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

FRITTI

MONTANARA CLASSICA (con salsa di pomodoro, basilico e parmigiano)	**2.00**
TRIS DI MONTANARA *"RICOMINCIO DA TRE"* **(genovese napoletana e parmigiano, amatriciana gialla con pecorino, crema di friarielli e salsiccia)**	**10.00**
CROCCHE' (parmigiano, prezzemolo, patate, pepe)	**3.00**
ARANCINI (ragù, piselli, pomodoro, parmigiano, fiordilatte, pepe e provola)	**3.00**
FRITTATINA CLASSICA (macinato, piselli, besciamella, provola, pepe*)*	**4.00**
FRITTATINA DI ZUCCA (zucca, salsiccia, provola, pepe)	***5.00***
FRITTATINA ALLA GRICIA PASTELLATA (guanciale, pecorino e pepe)	**5.00**
LINGOTTO DI BACCALA' con crema di friarielli	**10.00**
POLPETTE AL SUGO con cialda di pane aromatizzato	**6.00**

* 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

PIZZE

Le classiche

MARINARA *(pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, olio EVO a crudo)* *7.00*

MARGHERITA *(pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, basilico, Parmigiano Reggiano)* *9.00*

NAPOLETANA (pomodoro *San Marzano DOP, fior di latte, acciughe del Cantabrico, basilico e polvere di olive)* *12.00*

CARABINIERA *(pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, salame piccante, basilico, aglio, olive leccino, Parmigiano Reggiano)* *11.00*

CAPRICCIO DI ANTONIO *(fior di latte, prosciutto cotto arrosto, champignon, basilico, carciofi di Pertosa Presidio Slow Food, polvere di olive)* *15.00*

5 FORMAGGI *(gorgonzola, taleggio, fior di latte, Parmigiano Reggiano, cacioricotta)* *12.00*

VERACE *(pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala a fette, basilico, olio evo in uscita)* *11.00*

VEGETARIANA *(provola, crema di melanzane, riduzione di peperone e chips di zucchine)* *11.00*

1734 *(pomodoro antico di Napoli, aglio orsino, capperi di Pantelleria IGP, origano polvere di olive, acciughe del Cantabrico)* *11.00*

OLD SCHOOL *(pomodoro San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano, provola e pepe)* *10.00*

ROMA CAPOCCIA *(pomodoro giallo e rosso del Piennolo, provola, cacioricotta in uscita)* *11.00*

Le fritte

DON GAETANO *(ciccioli napoletani, provola, ricotta, pepe)* *10.00*

TERRA MIA *– omaggio a Pino Daniele (provola, scarola, polvere di olive, capperi di Pantelleria IGP, 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

ZEROTTANTUNO ***(provola, ricotta, salame Napoli, pepe, San Marzano DOP, grana)*** ***11.00***

ZEROSEI ***(prosciutto cotto, funghi, fior di latte e grana)*** ***11.00***

Le speciali

DONNANNA ***(provola, carciofi arrosto, in uscita capocollo e cacioricotta)*** ***13.00***

DON ANGELO ***(ombra di pomodoro del Piennolo, mozzarella di bufala, pomodorini del Piennolo, in uscita culatello e stracciatella)*** ***15.00***

MARTUCCI ***(vellutata di friarielli, salsiccia, provola, grana)*** ***12.00***

GIALLO E 'NDUJA ***(fiordilatte, pomodoro giallo e 'nduja di Spilinga, crumble di pane aromatizzato)*** ***11.00***

AVELLINESE ***(fiordilatte, porcini*, salsiccia e castagne al vapore)*** ***14.00***

GENOVESE ***(fiordilatte, genovese napoletana)*** ***12.00***

TRENTINA ***(fiordilatte, crema di taleggio, in uscita speck e granella di nocciole tostate)*** ***14.00***

DON GUGLIELMO ***(provola, papacelle (peperone partenopeo) salsiccia e polvere di olive)*** ***13.00***

COME SE FOSSE UNA MARGHERITA ***(Pomodoro del piennolo arrosto, pomodoro del Piennolo, in uscita stracciatella e pesto di basilico e cacioricotta)*** ***12.00***

1095 ***(vellutata di zucca, provola, pancetta dolce arrotolata, scaglie di Parmigiano 24 mesi)*** ***12.00***

VERDONE ***(fiordilatte, carciofini bianco di Pertosa presidio Slow Food, guanciale croccante e scaglie di pecorino)*** ***15.00***

