

Braciami...

"Le nostre pizze"

Le classiche

Braciami

1/3 ricotta e salame, 1/3 pesto e mozzarella,
1/3 rucola, pomodorini,
mozzarella di bufala e scaglie di grana.

€uro 6,00

Margherita

Pomodoro, fior di latte, olio Evo.

€uro 4,00

Marinara

Pomodoro, aglio, origano, olio Evo.

€uro 3,00

Bufalina

Pomodoro, mozzarella di bufala, olio Evo.

€uro 5,00

Mediterranea

Pomodorini, mozzarella di bufala, olio Evo.

€uro 5,00

Provola

Pomodoro, provola, pepe, olio Evo.

€uro 5,00

Diavola

Pomodoro, fior di latte, salame piccante, olio Evo.

€uro 5,00

Capricciosa

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofini, funghi, olive

nere, olio Evo.

€uro 5,00

4 Formaggi

Fior di latte, emmenthal, provola, gorgonzola, olio Evo.

€uro 5,00

Wurstel e patatine

Fior di latte, wurstel, patatine, olio Evo.

€uro 5,00

Porcinella

Provola, porcini, salsiccia, scaglie di grana, olio Evo.

€uro 6,00

Siciliana

Pomodoro, provola, melanzane, olio Evo.

€uro 5,00

Ortolana

Fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni, olio Evo.

€uro 5,00

Primavera

Fior di latte, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana, olio Evo.

€uro 6,00

Crocchè

Fior di latte, prosciutto cotto, crocchè artigianale, olio Evo.

€uro 5,50

Cardinale

Pomodoro, fior di latte, uovo sodo, prosciutto cotto, olio Evo.

€uro 6,00 **Speciali**

Calzone ripieno

Provola, salame dolce, ricotta, pepe, olio Evo.

€uro 5,50

Genova

Pesto di basilico, porcini, fior di latte, patate lesse, olio Evo.

€uro 6,50

Ripieno di scarole al forno

Scarola ripassata con olive, capperi, fiordilatte, alici di cetara e crosta di parmigiano.

€uro 6,50

Ripieno di scarole fritto

Scarola ripassata con olive, capperi e alici di Cetara.

€uro 6,50

Broccoli e salsiccia

Broccoli, salsiccia e provola

€uro 6,50

Cosacca

Pomodoro, pecorino di Bagnoli Irpino, olio di Ravece.

€uro 5,00

Dop

Mozzarella di bufala, pomodorino del Piennolo Dop, olio Evo.

€uro 7,00

Marinara Dop

Pomodoro Gustarosso, pomodorini rossi del Piennolo Dop, origano di collina, aglio, olive nere di Gaeta, filetti di alici di Cetara, olio Evo.

€uro 7,00

Gialla

Pomodoro giallo, pancetta paesana, mozzarella di bufala, olio Evo.

€uro 7,00

La Fritta

Prima fritta e poi passata al forno con pomodoro, fior di latte, scaglie di grana, olio Evo.

€uro 5,00

Diavola 2.0

Pomodoro giallo, fior di latte, 'nduja di Spilinga, fili di peperoncino, peperone crusco, olio Evo.

€uro 8,00

Fumé

Crema di melanzane, pomodorino giallo Giagiù, provola, speck e scaglie di grana.

€uro 8,00

Gricia

Crema di cacio romano, fiordilatte, guanciale e pepe.

€uro 7,00

Perla nera

Fiordilatte, rucola, capocollo, burrata al tartufo e tartufo a fette.
€uro 10,00

Pertecaregna 2.0

Crema di broccolo aprilatico, fiordilatte, baccalà e peperone crusco.
€uro 10,00

Fritta podolica

Prima fritta poi ripassata al forno. Pomodoro giallo, caciocavallo, pepe, basilico e olio Evo.
€uro 6,00

Zucca 2.0

Vellutata di zucca, fiordilatte, salsiccia secca di Castelpoto (piccante), fonduta di parmigiano e fili di peperoncino.
€uro 9,00

Past e patan

Vellutata di patate, provola di Agerola, guanciale, pepe nero e cialda di parmigiano.
€uro 9,00

Maurizio

Pesto di basilico Dop, pomodorini rossi del Piennolo Dop, pomodorini gialli del Piennolo, fior di latte, olio Evo.
€uro 6,00

Carolina

Pomodoro, parmigiana di melanzane, fior di latte, scaglie di grana, olio Evo.
€uro 6,00

Profumi d'Irpinia

Crema di noci, salsiccia "Macelleria D'Arienzo Avellino", fiordilatte, salsa al tartufo di

Bagnoli, scaglie di caciocavallo irpino, olio Evo.
€uro 8,00

Tonno e cipolla

Patè di Cipolla Ramata di Montoro "Gaia Agricola", fior di latte, filetto di tonno "Delfino Battista", olio Evo.
€uro 7,00

Mortadella

Pesto di pistacchio di Bronte, mortadella Casamodena, fior di latte, ricotta di bufala, granella di pistacchio, olio Evo.
€uro 9,00

Marinara gialla

Pomodoro giallo, origano di collina, capperi di Salina "Presidio Slow Food", pesto di aglio "Orsino", alici di cetara, olio Evo.
€uro 7,00

Crocchè 2.0

Salsa alle noci, salsiccia "Macelleria d'Arienzo Avellino", crocchè artigianale, provola d'Agerola, fonduta di grana, olio Evo.
€uro 9,00