



MENU

TRADIZIONE

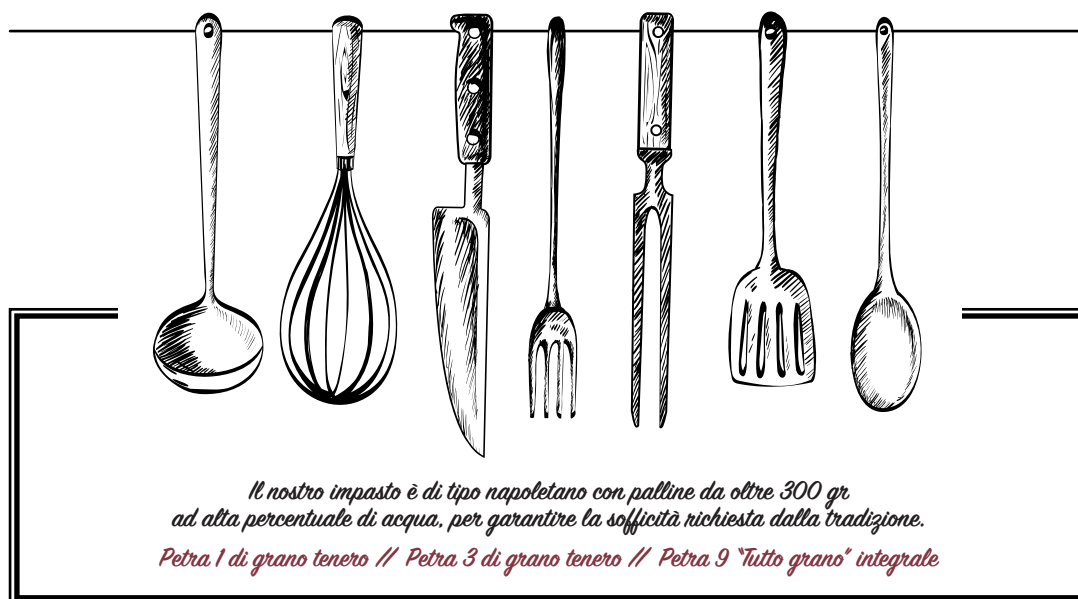
&

PASSIONE

TUTTA NAPOLETANA



Dal 1971 ad oggi, l'intento che la nostra famiglia ha tramandato per tre generazioni è quello di far conoscere la vera pizza napoletana, dall'impasto alto e soffice, offrendo un prodotto genuino e della migliore qualità: per questo utilizziamo ingredienti freschi, di stagione e materie prime di prima scelta, come la farina Molino Quaglia, caratterizzata da grano italiano macinato a pietra; i nostri impasti, composti solamente da acqua, sale, farina e lievito madre o di birra, subiscono una lavorazione di almeno 36 ore, per garantire una maggiore digeribilità. Tutto ciò si riassume nel nostro unico obiettivo: soddisfare le esigenze dei clienti, offrendo un prodotto frutto di tradizione, passione e consapevolezza nell'uso dei materiali.



Le nostre margherite

CLASSICA. €7

pomodoro del Gargano,
 fior di latte di Agerola, basilico
 1-7 //moretti baffo oro//

VERA NAPOLI. €9

pomodoro del Gargano, mozzarella di bufala,
 grana, basilico, olio extravergine di oliva
 1-7 //ichnusa non filtrata//

GIALLA. €8

fior di latte di Agerola, pomodorino giallo
 del Piennolo del Vesuvio, basilico
 1-7 //moretti baffo oro//

ROSSA VESUVIO. €8

fior di latte, pomodorino rosso del Piennolo
 del Vesuvio, basilico, olio extravergine di oliva
 1-7 //ichnusa non filtrata//

Allergeni

SUL MENU SONO INDICATI CON UN NUMERO GLI ALLERGENI UTILIZZATI IN OGNI SINGOLO PIATTO PRESENTI NELL'ALLEGATO III DEL REG. UE N. 1169/2011

1 GLUTINE 2 CROSTACEI 3 UOVA 4 PESCE 5 ARACHIDI 6 SOIA 7 LATTE 8 SEDANO 9 SENAPE 10 SOLFITI 11 SESAMO 12 LUPINI 13 FRUTTA A GUSCIO 14 MOLLUSCHI

coperto €2 // pizza senza lievito €3 // impasto integrale €2



Le nostre pizze

TONNO E CIPOLLA.....€9

pomodoro del Gargano, fior di latte di Agerola,
tonno del Mar Cantabrico,
cipolla rossa caramellata,
pepe nero tritato.....1-7 //moretti la bianca//

PARMA.....€10

pomodoro del Gargano,
burratina fresca, prosciutto crudo
di parma 24 mesi.....1-7 //moretti baffo oro//

SICILIANA.....€9

pomodoro del Gargano, alici di Cetara,
olive nere greche, capperi di Pantelleria,
salamino Levoni.....1 //ichusa non filtrata//

TOSCANA.....€8,50

lardo di Colonnata, fior di latte di Agerola,
pomodori soleggiati,
radicchio.....1-7 //moretti la bianca//