VOMERESE ***(salsiccia, provola e friarielli)*** ***12.00***

* 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

PRIMI

ZITI SPEZZATI ALLA GENOVESE (stracotto di manzo e cipolla, pecorino)	14.00
PASTA E PATATE E PROVOLA e parmigiano	10.00
TAGLIATELLE AI PORCINI* con salsiccia e castagne saltate al rosmarino	18.00
MEZZO PACCHERO CON BACCALA' alla mediterranea (capperi di Pantelleria IGP, olive leccino, pomodorino ciliegino e polvere di olive)	17.00

SECONDI

ENTRECOTE (300 GR) *con patate al forno*	25.00
TAGLIATA DI POLLO COTTA A BASSA TEMPERATURA su letto di scarola ripassata con capperi di Pantelleria IGP, pinoli tostati e polvere di olive	15.00
POLPO ROSTICCIATO* *su crema di friarielli, colatura di provola, cialda di pane*	15.00
BACCALA' IN CASSUOLA (capperi, pomodorino ciliegino, olive leccino e polvere di olive)	15.00

CONTORNI

PATATINE FRITTE*	5.00
PATATE AL FORNO	6.00
SCAROLA RIPASSATA capperi di Pantelleria IGP, pinoli tostati e polvere di olive	6.00
FRIARIELLI RIPASSATI	6.00

* 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

ACQUA MINERALE NAT/ FRIZZ	3.00
COCA/FANTA/SPRITE 33 CL.	3.00
CAFFE'	2.00

BIRRA IN BOTTIGLIA 33 CL.

PERONI NASTRO AZZURRO LAGER 00	5.00
PERONI SENZA GLUTINE LAGER 4,7%	5.00
KOZEL PREMIUM LAGER 4,6%	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 5.00

LIQUORI

AMARO DEL CAPO	5.00
JEFFERSON	6.00
JEGERMEISTER	5.00
FORMIDABILE	7.00
UNICUM	5.00
LUCANO	5.00
PASSITO	5.00
MIRTO	5.00
LIMONCELLO	4.00
LIQUIRIZIA	4.00
MELONCELLO	4.00

DISTILLATI

GRAPPA BIANCA – FRATTINA CHARDONNAY	5.00
GRAPPA BARRICATA BERTA	7.00
GRAPPA BARRICATA 18 LUNE	5.00
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

Elenco allergeni per piatto

PIZZE

Le classiche

(glutine, lattosio) MARINARA, MARGHERITA, DIAVOLA, 5 FORMAGGI, VERACE, VEGETARIANA, 1734, ROMA CAPOCCIA, , OLD SCHOOL, ROMA CAPOCCIA

(glutine, lattosio, pesce) NAPOLETANA, BOCCA DELLA VERITA', 1734

(glutine, lattosio, uovo) CAPRICCIO DI ANTONIO

Le fritte

(glutine, lattosio, spezie) DON GAETANO,

(glutine, lattosio, , frutta a guscio) TERRA MIA

o' cazon

(glutine, lattosio) ZEROSEI

(glutine, lattosio, spezie) ZEROTTANTUNO

Le speciali

(glutine, lattosio) DONNANNA, DON ANGELO, COME SE FOSSE UNA MARGHERITA, AVELLINESE, GENOVESE, DON GUGLIELMO, COME SE FOSSE UNA MARGHERITA, 1095, VERDONE,

(glutine, lattosio, spezie) MARTUCCI, GIALLO E NDUJA, VOMERESE

(glutine, lattosio, frutta a guscio) TRENTINA

* 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

(glutine, lattosio, spezie) FRITTATINA CLASSICA E CACIO E PEPE, PARMIGIANA, TRIS DI MONTANARE, ARANCINI, CROCCHE', FRITTATINA CLASSICA, ALLA GRICIA E ALLA ZUCCA

(glutine, pesci, molloschi, e crostaacei, spezie) POLPO, BACCALA' LINGOTTO

(sedano) RAGU' ARANCINI, FRITTATINA CLASSICA

PRIMI

(glutine, lattosio) ZITI, PASTA E PATATE

(glutine, lattosio, spezie) TAGLIATELLE AI PORCINI

(glutine, lattosio, molluschi, crostacei) MEZZO PACCHERO CON BACCALA'

SECONDI CARNE E PESCE

(pesce, lattosio) BACCALA' IN CASSUOLA

(molluschi, crostacei, glutine, pesce) POLPO ROSTICCIATO

(frutta a guscio) TAGLIATA DI POLLO CON SCAROLA RIPASSATA

CONTORNI

(frutta a guscio) SCAROLA

(spezie) PATATE AL FORNO, pepe, FRIARIELLI (peperoncino)

NB: PER I DOLCI CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA L'ELENCO ALLERGENI

* 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