alla nerano servita con crema di zucchine, chips di zucchine e scaglie di **provolone** del monaco.

TRIS DI POLPETTE (3PZ)

9,00 €

- Melanzane , **provola** di bufala, chutney di datterino, **cacioricotta** cilentana.
- Zucchine, **maionese** alla menta, crema di zucchine.
- Confettura di fico bianco cilentano e **caprino** semicotto.

FIORE

5,00 €

Fiore di zucca ripieno di mousse di **ricotta**, **alici** di cetara, capperi su **ricotta** di bufala al limone.

POLPÈ

8,00 €

Polpetta di **polpo** al profumo di limone e pepe verde su cremoso di patate.

CHIPS ARTIGIANALI

5,50 €

Chips artigianali servite con **maionese** homemade e ketchup di pomodorino nero e peperone crusco.

SCAZZUOPPOLI

5,00 €

Straccetti di **pizza** frita con passata di pomodoro cotto, **parmigiano** reggiano 24 mesi, pepe & basilico.





Fritte e al forno

PIZZA LAB GALLERY

CLASSICA

8,00 €

Sugo di San Marzano, Re Umberto e datterino,
parmigiano reggiano 24 mesi, pepe nero, **cacioricotta** di capra.

MENAICA

12,00 €

Alici di Menaica PRESIDIO SLOW FOOD, pomodorini datterini rossi dry caramel, **stracciatella** di vaccino.

TRATTO DA UNA MARINARA

13,00 €

Sugo di San Marzano, Re Umberto e datterino, pesto di aglio orsino, polvere di
aglio nero fermentato, colatura di **alici** di Cetara, olio EVO "Raro" del frantoio Madonna dell'Ulivo.

EQUILIBRIO #1

13,00 €

Chutney di datterino, tartare di scottona, **cacioricotta** cilentana.

EQUILIBRIO #5

16,00 €

Impasto al **nero di seppia**, **stracciatella** di vaccino, crudo di **gambero rosso**, riduzione di
avocado, lime, Olio EVO "Itrans" del frantoio Madonna dell'Olio.





PIZZA LAB GALLERY

VICOLO MASUCCIO SALERNITANO, 60

SALERNO

PERCORSO



PIZZÀ

NON È UN MENÙ.
È UNA PRESA DI POSIZIONE.
UN PERCORSO DI SEI PORTATE.
NON SEGUONO UN ORDINE RASSICURANTE,
NON CERCANO CONSENSO.
ESISTONO PER ESSERE ATTRAVERSATE.
QUI LA TRADIZIONE NON VIENE CELEBRATA,
VIENE MESSA ALLA PROVA.
È MATERIA VIVA, NON RICORDO.
SI SPEZZA, SI RICOMPONE, CAMBIA FORMA.
OGNI ASSAGGIO È UN ATTO.
UN EQUILIBRIO INSTABILE TRA ISTINTO E
CONTROLLO,
TRA CIÒ CHE RICONOSCI
E CIÒ CHE TI SPIAZZA.
NON C'È UNA DIREZIONE GIUSTA.
C'È SOLO IL PERCORSO CHE SCEGLI DI FARE.
E IL TEMPO CHE DECIDI DI CONCEDERTI.
SEI PORTATE.
UN'UNICA ESPERIENZA

PERCORSO COMPLETO A PERSONA - 27 € - MINIMO 2 PERSONE.

LE PIZZE



PIZZÀ





Le magghesite

PIZZA LAB GALLERY

MARGHERITA

7,00 €

Pomodoro San Marzano, **fiordilatte**, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi.

VESUVIANA

10,00 €

Pomodorini rossi del Piennolo, **mozzarella** di bufala campana, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi.

IL RE E LA REGINA

10,00 €

Mozzarella di bufala, passata di pomodoro re Umberto, **parmigiano** reggiano 24 mesi, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi.

ORO ROSA

10,00 €

Fiordilatte, passata di pomodorino rosa di Rofrano, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi.



Le Masinase

PIZZA LAB GALLERY

MARINARA CILENTANA

15,00 €

Passata di pomodorino rosa di Rofrano, olive ammaccate, **alici** di Menaica PRESIDIO SLOW FOOD, origano di Montesarno, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi.

