



Giuseppe Di Giuseppe



— EXPERIRI MUTARE —



ANTIPASTI

TAGLIERE

14 €

Salumi e formaggi

FRIGGITORIA CLASSICA

PATATINE FRITTE ARTIGIANALI

4 €

prodotto fresco, pelate e tagliate a mano

CROCCHÈ DI PATATE

1,5 €

patate a pasta gialla, provola, Grana Padano DOP, pepe

ARANCINO

3 €

ragù napoletano

FRIGGITORIA TRADIZIONALE

PIZZA FRITTA NAPOLETANA

8 €

pomodoro, provola, pepe, olio evo, basilico

PIZZA FRITTA CIGOLI

10 €

pizza fritta ripiena, cigoli, ricotta, Grana Padano DOP, pepe e provola.

FRITTI D'AUTORE

MOZZARELLA IN CARROZZA

2,5 €

FRITTATINA DI PASTA

3 €

prosciutto cotto, piselli, besciamella, provola, Grana Padano DOP

FRITTATINA DI STAGIONE

3,5 €

gli ingredienti variano rispetto alla stagionalità

TRIS DI MONTANARINE

6,5 €





FRITTE E RIPASSATE IN FORNO

FRITTA E AL FORNO ROSSA

10 €

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala,
Grana Padano DOP, olio evo, basilico

FRITTA E AL FORNO GIALLA

10 €

passata di pomodorini gialli **Carbone Conserve**,
mozzarella di bufala, Canestrato di Moliterno, olio evo, basilico

FRITTA E AL FORNO NAPOLETANA

10 €

ragù napoletano, fonduta di stravecchio di vacca bruna alpina,
basilico cristallizzato

MARINARA ASTRALE

13 €

Ragù di pomodoro corbarino
In uscita: alici di Cetara, pomodori secchi, olive taggiasche,
pesto di aglio orsino, origano selvatico.

EXPERIRI MUTARE

13 €

Stracciata di bufala, scarola riccia cruda,
pomodorini giallo semidried , alici di Cetara, olio evo



EXPERIRI MUTARE

“Le ultime cinque opere di Fabio Di Giovanni
il risultato di un percorso infinito e senza confini terreni, anni di ricerca,
esperimenti e curiosità, quattro angoli opposti del nostro pianeta
per un'esperienza infinita”

MAMMA AFRICA

Crema di yuca, fior di latte, provola di bufala, paglia di yuca fritta,
salsiccia secca di bufalo, paprika dolce, basilico cristallizzato

15€

MANHATTAN

Sour cream al coriandolo, peperoncino verde di fiume,
corn dog di pollo e tacchino, ketchup di datterino rosso

16€

BANGKOK

Fior di latte, julienne di zucchine, melanzane e friggirelli fritti,
tonno affumicato, pancia di maiale CBT, gelatina di salsa di soia, porro fritto

17€

FUJI

Salsa di ricotta di bufala, fior di latte, tonno affumicato,
tempura sbriciolata, maionese al wasabi, gelatina di soia

18€

MESSICO & NUVOLE

Fior di latte, pulled pork, cipolle in agrodolce, barbeque di pomodoro
giallo, chips di fagioli neri e mais, salsa guacamole, olio evo

16€

CULT ESTIVI

GASTRONAUTA

Pesto di pistacchio di bronte, fior di latte,
In uscita: stracciata di bufala, gambero crudo, pasta kataifi,
pomodorino rosso semidry, olio evo,
guanciaie di suino nero razza casertana

18€

PIZZA & FICHI

Base focaccia.
In uscita: stracciata di bufala, rose di prosciutto di Parma, fichi freschi,
noci, miele di castagno ed olio evo

16€

VIVA NATURA

Crema di zucchine, chips di zucchine, fiori di zucca essiccati,
fonduta di caciocavallo, ed olio evo
su richiesta: versione vegana con tofu

14€

FIORE ALL'OCCHIELLO

Fior di latte, fiori di zucca, pancetta piacentina, ciuffi di ricotta,
olio evo e basilico

11€



PIZZE DELLA TRADIZIONE

NAPOLETANA

5 €

pomodoro, origano selvatico, aglio dell'Ufita, basilico, olio evo

MARINARA

6 €

pomodoro San Marzano, capperi di Salina, olive taggiasche, alici Armatore, origano selvatico, olio evo, basilico

MARGHERITA

6,5 €

pomodoro San Marzano, fior di latte, olio evo, basilico

BIANCA AL COTTO

7 €

prosciutto cotto Branchi, fior di latte, olio evo, basilico

A CARMINUCCIO *tratta da una storia vera*

10 €

pomodoro San Marzano, pancetta piacentina DOP a tocchetti, Grana Padano DOP, spezie varie, pepe, olio evo, basilico tritato

