

Nella mia vita ho rincorso un sogno.

Da buon napoletano, la pizza è stata per me l'alimento con cui sono cresciuto insieme ai piatti tipici della mia regione.

Da grande ho stravolto la mia vita e la mia famiglia per rincorrere il mio sogno: diventare pizzaiolo.

Pizza e famiglia sono il mio mondo e da quest'ultima trovo la forza per affrontare ogni giorno.

*"Fai di un'idea la tua vita"*

E' questo il mio motto



*Angelo*

seguimi su



@ANGELOPEZZELLAPIZZA



\* prodotto sottoposto ad abbattimento termico

N.B. - il personale di sala è a disposizione per la lista degli allergeni legata al singolo piatto

- ai sensi della L.R. 21/2006 si applica la voce servizio (pulizia tovagliato) al costo di Euro 2,00 a persona

# ANTIPASTI

|                                                                                                                                                      |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>CRUDO DI PARMA E BUFALA CAMPANA 125 GR</b>                                                                                                        | <b>12.00</b> |
| <b>INSALATA DI POLPO* E PATATE</b><br>(polpo, patate a vapore, olive verdi e salsa citronette)                                                       | <b>12.00</b> |
| <b>LINGOTTO DI BACCALA' *</b> (con panatura ai corn flakes, in salsa nerano e crema di provolone Del Monaco)                                         | <b>10.00</b> |
| <b>PARMIGIANA DI MELANZANE</b>                                                                                                                       | <b>10.00</b> |
| <b>FRITTI</b>                                                                                                                                        |              |
| <b>MONTANARA CLASSICA</b> (con salsa di pomodoro)                                                                                                    | <b>2.00</b>  |
| <b>TRIS DI MONTANARA</b> (Nerano con chips di zucchine romanesche, scarpariello,, crema di melanzane con riduzione di pomodoro arrosto e parmigiano) | <b>9.00</b>  |
| <b>CROCCHÉ</b> (parmigiano, pecorino, provola, prezzemolo, patate, pepe)                                                                             | <b>3.00</b>  |
| <b>ARANCINI</b> (ragù, piselli, pomodoro, parmigiano, fiordilatte e provola)                                                                         | <b>3.00</b>  |
| <b>FRITTATINA CLASSICA</b> (macinato, piselli, besciamella, provola, pepe)                                                                           | <b>3.00</b>  |
| <b>FRITTATINA CACIO E PEPE E ZESTE DI LIMONE</b> (besciamella, pecorino e pepe)                                                                      | <b>4.00</b>  |
| <b>FRITTATINA ALLA NERANO</b> (besciamella, zucchine e provolone del Monaco)                                                                         | <b>4.00</b>  |
| <b>LINGOTTO DI TAGLIATELLE CON PESTO E POMODORINI SEMI DRY</b>                                                                                       | <b>5.00</b>  |

\* prodotto sottoposto ad abbattimento termico

N.B. - il personale di sala è a disposizione per la lista degli allergeni legata al singolo piatto

- ai sensi della L.R. 21/2006 si applica la voce servizio (pulizia tovagliato) al costo di Euro 2,00 a persona

# PIZZE

## Le classiche

|                                                                                                                                                  |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>MARINARA</b> (pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, olio)                                                                                 | 7.00  |
| <b>MARGHERITA</b> (pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, basilico, Parmigiano Reggiano)                                                       | 9.00  |
| <b>NAPOLETANA</b> (pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, acciughe del Cantabrico, basilico e polvere di olive)                                | 12.00 |
| <b>CAPRICCIO DI ANTONIO</b> (fior di latte, prosciutto cotto arrosto, champignon freschi, all'uscita carciofi arrosto bianco e polvere di olive) | 15.00 |
| <b>CARABINIERA</b> (pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, salame piccante, basilico, aglio, olive leccino, parmigiano Reggiano)               | 11.00 |
| <b>5 FORMAGGI</b> (gorgonzola, taleggio, fior di latte, parmigiano reggiano, ricotta dura)                                                       | 12.00 |
| <b>VERACE</b> (pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala a fette, basilico, olio evo in uscita)                                             | 11.00 |
| <b>VEGETARIANA</b> (provola, crema di melanzane, riduzione di peperone e chips di zucchine)                                                      | 11.00 |
| <b>1734</b> (pomodoro antico di Napoli, aglio orsino, capperi di Pantelleria, origano, polvere di olive, alici)                                  | 10.00 |
| <b>OLD SCHOOL</b> (pomodoro del Piennolo arrosto, Parmigiano Reggiano, provola di Agerola e pepe)                                                | 10.00 |
| <b>BOCCA DELLA VERITA'</b> (provola di Agerola, filetti di acciughe del Cantabrico, all'uscita crudo di fiori di zucca e stracciatella)          | 12.00 |
| <b>ORO GIALLO</b> (fior di latte, pomodoro giallo e ricotta dura)                                                                                | 10.00 |
| <b>POPOLANA</b> (fior di latte, datterino a filetti, parmigiano e basilico)                                                                      | 10.00 |
| <b>PARTENOPE</b> (melanzana a funghetto, provola e grana all'uscita)                                                                             | 12.00 |
| <b>"TARANTELL"</b> (patate, salsiccia, provola e crema di parmigiano in uscita)                                                                  | 12.00 |

