Loiziamo

SFOGLIATELLA NAPOLETANA salata (1 pz) 1,7
con stracotto di maiale e cipolle, fiordilatte dei Monti, crema di pecorino DOP, cacioricotta salata e pepe nero fresco 9€

CROCCHE' (1pz) 1,7
patate, prezzemolo, pecorino romano, provola di Napoli, sale e pepe 3€

FRITTATINA NAPOLETANA DI PASTA di gragnano (1 pz) 1,7,9
bucatini, macinato di scottona, pomodoro san Marzano DOP, piselli, besciamella , provola di Napoli 6€

PASTA PATATE E PROVOLA frittatina di pasta di gragnano (1pz)
bucatini con besciamella, patate, provola di Napoli, pomodoro san Marzano DOP, servita con lardo stagionato in conca di marmo 6€

GRICIA frittatina di pasta di gragnano (1pz) 1,7
bucatini con besciamella al pepe nero e Pecorino Romano DOP, servita con fonduta di Pecorino romano DOP e guanciale croccante 6€

POLPETTA di melanzane alla parmigiana (1pz) 1,7
polpetta di melanzane con fiordilatte dei monti, servita con sugo di pomodoro San Marzano e fonduta di Parmigiano Reggiano DOP di Vacca Rossa stagionato 24 mesi , basilico, olio evo "Oro di Caiazzo" 6€

PALETTA
trancio di pala romana al grano arso

LA NOBILE
provolone del monaco dop, salsiccia tartufata a punta di coltello, crema di cavolo nero, crema di zucca, perle al tartufo azienda "savini", olio evo "Oro di Caiazzo" 7€

ELEGANZA VIOLA 1,2,7
tartare di gambero viola su crema di patate viola, con stracciatella al limone e salsa al Franciacorta. olio evo “Oro di Caiazzo” @ 9€

PATATE FRITTE	4.5€
salsa artigianale	0.50€

Tra le pizze

SPICCHI D’AUTORE
PRIMA VAPORE POI FORNO
PADELLINO MORBIDO DENTRO E CROCCANTE ALL’ESTERNO
Impasto con farina di grano tenero semintegrale

SOAVE 1,7,8
mascarpone artigianale, pere in osmosi, prosciutto crudo S.Daniele 18 mesi gran riserva, miele al tartufo azienda “Savini”, granella di noci tostate, olio evo “Oro di Caiazzo” 17€

DUCHESSA 1,7,8
stracciatella, mortadella artigianale “Capitelli”, salsa verde, granella di arachidi salati, polvere di limone, olio evo “Oro di Caiazzo" 17€

CHICKEN & BEER
stracciatella di bufala, composta di cipolla di Tropea I.G.P., pulled Chicken, salsa alla birra artigianale, olio evo “Oro di Caiazzo” 17€

GEOMETRIA D'AUTORE PIZZA IN TEGLIA

Farina di grano tenero, grano duro, farina di riso, mais, segale, avena, orzo, soia, farro monococco, con semi (sesamo, girasole, miglio, lino) tostati e poi macinati.

L'ORIENTALE 1,4,6,7,8,11

formaggio cremoso robiola, salsa guacamole, tartare di salmone, croccante di pasta fillo, salsa mango baciata alla nduja di spilinga, olio evo " Oro di Caiazzo" 18€

AL VECCHIO RANCH 1,6,7,10,11

fiordilatte dei monti, patate alla birra e cipolla cotta, carpaccio di Black Angus affumicato, salsa con senape in grani di Digione, olio evo " Oro di Caiazzo" 17€

TRE COTTURE VAPORE FRITTA FORNO

SCARPARIELLO 1,7

pomodoro datterino cotto lentamente, fiordilatte dei monti, basilico, scaglie di parmigiano reggiano "vacca rossa" 24 mesi @, olio evo " Oro di Caiazzo" 14€

VIVA LA MAMMA 1,7

fiordilatte dei monti, ragù napoletano cotto lentamente, parmigiano reggiano DOP "vacca bruna" 24 mesi, polvere di basilico, olio evo " Oro di Caiazzo" 17€

ZERO PIEGHE

provola di Napoli, ciccioli napoletani, mela annurca I.G.P., cacioricotta salata, pepe nero macinato, zest di limone candito, olio evo " Oro di Caiazzo" 16€

