PIZZÀ



MENÙ

CLICK HERE FOR ENGLISH VERSION

PIZZA LAB GALLERY

VICOLO MASUCCIO SALERNITANO, 60

SALERNO

PUNGENTE
IRRIVERENTE
ARTE

PIZZÀ

PIZZA LAB GALLERY

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

VICOLO MASUCCIO SALERNITANO, 60

SALERNO



sfizi e vizi

PIZZA LAB GALLERY

TRIS DI POLPETTE (3PZ) — **9,00 €**
- Crema di friarielli, friarielli e salsiccia tagliata a punta di coltello al vino rosso.
- Crema di zucca, zucca, nduja e **stracciatella** di mucca.
- Confettura di pera, **blu** di bufala e pera.

CHIPS ARTIGIANALI — **5,50 €**
Chips artigianali servite con **maionese** homemade e ketchup di pomodorino nero e peperone crusco.

SCAZZUOPPOLI — **5,00 €**
Straccetti di **pizza** fritta con passata di pomodoro cotto, parmigiano reggiano 24 mesi, pepe & basilico.

PORCINO IN BLU — **7,00 €**
Sfera di risotto ai funghi porcini, **blu** dell'orso (erborinato bufalino affinato ai mirtilli e al miele di castagno), confettura di more.



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.

GENOVESE 15,00 €
Genovese di Scottona, fonduta di **parmigiano** millesimato 36 mesi, basilico fresco.




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.

PIZZA LAB GALLERY

VICOLO MASUCCIO SALERNITANO, 60

SALERNO

LE PIZZE



PIZZÀ

PIZZA LAB GALLERY



VICOLO MASUCCIO SALERNITANO, 60

SALERNO



PIZZA LAB GALLERY

le margherite

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 marinare

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.



Le Piavole

PIZZA LAB GALLERY

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 autunno/inverno 2026

PIZZA LAB GALLERY

VITTORIO VA AL MERCATO AUTUNNALE — **13,00 €**
Crema di porro, **provola** di bufala, **fiordilatte**, broccolo calabrese al vapore, crema di carote, sedano cotto in ghiaccio, olio EVO BIO Re li Marchi.

SALSICC & FRIARIELL — **11,00€**
Friarielli saltati, salsiccia tagliata a punta di coltello al vino rosso, **provola** di bufala, olio EVO BIO Re li Marchi.

VERNALE — **12,00€**
Crema di zucca, soppressata cilentana, **robiola** di capra, fili di peperoncino, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi.

AL BACIO — **15,00€**
Vellutata di cipolla rossa stracotta, **fiordilatte**, filetti di tonno rosso Antica Marineria Famiglia Gallo, crunch di cipolla rossa, **maionese** al basilico, terra di olive taggiasche e capperi di Salina, 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 11,00 €
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, melenzane 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.



dessert

PIZZA LAB GALLERY

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.

Vini

PIZZA LAB GALLERY

ROSSI CAMPANIA

PIAN DI MONTENA - Rosso IGP Campania — **25,00 €**
Tenuta San Benedetto - Giovi (SA)
Aglianico, Merlot - 14% alc. vol.

PIEDIROSSO - Colli di Salerno IGT — **20,00 €**
Cantine Giuseppe Apicella - Tramonti (SA)
Piedirosso 100% - 12.5% alc. vol.

DONNALUNA - Aglianico IGP Paestum — **25,00 €**
Viticoltori De Conciliis - Prignano Cilento (SA)
Aglianico 100% - 14% alc. vol.

BRIGANTE - Aglianico Colli di Salerno IGP — **20,00 €**
Casula Vinaria - Campagna (SA)
Falanghina 100% - 14% alc. vol.

LE GHIANDAIE - Aglianico IGP Paestum — **25,00 €**
Alfonso Rotolo - Rutino (SA)
Aglianico 100% - 14% alc. vol.

TERRE SARACENE - Rosso DOC Costa D'Amalfi — **28,00 €**
Ettore Sammarco - Ravello (SA)
Piedirosso, Sciascinoso - 14% alc. vol.

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

Birre 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)

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 **2,00 €**
Naturale -Frizzante 75cl.

BIBITE **2,50 €**
coca-cola - coca-cola zero - fanta 33c.

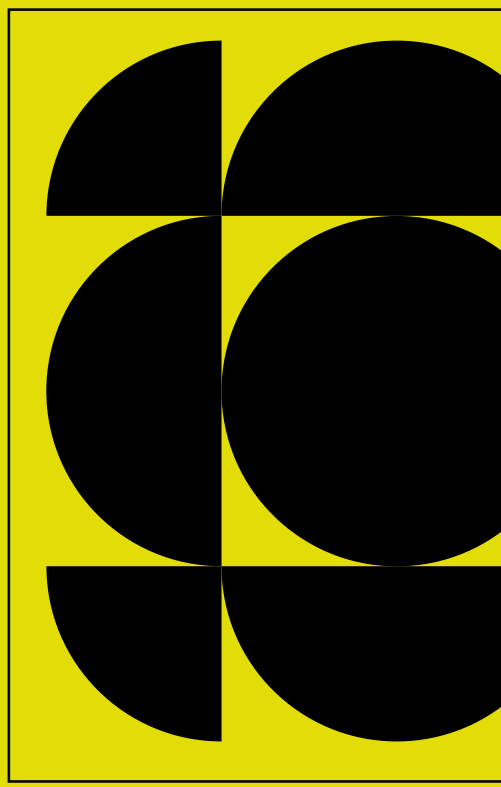
LIQUORI
Liquori della casa. **3,00 €**
Super alcolici. **5,00 €**