## Le fritte

|                                                                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>DON GAETANO</b> (ciccioli napoletani, provola di Agerola, ricotta, pepe)                                                          | 10.00 |
| <b>TERRA MIA</b> – omaggio a Pino Daniele<br>(provola di Agerola, scarola, polvere di olive, capperi di Pantelleria, pinoli tostati) | 10.00 |

\* prodotto sottoposto ad abbattimento termico

N.B. - il personale di sala è a disposizione per la lista degli allergeni legata al singolo piatto

- ai sensi della L.R. 21/2006 si applica la voce servizio (pulizia tovagliato) al costo di Euro 2,00 a persona

## O' cazon

|                                                                                          |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>NAPOLI</b> (provola di Agerola, ricotta, salame Napoli, pepe, San Marzano DOP, grana) | <b>11.00</b> |
| <b>ZEROSEI</b> (prosciutto cotto, funghi, fior di latte e grana)                         | <b>11.00</b> |

## Le speciali

|                                                                                                                                                                              |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>DON ANGELO</b> (ombra di pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini del Piennolo, culatello di zibello e stracciatella)                                                   | <b>15.00</b> |
| <b>DONNAMONICA</b> (vellutata di zucchine, fiordilatte, all'uscita chips di zucchine e fonduta di provolone del Monaco)                                                      | <b>12.00</b> |
| <b>ROSSO DI MAZARA</b> (focaccia, tartare di gambero rosso di Mazara*, stracciatella, valeriana e zeste di limone)                                                           | <b>15.00</b> |
| <b>A' RICCIULIELL</b> (provola di Agerola, in uscita scarola riccia, datterino rosso e giallo alici del Cantabrico, capperi di Pantelleria, stracciatella, polvere di olive) | <b>14.00</b> |
| <b>NONNA LINA</b> (Crema di melanzane, fior di latte all'uscita cotto arrosto e fonduta di parmigiano)                                                                       | <b>13.00</b> |
| <b>PROFUMO DI TROPEA</b> (provola di Agerola, filetti di tonno sott'olio, polvere di olive leccino, crema di cipolla di Tropea)                                              | <b>14.00</b> |
| <b>COME SE FOSSE UNA MARGHERITA</b> (pomodoro del Piennolo arrosto, pomodoro del Piennolo, in uscita stracciatella, pesto di basilico e ricotta dura)                        | <b>12.00</b> |
| <b>MARINARA GIALLA</b> (pomodoro giallo, aglio, origano, alici del Cantabrico, polvere di olive)                                                                             | <b>12.00</b> |

**\*\*\* non si accettano variazioni degli ingredienti delle pizze al fine di non cambiare l'equilibrio delle ricette**

\* prodotto sottoposto ad abbattimento termico

N.B. - il personale di sala è a disposizione per la lista degli allergeni legata al singolo piatto

- ai sensi della L.R. 21/2006 si applica la voce servizio (pulizia tovagliato) al costo di Euro 2,00 a persona

# PRIMI

|                                                                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>ZITI ALLO SCARPARELLO</b> (pomodori datterini, parmigiano, pecorino buccia nera, burro, basilico e peperoncino) | 10.00 |
| <b>SCIALATIELLO COZZE E PECORINO</b>                                                                               | 13.00 |
| <b>SPAGHETTONE ALLA NERANO</b> (chips di zucchine romanesche e provolone del Monaco)                               | 13.00 |
| <b>SCRIGNO (RAVIOLO) RIPIENO DI SCAMPI*, POMODORINO DATTERINO E CREMA DI PREZZEMOLO</b>                            | 16.00 |
| <b>MEZZO PACCHERO ALLA MAMMA'</b> (datterino, melanzane, provola e ricotta di Montella in uscita)                  | 13.00 |

