



MENÙ

[click here for english version](#)

per una migliore esperienza ruota lo smartphone



SFIZI & VIZI

Cerchiamo di valorizzare i prodotti più autentici e genuini della nostra Terra, alla continua ricerca della combinazione perfetta fra **tradizione, esaltazione del territorio, innovazione** e la **nostra idea**.

Il cibo è uno straordinario veicolo di autorappresentazione e di scambio culturale: per noi la pizza (o meglio **pizzà**) è uno strumento di identità, un'identità gastronomica fatta di sapori che si mettono in mostra nel centro storico di Salerno e che vogliamo farvi scoprire morso dopo morso, percorso dopo percorso!

CHIPS ARTIGIANALI

5,00 €

chips artigianali servite con **maionese** homemade & ketchup di piennolo rosso

TRIS DI POLPETTE ^{3 PZ.}

10,00 €

- crema di Asparagi, **provola**, in caramella di pancetta
- carciofi, lardo di patanegra, crema di carciofi, zeste di sfusato amalfitano
- **blu** di bufala, pera, confettura di pera

SCAZZUOPPOLI

5,00 €

straccetti di pizza frita con passata di pomodoro cotto, **parmigiano reggiano** ²⁴, pepe & basilico

ASSAGGIO CILENTANO

11,00 €

salumi e prodotti tipici cilentani



FRITTE & AL FORNO

CLASSICA

crema di pomodoro arrostita, **parmigiano reggiano** ²⁴,
pepe nero, **robiola** di capra

7,00 €

BRONTE

ricotta, mortadella arrosto, **pesto di pistacchio**
di Bronte, pepe nero

10,00 €

MENAICA

alici di Menaica ^{presidio slow food}, pomodorini datterini
rossi dry caramel, **stracciatella** di vaccino

12,00 €

GENOVESE

genovese di manzo cotta 5 ore, **fonduta di**
formaggio delle vacche rosse ^{36 mesi}

15,00 €

EQUILIBRIO #3

tartare di scottona, salsa di **yogurt** allo zafferano,
nociola di Giffoni igp tostata, timo

13,00 €





PERCORSO

PERCORSO

*Il percorso di Pizzà è come un viaggio...
c'è chi vuol perdersi e chi ritrovarsi...
ti proponiamo **sei portate**:
ricche di sapori, abbinamenti, profumi
e colori, con cui proveremo ad
emozionarti con un piacere che
si rinnova a ogni assaggio.*

PIZZÀ: un viaggio tra tradizione e innovazione

Preparati a vivere un'esperienza che va oltre la semplice degustazione: il percorso **PIZZÀ** è un viaggio sensoriale dove i sapori autentici della nostra terra incontrano accostamenti inaspettati, dando vita a creazioni sorprendenti.

Lasciati guidare dall'istinto e dalla fantasia dello chef, che reinterpreta ingredienti genuini in chiave moderna, trasformando ogni portata in una scoperta. Ogni assaggio è un'emozione nuova, un perfetto equilibrio tra memoria e sperimentazione, tra il gusto della tradizione e il brivido dell'inaspettato.

Abbandonati al piacere, lasciati stupire e scopri un percorso che parla di territorio, passione e creatività.

Percorso completo a persona - 27 € - minimo 2 persone



LE PIZZEE





LE MARGHERITE

MARGHERITA

pomodoro San Marzano, **fior di latte**, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

6,00 €

VESUVIANA

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

9,00 €

IL RE E LA REGINA

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

10,00 €

ORO ROSA

fior di latte, passata di pomodorino rosa di Rofrano, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

10,00 €

MARGHERITA DEI MONTI LATTARI

fior di latte, pomodorino corbarino acqua e sale, emulsione di basilico, **provolone** del monaco, olio EVO BIO Re li Marchi

12,00 €





LE MARINARE

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

12,00 €

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

5,00 €

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

LE DIAVOLE

LA DIAVOLA

9,00 €

salsa di pomodoro all'arrabbiata, **fior di latte**, salamino cilentano, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

DIAVOLA IMBUFALITA

11,00 €

fior di latte, blu di bufala, emulsione di nduja calabrese, emulsione di basilico, olio EVO BIO Re li Marchi

DIAVOLA CILENTANA

10,00 €

salsa di pomodoro all'arrabbiata, pancetta tesa piccante, **fior di latte**, **cacio ricotta** di capra, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi



PROPOSTE CHE LASCIANO IL SEGNO

TRE PIENNOLI A FREDDO

crema di pomodorini del piennolo rossi, gialli e arancioni,
fior di latte, emulsione di basilico, olio EVO BIO Re li Marchi

11,00 €

UNA BUFALA SUL VESUVIO

pomodorini del piennolo arancioni, **fior di latte**,
stracciatella di vaccino, bresaola di bufalo, polvere di
piennolo rosso, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

15,00 €

BRACE

provola di bufala affumicata, prosciutto cotto
alla brace, funghi porcini, basilico fresco,
olio EVO BIO Re li Marchi

12,00 €

Lo chef consiglia una aggiunta...ti fidi?