LA CONTEMPORANEA

TRIVENETO 1,7
fiordilatte dei monti, cipolla dorata caramellata, Monte Veronese DOP “d’allevo”, speck croccante, olio evo ” Oro di Caiazzo” 12€

LA CONTADINA E IL MARINAIO 1,4,7
papaccella napoletana in crema, mozzarella di bufala DOP, ricotta di Pienza al forno, cappero soffiato, alici del Mar Cantabrico, terra d’olive caiazzane, olio evo ” Oro di Caiazzo” 15€

QUINTA ESSENZA (UMAMI) 1,7
fiordilatte dei monti, pecorino sardo al tartufo “moliterno”, mostarda di pere, tartufo di stagione grattugiato azienda “Savini”, olio evo ” Oro di Caiazzo” 15€

PROFUMO DI CASA
Crema di pomodorino arrosto, straccetti di melanzane arrosto, fonduta di parmigiano reggiano DOP “vacca rossa” 24 mesi presidio slow food, caciocavallo silano DOP, basilico, olio evo “oro di Caiazzo” 13€

TERRA MIA 1,7
pomodoro giallo del vesuvio, provola di Napoli, salsiccia a punta di coltello, basilico, scaglie di I’taliko in foglia di tabacco “latteria Aviano”, olio evo ” Oro di Caiazzo” 14€

SOTTOSOPRA 1,7
fiordilatte dei monti, basilico, salame piccante artiginale di scottona, scaglie di pomodoro con nduja di spilinga, olio evo ” Oro di Caiazzo” 13€

FUMO E CENERE 1,7,9
fonduta di pecorino romano DOP, patate sotto cenere, provola di Napoli, gel di cipolla al vino rosso, limone nero fermentato, olio evo ” Oro di Caiazzo” 12€

PANCIA E RADICI 1,4,7
vellutata di friarielli, provola di Napoli, pancia di maialino CBT glassata al miele, salsa alla curcuma, filamenti di peperoncino, olio evo “Oro di Caiazzo” 14€

CENERENTOLA 1,4,7
crema di zucca al forno, stracciatella di latte vaccino, crema di funghi porcini, tarallo napoletano, perle al tartufo “azienda Savino”, olio evo ” Oro di Caiazzo” 15€

CARCIOFO DI STRADA 1,4,7
fiordilatte dei monti ,crema di topinambur, carciofi affumicati, provolone del monaco, aglio orsino, olio evo ” Oro di Caiazzo” 13€

LA MOLISANA
cavolo verza saltato, fiordilatte dei monti, salsa di peperone arrosso baciato alla nduja, pampanella home made (prodotto tipico molisano a base di carne di maiale cotto al forno speziata al peperoncino), olio evo “Oro di Caiazzo” 15€

Le classiche

MARGHERITA 1,7
pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte dei monti , basilico, olio evo ” Oro di Caiazzo” 7.5€

BUFALA 1,7
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala DOP, basilico, olio evo ” Oro di Caiazzo” 10€

MARINARA 1
pomodoro San Marzano DOP, aglio , origano del Matese, olio evo ” Oro di Caiazzo” 6.5€

COSACCA 1,7
antico pomodoro riccio casertano, basilico, pecorino romano DOP.
All’uscita: pecorino di Pienza “buccia nera”, olio evo ” Oro di Caiazzo” 9€

VINTAGE 1,7
pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte dei monti, prosciutto cotto artigianale "capitelli", funghi cardoncelli e carciofo spadellato, terra di olive Caizzane , olio evo " Oro di Caiazzo" 14€

SALAMINO all'americana 1,7,
pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte dei monti, aglio disidratato, doppio salame piccante, origano del Matese, olio evo " Oro di Caiazzo" @ 12€

NAPOLI 1,4,7
pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte dei monti, origano del Matese, capperi, alici di Cetara "armatore", olio evo " Oro di Caiazzo" @ 10€

DOLCE LATTE 1,7
crema al parmigiano reggiano DOP, mozzarella di bufala DOP, provola affumicata, blu di bufala, cialda di pecorino romano DOP, olio evo " Oro di Caiazzo" @ 12€