

LA PIZZERIA *Nazionale*

**PIZZERIA
con
CUCINA**
ITALIANO 100%

Orgogliosi del nostro Paese - il più incredibilmente ricco di biodiversità al mondo - sosteniamo le filiere nazionali dei prodotti d'Ecceellenza italiana, che ogni giorno potete gustare nelle ricette dei nostri chef e nelle creazioni dei nostri pizzaioli.

Pizza soffice

Tricolore fior di latte, pomodorini, rucola e scaglie di grana	€ 10,00
Marinara San Marzano DOP, origano, aglio, olio evo della penisola sorrentina DOP	€ 7,00
Margherita pomodoro Roma, fior di latte, basilico, olio evo, basilico	€ 7,50
Napoletana pomodoro Roma, fior di latte, acciughe in olio, olive nere, origano e basilico	€ 9,50
Diavola pomodoro Roma, fior di latte, salamino piccante e basilico	€ 9,50
Cosacca San Marzano DOP, pecorino, olio evo e basilico	€ 9,50
Gialli E mozzarella pomodoro giallo di Battipaglia, provola e basilico fritto	€ 9,50
Salsiccia e friarielli salsiccia, friarielli, provola e basilico	€ 10,00
Tre pomodori pomodoro giallo di Battipaglia, pomodoro Roma, scottata di pomodorini, provola, scaglie di ricotta dura e basilico	€ 10,00
5 formaggi fior di latte, gorgonzola, taleggio, ricotta, grana e noci	€ 10,00
Capricciosa pomodoro Roma, fior di latte, funghi champignon, prosciutto cotto Rovagnati, carciofini, olive nere e basilico	€ 10,00
Cottarella provola, prosciutto Gran Biscotto affumicato Praga al tartufo, cialda di grana	€ 14,00
Calzone scarole alla monachina e provola	€ 12,00
Parma fior di latte e, in uscita dal forno, prosciutto crudo di Parma riserva 24 mesi, rucola e scaglie di grana	€ 14,00
Don Michè ragù napoletano, polpette, provola, basilico e cornicione ripieno di ricotta	€ 14,00
Bufalotta pomodoro Roma, mozzarella di bufala, olio evo e basilico	€ 11,00
Vegana crema di patate gialle, zucca, funghi champignon, scarole, olive nere, pinoli e basilico	€ 12,00

Pizza croccante

Tricolore fior di latte, pomodorini, rucola e scaglie di grana	€ 10,00
Margherita sbagliata fior di latte, pesto di basilico, emulsione di pomodoro e grana	€ 8,50
Emiliana focaccia con, in uscita dal forno, squacquerone, mortadella di Bologna Rovagnati riserva Oro, crema di pastacchio e granella di pistacchio	€ 11,00
Pugliese focaccia con, in uscita dal forno, burrata pugliese, acciughe in olio, olive nere, capperi, rucola, pomodori secchi e origano	€ 12,00
Siciliana focaccia con, in uscita dal forno, stracciata di bufala profumata al limone, pomodoro ramato e gamberi rossi	€ 16,50
Piemontese fior di latte con, in uscita dal forno, tartare di Fassona piemontese, pomodori secchi, senape e sesamo	€ 16,50
Campana provola, papaccella napoletana e salamino piccante	€ 13,00
Calabrese provola, 'nduja, scaglie di grana e semi di finocchietto	€ 13,00
Laziale crema di friarielli, provola e porchetta di ariccia IGP	€ 12,00
Romana fior di latte, uova strapazzate, fonduta di pecorino, guanciale croccante e pepe	€ 11,00
Trentina provola, speck, funghi porcini e champignon, sesamo	€ 12,50
Lombarda panna profumata allo zafferano, provola, gorgonzola e salsiccia	€ 13,50
Abruzzese fiordilatte, gorgonzola e, in uscita dal forno, pancetta, sgrassatella abruzzese, miele e noci	€ 12,00

