

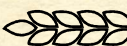
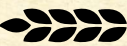




# salerno centro

PIZZAGOURMET

SCEGLI  
L'IMPASTO GIUSTO PER TE!



	TRADIZIONALE.....	PETRA <sub>3</sub>
	INTEGRALE.....	PETRA <sub>9</sub>
	DOLCE.....	PETRA <sub>3</sub>
	GLUTENFREE.....	GLUTINÒ

gli impasti sono lavorati con sale marino Integrale di Trapani

Riserva del Mare  Presidio Slow Food®

servizio € 1,50 a persona

(potrebbe variare in occasione di festività e musica dal vivo)

qualsiasi modifica o aggiunta alle offerte del menu è soggetta a variazioni di prezzo



# le speciali gourmet

servite su tagliere in sei spicchi conditi singolarmente

## DONNA SABRINA

€ 15,00

impasto integrale, tonno di Cetara, acciughe di *Menaica* 🌸, pacchetelle del Vesuvio, mozzarella di bufala D.O.P., capperi di Salina 🌸, basilico dell'orto, olio extravergine d'oliva EVO Integrale

## CENTROSTORICO

€ 13,00

provola di Agerola, mozzarella di bufala di Battipaglia, rucola della Piana del Sele, salmone fresco marinato a freddo con zucchero di canna e arancia, pepe rosa a chicchi, maionese italianaTuscè, olio extravergine d'oliva EVO Integrale

## GOLFO DI SALERNO

€ 18,00

mozzarella di bufala D.O.P., frutti di mare e gamberi freschi del Golfo di Salerno, prezzemolo dell'orto, olio extravergine d'oliva EVO Integrale

## MEDITERRANEA

€ 15,00

mozzarella di bufala D.O.P., gamberi freschi del Golfo di Salerno, zucchine della Piana del Sele grigliate, prezzemolo dell'orto, olio Extravergine d'oliva EVO Integrale

## PAESTUM D.O.P.

€ 12,00

crema di carciofo D.O.P di Paestum, fior di latte di Agerola, lardo al basilico, mozzarella di bufala D.O.P., olio extravergine d'oliva EVO Integrale, basilico del campo

## CASCATA DI PARMA

€ 15,00

fior di latte di Agerola, mozzarella di bufala D.O.P., prosciutto crudo di Parma, olive Taggiasche, olio extravergine d'oliva EVO Integrale




ogni giorno è disponibile una pizza speciale con prodotti a km zero preparati al momento

<b>MARGHERITA</b> 	<b>€ 5,00</b>
pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte di Agerola, olio extravergine d'oliva EVO Integrale, basilico del campo	
<hr/>	
<b>REGINA MARGHERITA</b> 	<b>€ 7,00</b>
pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella di bufala di Battipaglia, origano selvatico dei Monti Picentini, olio extravergine d'oliva EVO Integrale, basilico del campo	
<hr/>	
<b>NAPOLETANA</b>  	<b>€ 5,00</b>
pomodorino Corbarino in salsa, aglio in camicia, olio extravergine d'oliva EVO Integrale, origano selvatico dei Monti Picentini	
<hr/>	
<b>MARINARA</b>  	<b>€ 8,00</b>
pomodoro <i>Il Miracolo di San Gennaro</i>  , acciughe di <i>Menaica</i>  , capperi di Salina  , origano selvatico dei Monti Picentini, aglio in camicia, olive nere, olio extravergine d'oliva EVO Integrale	
<hr/>	
<b>DONNA CONCETTA</b>	<b>€ 8,00</b>
pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte di Agerola, olio extravergine d'oliva EVO all'aglio, salame piccante, origano selvatico dei Monti Picentini, scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi, basilico del campo	
<hr/>	
<b>SCARPARELLO</b> 	<b>€ 8,00</b>
pomodorino Pachino cotto, mozzarella di bufala di Battipaglia mozzata a mano, Parmigiano Reggiano 36 mesi, olio extravergine d'Oliva EVO Integrale, basilico del campo	
<hr/>	
<b>DONNA ANNAMARIA</b>	<b>€ 8,00</b>
pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte di Agerola, funghi porcini, salsiccia fresca tagliata 'a punta di coltello', olio extravergine d'oliva EVO Integrale, basilico del campo	
<hr/>	
<b>SICILIANA</b> 	<b>€ 7,00</b>
pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte di Agerola, melanzane a funghetto, olio extravergine d'oliva EVO Integrale, basilico del campo	
<hr/>	
<b>REGINA MADRE</b> 	<b>€ 9,00</b>
Regina Margherita con cornicione ripieno di fior di ricotta e pepe nero	
<hr/>	
<b>VEGAN MARGHERITA</b>  	<b>€ 7,00</b>
pomodoro San Marzano D.O.P., Mozzarisella (mozzarella di riso) oppure mozzarella di soia (secondo disponibilità), olio extravergine d'oliva EVO Integrale, basilico del campo	
<hr/>	
<b>LATTOSIONO</b> 	<b>€ 7,00</b>
pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella di bufala senza lattosio La Contadina, olio extravergine d'oliva EVO Integrale, basilico del campo.	