MARINARA ASSOLUTA

13,00 €

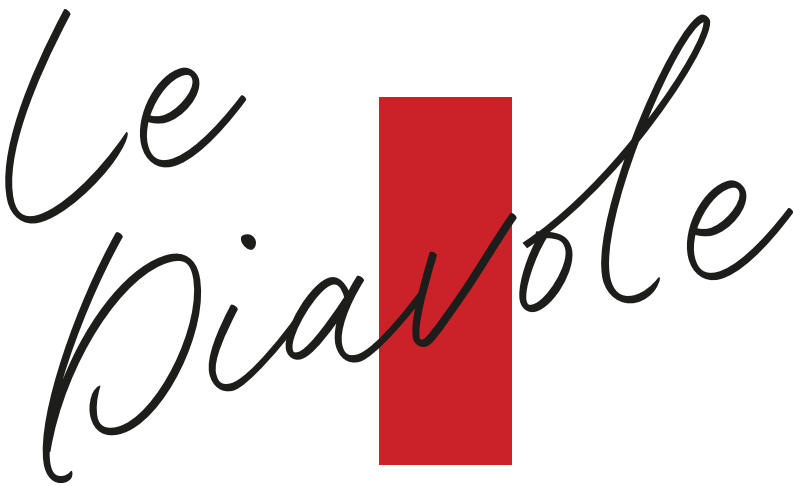
Passata di pomodoro San Marzano, pacchetelle di Piennolo arancione, datterini dry caramel gialli, pesto di piennolo rosso, **stracciatella** di vaccino con polvere di piennolo rosso, origano di Montesarno, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi.

LA MARINARA

6,00 €

Pomodoro San Marzano, aglio e origano di Montesarno, olio EVO BIO Re li Marchi.





LA DIAVOLA

10,00 €

Salsa di pomodoro all'arrabbiata, **fiordilatte**, salamino cilentano, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi.

DIAVOLA IMBUFALITA

12,00 €

Fiordilatte, blu di bufala, emulsione di nduja calabrese, emulsione di basilico, olio EVO BIO Re li Marchi.

DIAVOLA CILENTANA

11,00 €

Salsa di pomodoro all'arrabbiata, pancetta tesa piccante, **fiordilatte, cacioricotta** di capra, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi.



Collezione estiva 2026

PIZZA LAB GALLERY

GIN TONIC PADELLINO

25,00 €

Mousse di **primo sale** di capra e cetriolo, crudo di **gambero** rosso, gin "Xamorfos" in gelatina e nebulizzazione, sferificazione di acqua tonica, polvere di botaniche, lime, Olio evo "Itrans" Madonna dell'Olivio.

LE DUE SORELLE

17,00 €

Impasto al **nero di seppia**, fiordilatte, **salmone** affumicato, **stracciatella** di Tramonti, gel di barbabietola, erbe fresche, olio EVO "Itrans" del frantoio Madonna dell'Olivio.

AMARE

16,00 €

Fiordilatte, filetti di **tonno** rosso Antica Marineria Famiglia Gallo, crema di melanzane fritte, pomodorino datterino confit, **maionese** al basilico, olio EVO Carpellese Madonna Dell'Olivio.

VITTORIO VA AL MERCATO ESTIVO

13,00 €

Crema di patate, **fiordilatte**, **provola** di bufala affumicata, zucchine marinate, crema di melanzane arrostiti al forno, fiori di zucca, chips di peperone crusco "sciussillone" e la sua polvere, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi.

NERANO

11,00 €

Crema di zucchine alla Nerano, **fiordilatte**, chips di zucchine, **provolone** del monaco DOP, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi.

IL MATRIMONIO DELLA BARBABIETOLA

16,00 €

Vellutata di barbabietola rossa, **fiordilatte**, fonduta di **blu** di bufala, tartare di scottona, chips di barbabietola cristallizzata, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi.