DIAVOLA CAPSICUM

9 €

pomodoro San Marzano, fior di latte, salame Ciarcia, basilico, olio evo, piccante a scelta

SCAROLA

8 €

scarola ripassata con pinoli e uvetta, fior di latte, olive taggiasche, capperi di Salina, colatura di alici Armatore, olio evo, basilico

CAPRICCIOSA

9 €

pomodoro San Marzano, fior di latte, salame di Ciarcia, prosciutto cotto Branchi, olive taggiasche, funghi, olio evo, basilico





CARTA DELLA MARGHERITA

BUFALINA

10 €

mozzarella di bufala, pomodoro San Marzano, olio evo, basilico

VESUVIANA

10 €

mozzarella di bufala,
pomodorini del piennolo rosso del Vesuvio Carbone Conserve,
Grana Padano DOP, olio evo, basilico

CORBARINA

10 €

mozzarella di bufala, pomodorini di Corbara,
Grana Padano DOP, olio evo, basilico

GIALLA

10 €

mozzarella di bufala,
passata di pomodorini gialli semi-dried Carbone Conserve,
Canestrato di Moliterno, olio evo, basilico

GIALLA E ROSSA

10 €

mozzarella di bufala, piennolo rosso del Vesuvio e
pomodorini gialli semi-dried Carbone Conserve,
olio evo, basilico





PIZZE D'AUTORE

ZIA VIOLA

9 €

passata di pomodorino giallo Carbone Conserve, fior di latte,
chips di patate viola, burrata, olio evo, basilico

ANORMALE

10 €

crema di pomodorini arrosto, fior di latte, chips di melanzane,
cacioricotta del Cilento, emulsione di basilico, olio evo

L'IMPICCATA

10 €

peperone crusco essiccato, fior di latte,
salsiccia con finocchietto Macelleria Genovese, caciocavallo podolico

IDENTITÀ CAMPANA

15 €

Fior di latte, crema ai 4 pomodori, tarallo napoletano,
olive infornate, basilico cristallizzato

FIORDALICI

18 €

Crema ai fiori di zucca.
In uscita: stracciata di bufala, alici di Cetara, pistacchio tostato,
fiori di zucca freschi

IL LIMONETO

14 €

Salsa di ricotta, fior di latte.
In uscita: alici di Cetara, pinoli tostati, crumble di pane limone e menta,
salsa al prezzemolo e salsa al limone

LE PIZZE D'AUTORE NON SONO MODIFICABILI





RIPIENI

NAPOLI '70

9 €

pomodoro, ricotta, fior di latte, salame napoli, basilico

QUARTIERI '70

9 €

scarola ripassata, acciughe, capperi, olive taggiasche

CINGUETTO

9 €

uovo sbattuto, salame napoli, fior di latte, pepe

PIZZE BABY

PIZZE PIÙ PICCOLE SOLO PER I PIÙ PICCOLI

BIANCA, SALSICCE E PATATINE

5,5 €

salsiccia artigianale Macelleria Genovese, fior di latte,
patatine fritte artigianali,
ed olio evo

MARGHERITA CON PATATINE

5,5 €

pomodoro San Marzano, fior di latte, patatine fritte artigianali

BIANCA AL COTTO

5,5 €

prosciutto cotto Branchi, fior di latte, olio evo, basilico





BIRRE ALLA SPINA

FRAVORT FRESH BEER | 30 CL

3 €

Tipologia: Lager | Provenienza: Italia | Colore: Chiaro | Vol. 4,9%

AMBRATA DEL BRENTA | 30 CL

4,5 €

Tipologia: Speciale | Provenienza: Italia | Colore: Ambrato | Vol. 6,6%

ERDINGER WEIZEN | 50 CL

4,5 €

Tipologia: Weiss | Provenienza: Germania | Colore: Chiaro opalescente | Vol. 5,3%

BIRRE IN BOTTIGLIA

ICHNUSA NON FILTRATA | 33 CL

3,5 €

Tipologia: Lager non filtrata | Provenienza: Italia | Colore: Dorato | Vol. 5%

BIONDA DEL BRENTA | 50 CL

9 €

Tipologia: Golden Ale | Provenienza: Italia | Colore: Chiaro opalescente | Vol. 7,9%

ROSSA DEL BRENTA | 50 CL

9 €

Tipologia: Red Ale | Provenienza: Italia | Colore: Ambrato carico | Vol. 7,9%





BIBITE

COCA COLA | 33 CL **2,5 €**

COCA COLA ZERO | 33 CL **2,5 €**

FANTA | 33 CL **2,5 €**

SPRITE | 33 CL **2,5 €**

ACQUA NATURALE | 75 CL **2,5 €**

ACQUA FRIZZANTE | 75 CL **2,5 €**

FINE PASTO

LIQUORI

GRAPPE

RUM

COGNAC

WHISKY

LIQUORI

DOLCI

TORTA DEL GIORNO **5 €**

