PIZZA

IDENTITÀ
GASTRONOMICHE

MENÙ

click here for english version

per una migliore esperienza ruota lo smartphone

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.] — **9,00 €**
- **parmigiana** di melanzane
- friggitelli, patate, pancetta e **provola** di bufala
- confettura di fico bianco cilentano e **caprino** semicotto

SCAZZUOPPOLI — **5,00 €**
straccetti di pizza fritta con passata di pomodoro cotto, **parmigiano reggiano** [24], pepe & basilico

ASSAGGIO CILENTANO — **11,00 €**
salumi e prodotti tipici cilentani

FRITTATINA — **6,00 €**
frittatina in **pastella** alla nerano servita con crema di zucchine, chips di zucchine e scaglia di **provolone** del Monaco.

FIORE — **5,00 €**
fiore di zucca **pastellato** ripieno di **alici**, **pinoli** e **provola**, su ciuffo di **ricotta** aromatizzata al limone con gocce di basilico.

PISCIAIUOLO INSIDE — **7,00 €**
sfera di riso con **crostacei** e **molluschi**, bisque di **gamberi** ed emulsione di prezzemolo

FRITTE & AL FORNO

CLASSICA **8,00 €**
sugo di San Marzano, Re Umberto e Corbarino,
parmigiano reggiano [24], pepe nero, **robiola** di capra

BRONTE **10,00 €**
ricotta, mortadella arrosto, **pesto di pistacchio**
di Bronte, pepe nero

MENAICA **12,00 €**
alici di Menaica presidio slow food, pomodorini datterini
rossi dry caramel, **stracciatella** di vaccino

TRATTO DA UNA MARINARA **11,00 €**
sugo di San Marzano, Re Umberto e Corbarino,
pesto di aglio orsino, polvere di aglio nero
fermentato, colatura di **alici di Cetara**, olio
EVO "Raro" del frantoio Madonna dell'Ulivo

EQUILIBRIO #5 **15,00 €**
Impasto al **nero di seppia** - **stracciatella** di vaccino,
crudo di **gambero** rosso, riduzione di avocado, lime,
Olio EVO "Itrans" del frantoio Madonna dell Olivo

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 PIZZE

LE MARGHERITE

MARGHERITA — **6,00 €**
pomodoro San Marzano, **fior di latte**, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

VESUVIANA — **9,00 €**
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], basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

ORO ROSA — **10,00 €**
fior di latte, passata di pomodorino rosa di Rofrano, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

MARGHERITA DEI MONTI LATTARI — **12,00 €**
fior di latte, pomodorino corbarino acqua e sale, emulsione di basilico, **provolone** del monaco, olio EVO BIO Re li Marchi

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 — **11,00 €**
crema di pomodorini del piennolo rossi, gialli e arancioni, **fior di latte**, emulsione di basilico, olio EVO BIO Re li Marchi

UNA BUFALA SUL VESUVIO — **15,00 €**
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

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 Montesarno, olio EVO BIO Re li Marchi

CARMINUCCIO NEL FUTURO — **12,00 €**
sugo di San Marzano, Re Umberto e Corbarino, pancetta al pepe nero, **parmigiano reggiano** vacche rosse [36 mesi], pepe nero affumicato, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

AMARE — **16,00 €**
fior di latte, filetti di tonno rosso Antica Marineria Famiglia Gallo, crema di melanzane fritte, pomodorino datterino confit, **maionese** al basilico, olio EVO BIO Re li Marchi

VITTORIO VA AL MERCATO **13,00 €**
crema di patate, **fior di latte**, **provola** di bufala affumicata, zucchine marinate, crema di melanzane arrostite al forno, fiori di zucca, chips di peperone crusco "sciuscillone" e la sua polvere, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

CONTRASTI **13,00 €**
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

SALERNITANO PURO **12,00 €**
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

PROVOLA E PEPE **8,00 €**
pomodoro san marzano, **provola** di bufala affumicata, pepe nero affumicato, **fior di latte**, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

CALZONE CINQUETTO **8,00 €**
fior di latte, salamino cilentano, **uova**, **parmigiano reggiano** [24], 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 **11,00 €**
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

TRIANGOLO DEL C. **11,00 €**
fior di latte, **caciocavallo**, olive ammaccate [presidio slow food], capocollo, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

FIORI DI MARE [x chef Emanuel Pio Sibilio] **17,00 €**
fior di latte, fiori di zucca, **cozze** fritte, datterini gialli dry caramel, fonduta di **pecorino** dei Monti lattari al nero di seppia, zeste di limone sfusato amalfitano

ALLENAMENTO A QUATTRO PARTI **20,00 €**
fior di latte, carpaccio di filetto di scottona marinato, pesto di rucola, **fonduta di formaggio** delle vacche rosse [36 mesi], corbarino candito, caviale di aceto "cà del non" invecchiato tre anni

NERANO **11,00 €**
crema di zucchine alla Nerano, **fior di latte**, chips di zucchine, **provolone** del monaco DOP, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

IL MATRIMONIO DELLA BARBABIETOLA **15,00 €**
vellutata di barbabietola rossa, **fior di latte**, **fonduta di blu** di bufala, tartare di scottona, chips di barbabietola cristallizzata, basilico fresco, olio EVO BIO Re li Marchi

LE DUE SORELLE **17,00 €**
impasto al **nero di seppia** - **fior di latte**, **salmone** affumicato, **stracciatella** di Tramonti, gel di barbabietola, erbette fresche

CIURILLI & LARDO **11,00 €**
fiori di zucca, lardo di patanegra, **fior di latte**, basilico fresco

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 pizzà!

pizza.identita.gastronomiche