SOLE & MENTA	13,00 €
Fiordilatte , pancetta tesa al pepe nero, fiori di zucca, maionese alla menta, zeste di sfusato amalfitano, olio EVO BIO Re li Marchi.	
TRE PIENNOLI A FREDDO	11,00 €
Crema di pomodorini del piennolo rossi, gialli e arancioni, fiordilatte , emulsione di basilico, olio EVO BIO Re li Marchi.	
UNA BUFALA SUL VESUVIO	15,00 €
Pomodorini del piennolo arancioni, fiordilatte , stracciatella di vaccino, bresaola di bufalo, polvere di piennolo rosso, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi.	
BRACE	12,00 €
Provola di bufala affumicata, prosciutto cotto alla brace, funghi porcini, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi.	
NAPOLETANA	9,00 €
Pomodoro san marzano, alici di Cetara, capperi di Salina, olive taggiasche, origano di Montesano, olio EVO BIO Re li Marchi.	
CARMINUCCIO NEL FUTURO	13,00 €
Sugo di San Marzano, Re Umberto e Corbarino, pancetta al pepe nero, parmigiano millesimato 36 mesi, pepe nero affumicato, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi.	
CONTRASTI	13,00 €
Blu di bufala, fiordilatte , pancetta tesa semi piccante granella di nocciola di Giffoni IGP, miele di acacia, olio EVO bio Re li Marchi.	
SALERNITANO PURO	12,00 €
Fiordilatte , scarola riccia condita con colatura di alici di Cetara, alici di Cetara, maionese ai capperi di Salina, polvere di olive taggiasche, olio EVO BIO Re li Marchi.	
PROVOLA E PEPE	10,00 €
Pomodoro san marzano, provola di bufala affumicata, pepe nero affumicato, fiordilatte , basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi.	



CALZONE CINQUETTO

9,00 €

Fiordilatte, salamino cilentano, **uova**, **parmigiano** reggiano 24 mesi, pepe.

TOTAL B

17,00 €

Mozzarella di bufala, **provola** di bufala, **blu** di bufala, bresaola di bufalo, olio EVO BIO Re li Marchi, basilico fresco.

È UNA NORMA

13,00 €

Passata di pomodorino rosa di Rofrano, **fiordilatte**, **provola** di bufala, melanzane a funghetti, **cacioricotta**, salsiccia semistagionata, olio EVO BIO Re li Marchi.

TRIANGOLO DEL C.

12,00 €

Fiordilatte, **caciocavallo**, olive ammaccate PRESIDIO SLOW FOOD, capocollo, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi.







ECLISSE DI NOCCIOLA

7,00 €

Frolla friabile, cuore fondente caldo, namelaka alla **nocciola** di Giffoni IGP e **granella** croccante.

TROPICAL KISS

7,00 €

Crostatina con **crema** pasticcera, pesca, coulis di mango, crumble alle **mandorle**.

Dolci di nostra produzione, realizzati artigianalmente e proposti secondo stagionalità.



**ROSSI CAMPANIA**

PIAN DI MONTENA - Rosso IGP Campania Tenuta San Benedetto - Giovi (SA) Aglanico, Merlot - 14% alc. vol.	25,00 €
PIEDIROSSO - Colli di Salerno IGT Cantine Giuseppe Apicella - Tramonti (SA) Piedirosso 100% - 12.5% alc. vol.	20,00 €
DONNALUNA - Aglianico IGP Paestum Viticoltori De Conciliis - Prignano Cilento (SA) Aglanico 100% - 14% alc. vol.	25,00 €
BRIGANTE - Aglianico Colli di Salerno IGP Casula Vinaria - Campagna (SA) Falanghina 100% - 14% alc. vol.	20,00 €
LE GHIANDAIE - Aglianico IGP Paestum Alfonso Rotolo - Rutino (SA) Aglanico 100% - 14% alc. vol.	25,00 €
TERRE SARACENE - Rosso DOC Costa D'Amalfi Ettore Sammarco - Ravello (SA) Piedirosso, Sciascinoso - 14% alc. vol.	28,00 €

ROSATI CAMPANIA

TRAMONTI - Rosè Costa D'Amalfi DOC 25,00 €
Cantine Giuseppe Apicella - Tramonti (SA)
Piedirosso, Sciascinoso - 12.5% alc. vol.

RAVELLO - Rosato Costa D'Amalfi DOC 28,00 €
Gran Caruso Ravello - Ravello (SA)
Piedirosso, Aglianico - 13% alc. vol.

PRIMAVERA - Rosato IGP Colli di Salerno 20,00 €
Casula Vinaria - Campagna (SA)
Aglianico 100% - 13% alc. vol.

BIANCHI CAMPANIA

TRAMONTI - Bianco DOP Costa D'Amalfi 25,00 €
Cantine Giuseppe Apicella - Tramonti (SA)
Falanghina, Bianca Zita, Biancolella - 13% alc. vol.