COPERTO **2,00 €**

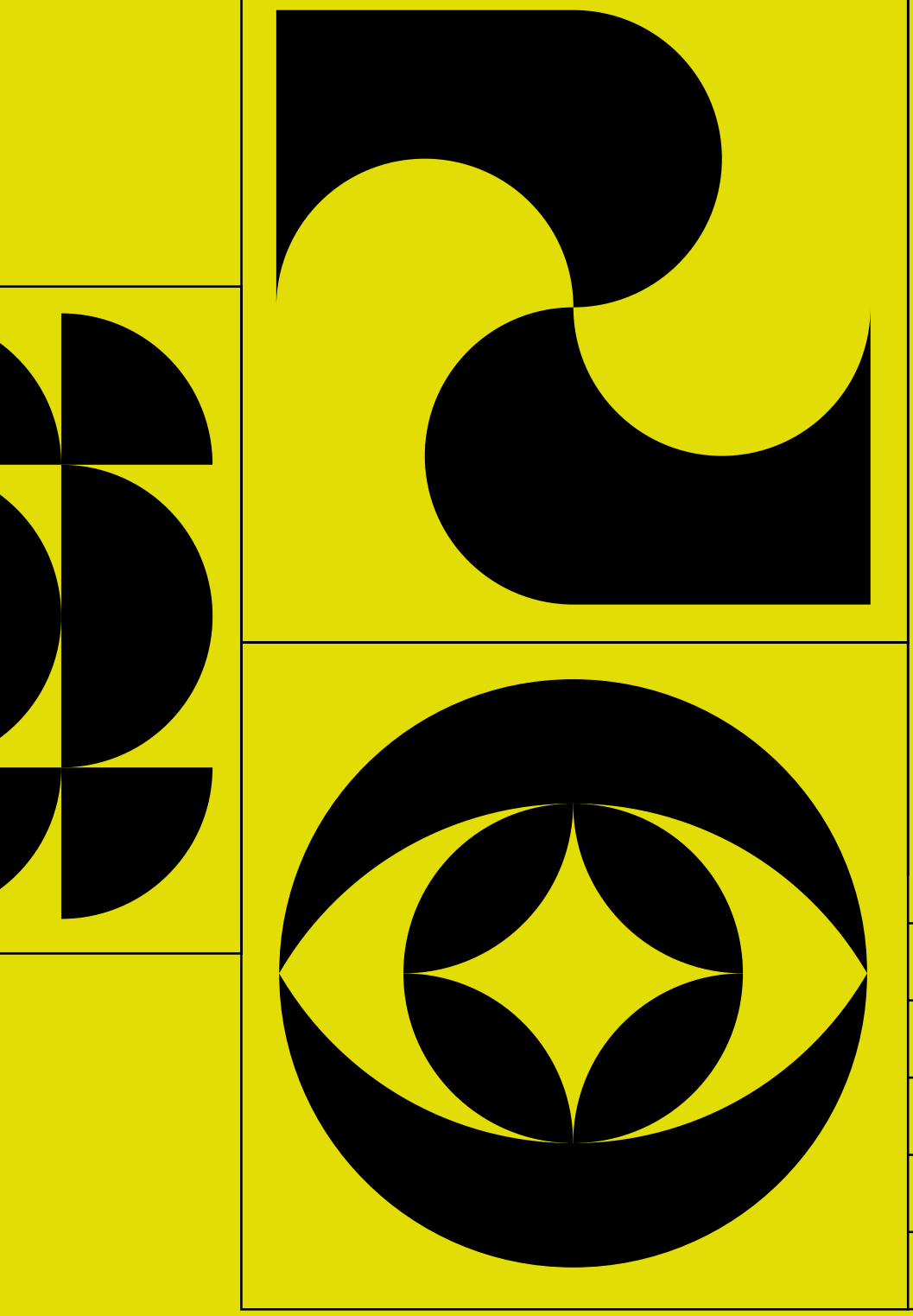
PANETTO
Farina di grano tenero 00, farina di grano tenero 1, acqua, lievito di birra, sale, olio evo.

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



PIZZERIE ECCELLENTI 2025

VICOLO MASUCCIO SALERNITANO 60 - 62 SALERNO

È SPAZIO
È GESTO
ESPOSTA
INFORNATA
CONDIVISA

ASCOLTA
LA NOSTRA
PLAYLIST SU
Spotify

PIZZA LAB GALLERY

VICOLO MASUCCIO SALERNITANO, 60

SALERNO