<b>CALABRISSELLA MIA</b>	€ 9,00
fior di latte di Agerola, nduja di Spilinga, cipolle rosse di Tropea, basilico fresco, olio extravergine d'oliva EVO Integrale	
<b>GENOVESE SUPER</b> 🍷	€ 8,00
fior di latte di Agerola, pesto di basilico fresco, pomodoro San Marzano fresco, Parmigiano Reggiano, olio extravergine d'oliva EVO Integrale	
<b>FRIARIELLI</b>	€ 8,00
fior di latte di Agerola, broccoli della Piana del Sele, salsiccia fresca tagliata 'a punta di coltello', olio extravergine d'oliva EVO Integrale	
<b>REGINA FRESCA</b> 🍷	€ 10,00
impasto integrale, pomodorini Corbarini all' uscita, mozzarella di bufala di Battipaglia alla uscita, olio extravergine d'oliva Integrale EVO Integrale, basilico del campo	
<b>BRONTE D.O.P.</b>	€ 10,00
fior di latte di Agerola, Cashel blue, pesto di pistacchio di Bronte, Mortadella emiliana, olio extravergine d'oliva EVO Integrale, basilico del campo	
<b>CUCCI</b> 🍷	€ 9,00
impasto integrale, fior di latte di Agerola, rucola del campo, pomodorini Pachino, Parmigiano Reggiano, olio extravergine d'oliva EVO Integrale	
<b>4 FORMAGGI</b> 🍷	€ 8,00
fior di latte di Agerola, provola affumicata di Agerola, Cashel blue, Parmigiano Reggiano, olio extravergine d'oliva EVO Integrale	
<b>INDIVIA</b> 🍷	€ 8,00
fior di latte di Agerola, scarola della Piana del Sele, capperi, olive Taggiasche, olio extravergine d'oliva EVO Integrale	
<b>ELIOS</b>	€ 10,00
mozzarella di bufala D.O.P., fior di ricotta di Agerola, uovo, crema al tartufo nero di Bagnoli Irpino, pancetta al basilico, olio extravergine d'oliva EVO Integrale	
<b>CIAMBOTTONA</b> 🍷	€ 8,00
fior di latte di Agerola, melanzane e peperoni della Piana del Sele, patate di Montecorvino Rovella	
<b>POMOD'ORO</b> 🍷	€ 7,00
fior di latte di Agerola, pacchetelle di pomodoro giallo, basilico, olio extravergine d'oliva EVO Integrale	



**ELIOO' BAFF**  € 10,00  
mozzarella di bufala di Battipaglia, funghi porcini, patate al forno, crema al tartufo nero di Bagnoli Irpino, olio extravergine d'oliva EVO Integrale

---

**NOCINA** € 10,00  
mozzarella di bufala di Battipaglia, provola affumicata di Agerola, crema di noci, salsiccia fresca tagliata 'a punta di coltello', olio extravergine d'oliva EVO Integrale

---

**DONNALUCIA** € 10,00  
mozzarella di bufala di Battipaglia, crema ai funghi porcini, salame piccante avellinese, tartufo nero di Bagnoli Irpino, Parmigiano Reggiano 36 mesi, olio extravergine d'oliva EVO

---

## i calzoni

**CLASSICO** € 7,00  
fior di latte di Agerola, prosciutto cotto emiliano, olio extravergine d'oliva EVO Integrale


---

**CALZONE ROSSO** € 9,00  
fior di latte di Agerola, prosciutto cotto emiliano, salame piccante, funghi champignon trifolati, pomodoro San Marzano D.O.P., scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi, olio extravergine d'oliva EVO Integrale

---

**CALZONE BIANCO** € 8,00  
provola di Agerola, salame piccante avellinese, prosciutto cotto emiliano, olio extravergine d'oliva EVO Integrale

---

**INDIVIA**  € 8,00  
fior di latte di Agerola, scarola della Piana del Sele, capperi di Salina, olive Taggiasche, olio extravergine d'oliva EVO Integrale

---


**NAPOLETANO** € 7,00  
fior di latte di Agerola, fior di ricotta, pepe nero, salame avellinese, olio extravergine d'oliva EVO Integrale

---

**CALZONPIZZA** € 9,00  
metà Pizza (Regina Margherita), metà Calzone (prosciutto cotto emiliano, funghi Champignon trifolati), olio extravergine d'oliva EVO Integrale