FURORE - Bianco DOP Costa D'Amalfi 28,00 €
Cantine A.Sammarco - Ravello (SA)
Falanghina, Biancolella - 13% alc. vol.

COSTA DEI CERRI - IGP Colli di Salerno 25,00 €
Tenuta San Benvenuto - Giovi (SA)
Falanghina, Biancolella - 13% alc. vol.

SAN MATTEO - Fiano IGT Paestum 25,00 €
Alfonso Rotolo - Rutino (SA)
Fiano 100% - 13% alc. vol.

FALANGA - Falanghina Colli di Salerno IGP 20,00 €
Casula Vinaria - Campagna (SA)
Falanghina 100% - 13% alc. vol.

DONNALUNA - Fiano IGT Paestum 25,00 €
Viticoltori De Conciliis - Prignano Cilento (SA)
Fiano 100% - 14% alc. vol.



FRIZZANTI

OTTO UVE - Gragnano DOP Penisola Sorrentina 25,00 €
Salvatore Martusciello - Giugliano in Campania (NA)
Castagnara, Olivella, Sauca, Surbegna - 11.5% alc. vol.

ZIRÒ - Falanghina Campania IGP 20,00 €
Ettore Sammarco - Ravello (SA)
Falanghina 100% - 12% alc. vol.

SPUMANTI CAMPANIA METODO CHARMAT

SPUMANTE - Fiano Brut Irpinia DOP 25,00 €
Vigne Irpine - Santa Paolina (SA)
Fiano 100% - 12% alc. vol.

ROSA È - Spumante Rosè Brut Extra Dry 28,00 €
Vigne Irpine - Santa Paolina (SA)
Fiano 100% - 12% alc. vol.

SPUMANTI CAMPANIA METODO CLASSICO

PIETRAFUMANTE - Spumante Brut 42,00 €
Casa Setaro - Parco Nazionale del Vesuvio (NA)
Caprettone 100% - 12.5% alc. vol.

RIPA BASSA - Spumante Extra Brut 45,00 €
Villa Raiano - San Michele di Serino (AV)
Fiano, Greco - 12.5% alc. vol.



CALICI ROSSI DEL TERRITORIO

PIEDIROSSO - Colli di Salerno IGT **6,50 €**
Cantine Giuseppe Apicella - Tramonti (SA)
Piedirosso 100% - 12.5% alc. vol.

DONNALUNA - Aglianico IGP Paestum **8,00 €**
Viticoltori De Conciliis - Prignano Cilento (SA)
Aglianico 100% - 14% alc. vol.

CALICI ROSATI DEL TERRITORIO

TRAMONTI - Rosè Costa D'Amalfi DOC **8,00 €**
Cantine Giuseppe Apicella - Tramonti (SA)
Piedirosso, Sciascinoso - 12.5% alc. vol.

CALICI BIANCHI DEL TERRITORIO

FALANGA - Falanghina Colli di Salerno IGP **6,50 €**
Casula Vinaria - Campagna (SA)
Falanghina 100% - 13% alc. vol.

TRAMONTI - Bianco DOP Costa D'Amalfi **8,00 €**
Cantine Giuseppe Apicella - Tramonti (SA)
Falanghina, Bianca Zita, Biancolella - 13% alc. vol.

La gradazione alcolica può variare in base all'annata | I vini possono contenere **solfiti**, per informazioni sugli allergeni chiedi al nostro staff.



Bisse artigianali

PIZZA LAB GALLERY

BLANCHE DE TREGAS

6,00 €

Birrificio Menaresta - Carate Brianza (MB)
Blanche con Pepe Sichuan - vol. alc. 5,0%

Blanche chiara e velata di ispirazione belga, a base di frumento locale, aromatizzata con buccia di limone sfusato di Sorrento e pepe di Sichuan, dal profilo fresco, agrumato e leggermente speziato.

CASTIGLIA

6,00 €

Birrificio Menaresta - Carate Brianza (MB)
Blonde - vol. alc. 5,5%

Blonde chiara con miele di castagno e tiglio, dal profilo aromatico delicato ma persistente, con note di miele e sfumature floreali.

HOLIDAY

6,00 €

Radiocraft Brewery - Albano Laziale (RM)
Session IPA - vol. alc. 5%

Session IPA limpida dal colore paglierino, dove la parte citrica domina incontrastata ogni aspetto della bevuta. L'aggiunta di buccia dei limoni IGP della costiera sorrentina, arricchisce la parte aromatica con un carico esplosivo unico di limonene altri terpeni.