Insalatone

Fiore e crudo insalata mix, rucola, tocchetti di prosciutto crudo di parma riserva 24 mesi, melone giallo, mozzarella di bufala, pomodoro ramato, olive verdi denocciolata e sesamo	€ 13,00
Tonno e pomodoro filetti di tonno di cetara in olio, insalata mix, rucola, pomodoro ramato, pomodorini datterini, melanzane alla griglia, uova sode e semi di finocchietto	€ 12,50
Pollo e curcuma insalata iceberg, rucola, quinoa, pollo marinato alla curcuma alla griglia, casear dressing, semi di zucca, scaglie di grana e pancetta croccante	€ 13,50
Salmone e pistacchi insalata iceberg, rucola, pomodori secchi, mimosa d'uova sodo, capperi, salmone norvegese affumicato, pesto e granelle di pistacchio	€ 15,00
Scottona insalata mix, rucola, straccetti di Fassona piemontese alla griglia, pomodoro ramato, zucchine alla griglia, dressing allo yogurt e semi di papavero	€ 15,00

Contorni € 4,50

- **patatine fritte*** • **pomodori** datterini, rucola e cipolla rossa • **funghi*** misti trifolati
- **scarole** stufate con capperi, olive nere, e pinoli • **friarielli** napoletani con aglio e peperoncino
- **pomodorini** datterini e origano • **puntarelle** romane con olio profumato (acciughe in olio, aglio e aceto)

Dolci € 6,50

Crostata alla crema di pistacchio
Caprese al cioccolato
Torta al Kinder Bueno
Pastiera Napoletana
Scaglie di pizza
Cannoli siciliani con ricotta di bufala
Tiramisù con caffè in moka
Tortino di cioccolato*
Delizia a limone* / Babà*

Caffè

Espresso napoletano
Decaffeinato
Caffè d'orzo

Ammazzacaffè

Infusi: Limoncello, Meloncello,
Pistacchiello, Liquirizia, Nocino
Grappe, Amari e Liquori
Mirto
Rum Zacapa Centenario
Vodka Grey Goose
Tequila

**VINI-BIRRE
COCKTAILS**
Consulta il menù a tavola

Non possiamo garantire l'assenza di allergeni nei nostri piatti. Chiedere la ricetta con la specifica degli allergeni.

*I prodotti indicati con l'asterisco sono surgelati all'origine.

I prezzi non includono il servizio di € 2,00, solo a cena da lunedì a venerdì e anche a pranzo il sabato, la domenica e i festivi.

Supplementi: euro 1,00/2,00/2,50

Antipasti di terra

Misto italiano crochè di patate, salame napoli e fior di latte, mozzarella in carrozza, zeppoline alle alghe, arancini con "pizzo" al prosciutto cotto, piselli e provola	€ 12,00
Bruschettona di pane fatto in casa <ul style="list-style-type: none">• classica: pomodorini datterini, origano, basilico e aglio• stracciata: avocado, stracciata di bufala profumata al limone e pomodori secchi• baccalà: mantecato di baccalà*, zeste di lime e pepe nero	€ 5,50 € 6,50 € 6,50

Tris di montanare <ul style="list-style-type: none">• pomodoro Roma, grana grattugiato e basilico• ricottina di bufala aromatizzata all'erba cipollina, acciughe in olio e olive nere• pomodoro giallo di Battipaglia, scaglie di ricotta dura e guanciale croccante	€ 9,00
---	--------

Cestino di polenta ripieno di salsiccia, funghi porcini* e provola affumicata, su fonduta di grana padano	€ 11,00
---	---------

Pallotte cacio e ova polpette di pane con pecorino romano, grana grattugiato, uova e prezzemolo e passata di pomodoro	€ 10,00
---	---------

Tartare di Fassona <ul style="list-style-type: none">• battuta di Fassona piemontese a coltello, crudité di verdure, cialda croccante di riso nero venere e maionese al basilico• battuta di Fassona piemontese a coltello, sbriciolata di tarallo napoletano alle mandorle, mozzarella di bufala, mimosa d'uovo e cipolla croccante	€ 15,00 € 16,50
--	--------------------

Parmigiana melanzane indorate e fritte, pomodoro Roma, provola affumicata, grana grattugiato e basilico	€ 10,00
---	---------

Tagliere di salumi per 2 persone prosciutto crudo di Parma riserva 24 mesi, prosciutto cotto Gran Biscotto al tartufo, mortadella di bologna riserva oro, salame piccante ventricina, porchetta d'ariccia IGP, speck del Trentino, guanciale toscano	€ 22,00
--	---------

Tagliere di formaggi per 2 persone ricottina di bufala, ricotta dura, tocchetti di grana padano 18 mesi, taleggio DOP, burro, provolone Del Monaco, pecorino romano Scorza Nera DOP con miele e noci	€ 22,00
--	---------