DELICATA.....€12

fior di latte di Agerola, battuta di gamberi,
burratina fresca, erba cipollina, lime,
olio extravergine a crudo.....1-7 //moretti la bianca//

AGEROLINA.....€9

provola affumicata di bufala, friarielli, Pastin,
basilico.....1-2-7 //moretti rossa//

ERNESTO.....€9

pomodoro del Gargano,
melanzane, grana, basilico,
mozzarella di bufala, prosciutto crudo
di Parma 24 mesi.....1-7 //moretti baffo oro//

FRIULANA.....€9

pomodoro del Gargano,
fior di latte di Agerola, formaggio Frant,
guanciale di Sauris.....1-7 //moretti la rossa//

MEDITERRANEA.....€8,50

(tutto a fine cottura) pomodoro del Gargano,
rucola, bufala, pomodorini del Piennolo del
Vesuvio.....1-7 //moretti lunga maturazione//

VERDURE.....€8

pomodoro del Gargano,
fior di latte di Agerola,
verdure fresche di stagione.....1-7 //moretti baffo oro//

STEVEN.....€9

pomodoro del Gargano, peperoni al forno,
guanciale di Sauris, mozzarella di bufala,
grana, basilico.....1-7 //moretti la rossa//

VEGAN.....€8

pomodoro del Gargano, tofu spadellato,
verdure di stagione.....1 //moretti la bianca//

BELLUNO.....€8,50

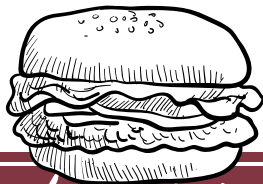
pomodoro,
Schiz fresco, Pastin.....1-7 //moretti la rossa//

Allergeni

SUL MENU SONO INDICATI CON UN NUMERO GLI ALLERGENI UTILIZZATI IN OGNI SINGOLO PIATTO PRESENTI NELL'ALLEGATO III DEL REG. UE N. 1169/2011

1 GLUTINE 2 CROSTACEI 3 UOVA 4 PESCE 5 ARACHIDI 6 SOIA 7 LATTE 8 SEDANO 9 SENAPE 10 SOLFITI 11 SESAMO 12 LUPINI 13 FRUTTA A GUSCIO 14 MOLLUSCHI

coperto €2 // pizza senza lievito €3 // impasto integrale €2



I panini

Il nostro pane è fatto in casa, a lunga lievitazione e sempre con farina macinata a pietra. I panini hanno per questo, un ridotto contenuto di grassi, che li rende gustosi e leggeri allo stesso tempo. Sono tutti serviti con contorno di patate fritte fatte in casa.



Friulano. €10

hamburger di Chianina 200 gr,
guanciaie di Sauris, Montasio,
insalata verde
1-7-11

Dolomitico. €10

Pastin, peperoni cotti al forno,
cipolla rossa caramellata,
Montasio
1-7-11

Veg. €10

veg burger di legumi, verdure
grigliate e mayonese vegana
della casa
1-11



Le insalate

Cesar Salad. €11

insalata verde, rucola,
pomodoro, pollo cotto a
bassa temperatura,
scaglie di grana, crostini
1-7

Amalfitana. €9

insalata verde, pomodorini,
mozzarella di bufala
7

Raw Salad. €9

insalata verde, rucola, carote,
scaglie di mandorle, tofu
13

Greca. €9

insalata verde, pomodoro, feta,
olive nere greche,
tonno Mar Cantabrico
7

Dolci

Tiramisù classico.....	€4,50
Tiramisù agli Amaretti.....	€4,50
Tortino al cioccolato con cuore morbido.....	€4,50
Babà napoletano	€5,00
Cheesecake di bufala con cioccolato al coltello.....	€4,50
Panna cotta con salsa stagionale dello chef.....	€4,50
Crostata.....	€4,00

Allergeni

SUL MENU SONO INDICATI CON UN NUMERO GLI ALLERGENI UTILIZZATI IN OGNI SINGOLO PIATTO PRESENTI NELL'ALLEGATO III DEL REG. UE N. 1169/2011


1 GLUTINE 2 CROSTACEI 3 UOVA 4 PESCE 5 ARACHIDI 6 SOIA 7 LATTE 8 SEDANO 9 SENAPE 10 SOLFITI 11 SESAMO 12 LUPINI 13 FRUTTA A GUSCIO 14 MOLLUSCHI




Bibite

Acqua naturale o minerale 75 cl.....	€2,50
Coca cola bottiglia 33 cl.....	€2,50
Birra bionda Moretti baffo oro 20 cl/40 cl.....	€2,50/4,50
Birra chiara Ichnusa non filtrata 20 cl/40 cl.....	€2,80/4,80
Weißbier Riegele 50 cl.....	€5
Birra Moretti la rossa 33cl.....	€3,50
Birra Zhare di Sauris (affumicata/canapa/bionda/rossa) 75 cl.....	€12

 *Seguiteci*

 <https://m.facebook.com/oscugnizzonew/>

 <https://www.instagram.com/oscugnizzonew/>