PASTA GIALLA

6,00 €

Skim Brewery - Montecorvino Pugliano (SA)
Belgian Tripel - vol. alc. 9%

Tripel chiara ad alta gradazione, ispirata alla tradizione trappista, dal profilo aromatico complesso e secco, con note di albicocca, agrumi, pesca e spezie, e leggere sfumature di miele, banana, cereali e fiori.



SMOKED SAUSAGES

6,00 €

Birrificio La Gramigna - Perugia (PG)
Rauch - vol. alc. 5,0%

Rauch ambrata a bassa fermentazione, limpida e con schiuma persistente, caratterizzata da intense note affumicate di malto, con richiami allo speck e un finale leggermente amaro che pulisce il palato.

DISPERATA EROTICA

6,00 €

Radiocraft - Roma (RM)
IPA India Pale Ale - vol. alc. 6,0%

IPA aromatica e scorrevole, dal corpo morbido, con note erbacee e floreali che si ritrovano anche al palato, con un finale persistente e piacevolmente luppolato.

FARMHOUSE ALBICOCCA E KIWI

6,00 €

Birrificio La Gramigna - Perugia (PG)
Farmhouse Ale - vol. alc. 5,0%

Farmhouse Barrel Aged con albicocca e kiwi, dal profilo complesso ed elegante, con note di frutta gialla matura, sfumature esotiche e delicati richiami di legno, bilanciata da una piacevole acidità e un finale secco e rinfrescante.

FARMHOUSE ALBICOCCA

6,00 €

Birrificio La Gramigna - Perugia (PG)
Farmhouse Ale - vol. alc. 5,0%

Farmhouse con albicocca, dal profilo aromatico rustico e vivace, con note di albicocca matura, fieno e leggere sfumature selvatiche, equilibrata da una piacevole vena acidula e un finale secco e fragrante.

ANALCOLICA

SAMBUCCO

5,00 €

Birrificio Menaresta - Carate Brianza (MB)

La bevanda analcolica al sambuco è una bevanda rinfrescante ottenuta solitamente dall'infusione dei fiori di sambuco, caratterizzata da un gusto floreale e delicato.

Le birre contengono **glutine**, per informazioni sugli allergeni chiedi al nostro staff.





Birre alla spina

PIZZA LAB GALLERY

BIRRÀ LAGER ARTIGIANALE di nostra produzione - Esclusiva Pizzà.
disponibile nei tagli 20 cl - 30cl - 40 cl.

4,00 € - 5,00 € - 6,00 €

WEISS - Birrificio Kuhbacher.
disponibile nei tagli 20 cl - 30cl - 40 cl.

3,00 € - 4,00 € - 5,00 €

RED ALE - Birrificio Kuhbacher.
disponibile nei tagli 20 cl - 30cl - 40 cl.

4,00 € - 5,00 € - 6,00 €

Le birre contengono **glutine**, per informazioni sugli allergeni chiedi al nostro staff.



Bevande e liquori

PIZZA LAB GALLERY

ACQUA

Naturale - Frizzante 75cl.

2,00 €

BIBITE

coca-cola - coca-cola zero - fanta 33c.

2,50 €

LIQUORI

Liquori della casa.

Super alcolici.

3,00 €

5,00 €

COPERTO

2,00 €

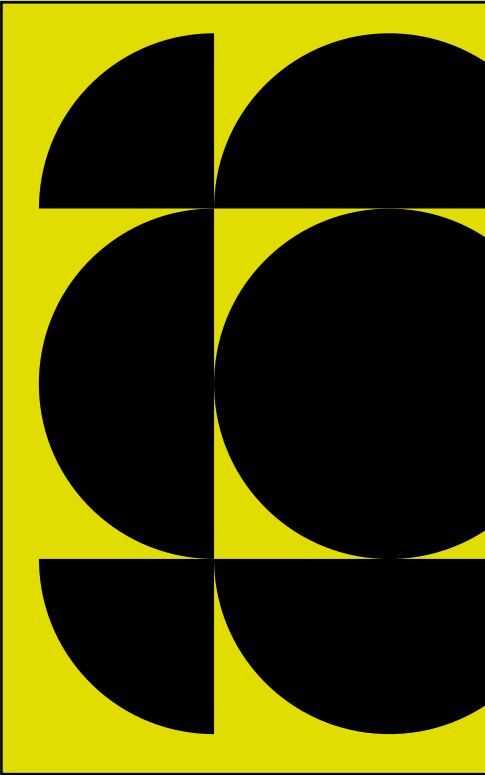
PANETTO

Farina di grano tenero 00, farina di grano tenero 1, acqua, lievito di birra, sale, olio evo.