Mozzarella di bufala <ul style="list-style-type: none">• mozzarella di bufala con verdure alla brace e pane grigliato• mozzarella di bufala con rucola, pomodorini datterini, origano e basilico	€ 12,00
--	---------

Burrata pugliese con sbriciolata di fresella, pomodori secchi, acciughe in olio, olive nere, capperi e origano	€ 10,00
--	---------

Antipasti di mare

Tortino al salmone sbriciolata di fresella con sale e olio, ricotta di bufala profumata all'erba cipollina, salmone norvegese affumicato, fior di capperi e granella di pistacchio	€ 16,50
--	---------

Polpo in cassuola polpo* in cassuola con pomodorini datterini rossi e gialli di Battipaglia, olive nere, capperi, prezzemolo e pane grigliato	€ 16,00
---	---------

Fritto di mare calamari* e gamberi* con alga di mare croccante e salsa tartara, pomodorini datterini rossi, pomodoro giallo di Battipaglia, olive nere, capperi, prezzemolo e pane grigliato	€ 16,00
--	---------

Primi pasta fresca o di gragnano trafilata al bronzo

Spaghetti Nazionale spaghettoni di Gragnano, pomodorini datterini, aglio, olio evo colline salernitane DOP e basilico	€ 12,00
---	---------

Agli agrumi e crudo di scampi spaghettoni di Gragnano, olio evo, buccia di lime, limone e arancia, aglio, prezzemolo, scampi* e sabbia di pane profumato	€ 18,00
--	---------

Aglio, olio e peperoncino con gamberi rossi spaghettoni di Gragnano, olio evo, aglio, peperoncino, prezzemolo e tartare di gamberi* rossi	€ 18,00
---	---------

Alla Gricia spaghettoni di Gragnano, guanciale croccante, pecorino romano DOP, pepe nero in grani	€ 14,00
---	---------

Alla Puttanesca con tarallo alle mandorle spaghettoni di Gragnano, olio evo, aglio, pomodoro Roma, olive nere, capperi, prezzemolo e tarallo alle mandorle	€ 14,00
--	---------

Pasta mista con patate e provola salsa di patate, pomodorini datterini, guanciale, grana grattugiato, provola e pepe	€ 14,00
--	---------

Tagliatelle al ragù bolognese tagliatelle all'uovo, ragù bolognese, grana grattugiato e basilico	€ 15,00
--	---------

Tortellini in brodo di gallina tortellini ripieni di carne, brodo di gallina, grana grattugiato	€ 14,00
---	---------

Paccheri con salsiccia e porcini paccheri di Gragnano, funghi porcini*, olio evo, aglio, pomodorini datterini, salsiccia e salvia frita	€ 15,00
---	---------

Ruote alla Nerano ruote di pasta, olio evo, zucchine fritte, provolone, basilico e pepe nero in grani	€ 14,00
---	---------

Riso allo zafferano con fonduta di grana padano (a scelta con ossobuco* da 200g - + €8,00) riso carnaroli, zafferano, burro e grana grattugiato	€ 16,00
--	---------

Secondi

Polpo alla griglia polpo* alla griglia su vellutata di patate allo zafferano, pomodorini confit, cubotti di patate alla griglia, sabbia di pane profumato e prezzemolo	€ 18,50
--	---------

Baccalà mediterraneo baccalà* fritto, ripassato in padella con pomodorini datterini, olive nere, capperi, aglio, peperoncino, prezzemolo e cialda croccante di riso nero venere	€ 16,00
---	---------

Tagliata di pollo con scarole stufate e olive nere, capperi, pinoli, aceto balsamico	€ 15,00
--	---------

Salsiccia e friarielli salsiccia di maiale a punta di coltello con friarielli napoletani, aglio e peperoncino	€ 14,00
---	---------

Cotoletta lonza di maiale panata e frita, rucola, funghi porcini* e scaglie di grana padano	€ 24,00
---	---------

Filetto alla griglia scottona piemontese, verdure alla griglia, rucola e scaglie di provolone	€ 26,00
---	---------

1 Galletto Nazionale x 2 persone € 30,00 galletto italiano allevato a terra, marinato 24 ore e cotto alla griglia, con patate al forno	
--	--

1/2 Galletto Nazionale € 20,00 galletto italiano allevato a terra, marinato 24 ore e cotto alla griglia, con patate al forno	
--	--