BRACE + tartufo di Colliano

15,00 €

NAPOLETANA

pomodoro san marzano, **alici di Cetara**, capperi
di Salina, olive taggiasche, origano di Montesarno,
olio EVO BIO Re li Marchi

9,00 €

CARMINUCCIO NEL FUTURO

crema di pomodoro San Marzano arrostito, pancetta
al pepe nero, **parmigiano reggiano** vacche rosse ^{36 mesi},
pepe nero affumicato, basilico fresco,
olio EVO BIO Re li Marchi

11,00 €



VITTORIO VA AL MERCATO

crema di verza viola, **fior di latte**, **sedano** cotto in ghiaccio, chips di broccolo calabrese, crema di pomodorini del piennolo arancione, **caprino** affinato ai petali di rosa e all'acquavite, zeste di sfusato amalfitano, olio EVO BIO Re li Marchi

13,00 €

CONTRASTI

blu di bufala, **fior di latte**, pancetta tesa semi piccante, granella di **nocciola** di Giffoni IGP, miele di acacia, olio EVO bio Re li Marchi

13,00 €

SALERNITANO PURO

fior di latte, 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

12,00 €

PROVOLA E PEPE

pomodoro san marzano, **provola** di bufala affumicata, pepe nero affumicato, **fior di latte**, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

8,00 €

CORE

crema di carciofo, **fior di latte**, carciofo bianco di Pertosa sott'olio presidio slow food, carciofo fritto, olio EVO aromatizzato all'aglio, zeste di limone

15,00 €

L'ALBA IN CORTILE

punte di asparagi selvatici, **fior di latte**, lardo di patanegra, tuorlo d'**uovo** confit, olio evo al tartufo nero di Colliano, basilico fresco

15,00 €

CALZONE CINQUETTO

fior di latte, salamino cilentano, **uova**, **parmigiano reggiano** ²⁴, pepe

8,00 €

TOTAL B

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

17,00 €

AL BACIO

vellutata di cipolla rossa stracotta, **fior di latte**, 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

15,00 €

TRIANGOLO DEL C.

fior di latte, **caciocavallo**, olive ammaccate presidio slow food, capocollo, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

11,00 €

È UNA NORMA

passata di pomodorino rosa di Rofrano, **fior di latte**, **provola** di bufala, melenzane a funghetti, **cacio ricotta**, salsiccia semistagionata, olio EVO BIO Re li Marchi

11,00 €

LA TENTAZIONE DI EVA

uva passa saltata, **fior di latte**, composta di mela annurca, fonduta di **blu** di bufala, bresaola di bufalo, chips di mela annurca, valeriana

15,00 €



BEVANDE & VINI

COPERTO

2,00 €

ACQUA

naturale - frizzante 75cl

2,50 €

BIBITE

coca-cola - coca-cola zero - fanta 33cl

2,50 €

VINI

[Rosso] Per e Palumm

28,00 €

[Rosso] Pian di Montena

27,00 €

[Rosso] Piedirosso Colli di Salerno

18,00 €

[Rosso] Scippata Cantine AP 2016

85,00 €

[Rosso] Gragnano Otto Uve della Pensisola Sorrentina

23,00 €

[Bianco] Caprettone Ariete 2019

27,00 €

[Rosato] Terre saracene

25,00 €

Non sai cosa scegliere? Il personale di sala ti aiuterà ad abbinare il vino ad hoc

CALICE DI VINO

[Rosso] Per e Palumm

6,50 €

[Rosso] Piedirosso Colli di Salerno

5,00 €

[Bianco] Caprettone Ariete 2019

6,50 €

LIQUORI

liquori della casa

3,00 €

jefferson & super alcolici

5,00 €

BIRRÀ

ALLA SPINA

Birrà Lager - Nostra produzione, leggera, intensa, artigianale e la trovi solo da 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 €

IN BOTTIGLIA

Birrà 33cl

5,50 €



PANETTO

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

ALLERGENI

I prodotti contrassegnati in **grassetto** 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 - Sesamo - Senape - Lupini - Molluschi - Anidride Solforosa E Solfiti



Ingrediente segreto

Titolo: **Farsi il culo**

Genere: Contemporaneo

L'ingrediente segreto è un elemento comune a tutte le ricette precedenti, è quello che ha reso grandi chi ha creduto nelle proprie idee e possibilità, può sembrare scontato, ma vi assicuro, non lo è per nulla!

Tanti sottolineano che il successo è qualcosa che hai o che non hai. Noi crediamo, invece, che **l'impegno, la perseveranza, l'innovazione, lo sperimentare, il fallire e il riprovare**, ma soprattutto il duro lavoro ti aiuta e ti porterà dopo innumerevoli tentativi a **fare la cosa giusta nel modo giusto**, un processo che però non finisce qui, ma è alimentato dalla motivazione di migliorarsi ancora, giorno dopo giorno, pizza dopo pizza!



[pizza.identita.gastronomiche](https://www.pizza.identita.gastronomiche)