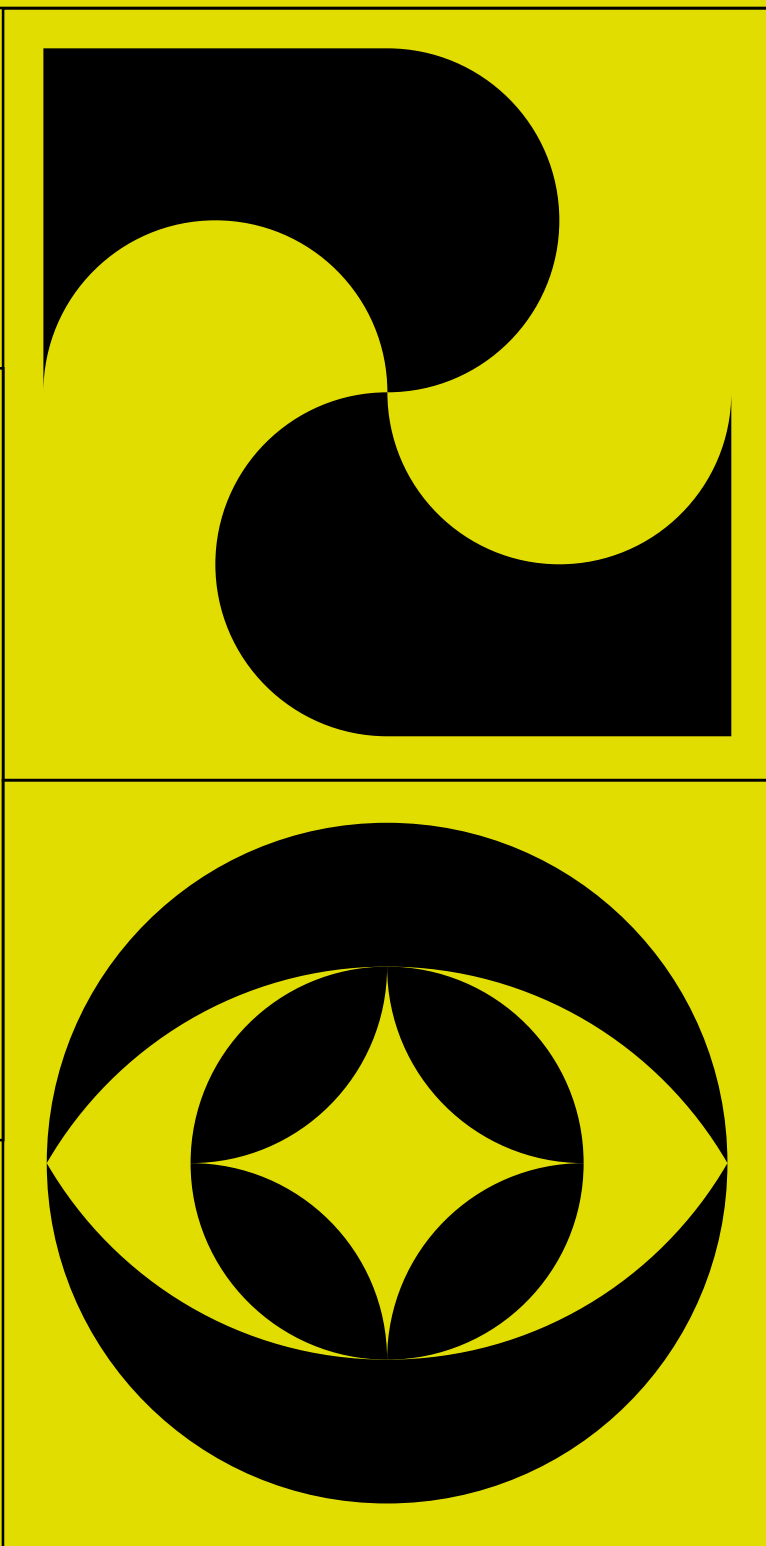
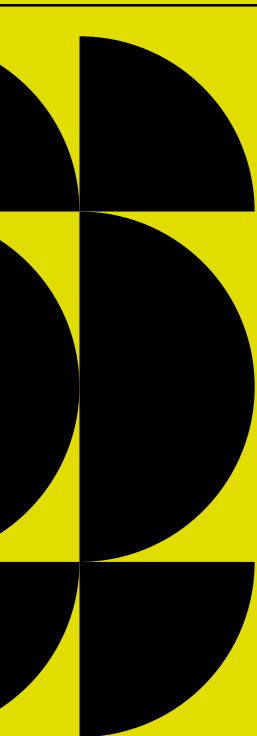
ALLERGENI