# SECONDI

|                                                                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>ENTRECOTE</b> (300 GR) con insalata mista                                                                            | 25.00 |
| <b>TAGLIATA DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA</b> con fantasia di pomodori                                             | 13.00 |
| <b>*BACCALA IN CASSUOLA</b> con pomodorini, capperi di Pantelleria e olive                                              | 15.00 |
| <b>POLPO ROSTICCIATO*</b> su crema di patate, colatura di provola e chips di                                            | 13.00 |
| <b>INSALATONA DI TONNO</b> sott'olio con pomodorini gialli e rossi, cubetti di provola, insalata mista e cialda di pane | 12.00 |
| <b>MOSCARDINO ALLA LUCIANA</b> (cotto a bassa temperatura con pomodoro, olive e capperi)                                | 10.00 |

# CONTORNI

|                                                   |      |
|---------------------------------------------------|------|
| <b>PATATINE FRITTE*</b>                           | 5.00 |
| <b>FANTASIA DI POMODORI</b>                       | 5.00 |
| <b>MELANZANE A FUNGHETTO</b>                      | 5.00 |
| <b>ZUCCHINE ALLA SCAPECE</b>                      | 5.00 |
| <b>SCAROLA SALTATA CON OLIVE CAPPERI E PINOLI</b> | 5.00 |

\* prodotto sottoposto ad abbattimento termico

N.B. - il personale di sala è a disposizione per la lista degli allergeni legata al singolo piatto

- ai sensi della L.R. 21/2006 si applica la voce servizio (pulizia tovagliato) al costo di Euro 2,00 a persona

# BEVANDE

## BIRRA IN BOTTIGLIA 33 CL

|                           |      |                                 |      |
|---------------------------|------|---------------------------------|------|
| ACQUA MINERALE NAT/ FRIZZ | 3.00 | PERONI NASTRO AZZURRO LAGER 00  | 5.00 |
| COCA/FANTA/SPRITE 33 CL.  | 3.00 | PERONI SENZA GLUTINE LAGER 4,7% | 5.00 |
| CAFFE'                    | 2.00 | KOZEL PREMIUM LAGER 4,6%        | 5.00 |
| CREMA CAFFE'              | 3.00 | PERONICAPRI LAGER 4,2%          | 5.00 |
|                           |      | RAFFO GREZZA 4,8%               | 5.00 |



## BIRRA ALLA SPINA



LAGER- NASTRO AZZURRO 5,0%  
0.2 CL. 3.00 / 0.4 CL 5.00



VIENNA STYLE ROSSA NON  
FILTRATA 5,2%  
0.20 CL. 4.00 / 0.4 CL 6.00



GROLSH WEIZEN 5,1%  
0,30 CL. 4.00 / 0.5 CL 6.00



FULLER'S IPA ALE 5,3%  
0,2 CL. 4.00 / 0.4 CL 6.00



LAGER NON FILTRATA  
4,8%  
0,2 CL. 4.00 / 0.4 CL 6.00

APEROL SPRITZ 6.00

## LIQUORI

|                |      |
|----------------|------|
| AMARO DEL CAPO | 4.00 |
| JEFFERSON      | 6.00 |
| JEGERMEISTER   | 4.00 |
| FORMIDABILE    | 4.00 |
| UNICUM         | 4.00 |
| LUCANO         | 4.00 |
| PASSITO        | 5.00 |
| MIRTO          | 4.00 |
| LIMONCELLO     | 4.00 |
| LIQUIRIZIA     | 4.00 |
| MELONCELLO     | 4.00 |

## DISTILLATI

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| GRAPPA BIANCA – FRATTINA CHARDONNAY | 4.00  |
| GRAPPA BARRICATA BERTA              | 7.00  |
| GRAPPA BARRICATA 18 LUNE            | 4.00  |
| RHUM DON PAPA                       | 7.00  |
| RHUM DIPLOMATICO                    | 7.00  |
| WHISKY                              |       |
| LAGAVULIN 10,00/ OBAN 8,00 / NIKKA  | 10,00 |

\* prodotto sottoposto ad abbattimento termico

N.B. - il personale di sala è a disposizione per la lista degli allergeni legata al singolo piatto

- ai sensi della L.R. 21/2006 si applica la voce servizio (pulizia tovagliato) al costo di Euro 2,00 a persona