I prodotti contrassegnati in **rosso** nel menù possono provocare allergie o intolleranze in soggetti allergici.
Chiedi al nostro staff per maggiori informazioni.

Glutine - Crostacei - Uova - Pesce - Arachidi - Soia - Latte - Frutta a guscio - Sedano.



PIZZA LAB GALLERY

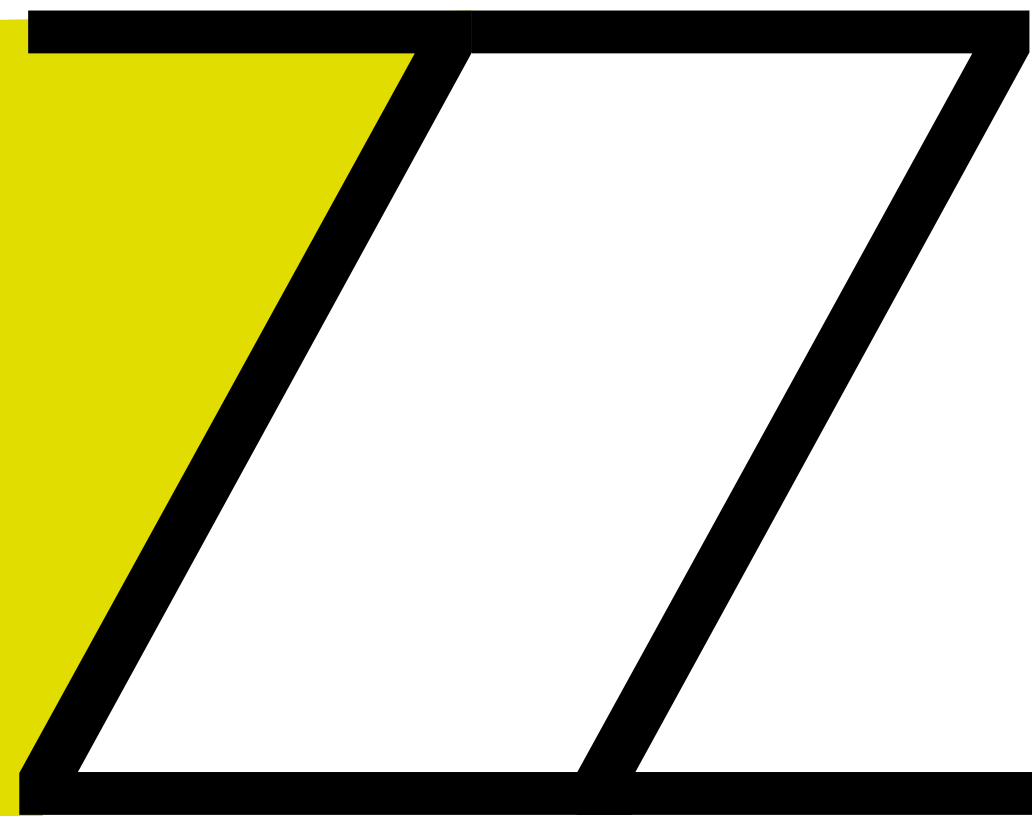


VICOLO MASUCCIO SALERNITANO 60 - 62 SALERNO

È SPAZIO
È GESTO
ESPOSTA
INFORMATA
CONDIVISA

ASCOLTA
LA NOSTRA
PLAYLIST SU





PIZZA LAB GALLERY

VICOLO MASUCCIO SALERNITANO, 60

SALERNO