## i panuozzi

<b>PRINCIPEARECHI</b>	€ 10,00
provola affumicata di Agerola, speck dell'Alto Adige I.G.P., olio extravergine d'oliva EVO Integrale	
<b>CILENTANO</b>	€ 10,00
provola affumicata di Agerola, salsiccia di suino tagliata 'a punta di coltello', melanzane a funghetto, maionese italiana Tuscè, olio extravergine d'oliva EVO Integrale	
<b>AMALFITANO</b>	€ 12,00
mozzarella di bufala D.O.P., rucola della Piana del Sele, pomodorini Pachino, scaglie di Parmigiano Reggiano, prosciutto crudo di Parma, olio extravergine d'oliva EVO Integrale	
<b>GIARDINO DELLA MINERVA</b> 	€ 10,00
fior di latte di Agerola, melanzane, zucchine e peperoni della Piana del Sele, olio extravergine d'oliva EVO Integrale	
<b>PORCELLINO</b>	€ 12,00
fior di provola di Agerola, porchetta di Ariccia, patate fritte*	





## i fritti

<b>PATATINE *</b>	€ 3,50
<b>PATATINE * DOPPIA PORZIONE</b>	€ 5,00
<b>CROCCHÈ (PORZIONE)</b>	€ 3,50
<b>ARANCINI (PORZIONE)</b>	€ 4,00
<b>AGEROLINE</b>	€ 4,00
cubetti di fior di latte di Agerola impanati	
<b>CALZONCELLI</b>	€ 3,50
mezzelune con pomodoro San Marzano D.O.P. e fior di latte di Agerola	
<b>MONTANARA</b>	€ 3,50
pizzetta frita con pomodoro San Marzano D.O.P. e Parmigiano Reggiano	
<b>FRITTO MISTO</b>	€ 9,00
crocchè, Montanara, arancini, Ageroline, calzocelli	



















## antipasti





<b>AVERSANA</b> 	€ 6,00
Mozzarella di Aversa 250 gr.	
<b>ANTIPASTO SANTA LUCIA</b>	€ 16,00
Prosciutto Crudo di Parma, soppressata paesana di Potenza, pancetta Irpina, ricotta di bufala DOP, pomodoro secco, parmigiana, zucchine alla Scapece	
<b>ANTIPASTO ALL'ITALIANA</b>	€ 8,00
prosciutto Crudo di Parma, mozzarella di bufala di Battipaglia (su richiesta mozzarella di bufala senza lattosio  )	
<b>NINCONANCO</b>	€ 11,00
burrata di Puglia, capicollo irpino, soppressata potentina, noci tostate, olive nere infornate prosciutto crudo a tocchetti	
<b>TAGLIERE MISTO</b>	€ 15,00
salumi irpini misti, formaggi lucani misti	

## altri piatti

<b>PARMIGIANA</b> 	€ 6,00
melanzane impanate, pomodoro, fior di latte di Agerola, basilico, Parmigiano Reggiano	
<b>BRIGANTE</b> 	€ 6,00
Salsiccia di Suino, Broccoli della Piana del Sele	
<b>PATATE AL FORNO</b>   	€ 3,50
patate al forno con rosmarino selvatico	
<b>CHITTOLINA</b>   	€ 7,00
verdure ai ferri: melanzane, zucchine, peperoni, pomodoro, olio extravergine d'oliva	
<b>TOCOLETTA</b>	€ 7,00
cotoletta di petto di pollo, patatine fritte, lattuga, scaglie di Parmigiano Reggiano	
<b>ARICCIA</b>	€ 7,00
porchetta di Ariccia, patate al forno, provola di Agerola	
<b>SCAROLA RIPASSATA</b>   	€ 6,00
scarola, olive taggiasche	
<b>CIAMBOTTA SALERNITANA</b>   	€ 6,00
patate di Montecorvino Rovella, zucchine e melanzane della piana del Sele	






# le insalate

<b>CONTADINA</b>  	€ 6,00
lattuga, melanzane, mais, olive taggiasche, rucola	
<b>ITALIANA</b>	€ 9,00
lattuga, pomodorini pachino, prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala di Battipaglia, scaglie di Parmigiano Reggiano	
<b>CAPRESE</b>	€ 7,00
pomodoro, mozzarella di bufala di Battipaglia	
<b>SFIZIOSA</b>	€ 7,00
lattuga, mozzarella di bufala di Battipaglia, olive, prosciutto cotto emiliano, carciofini	
<b>CONNY</b>	€ 7,00
lattuga, tonno all'olio d'oliva, pomodorini pachino, carciofini, mais	
<b>MISTA</b>  	€ 9,00
lattuga, rucola, mais, pomodorini pachino, carciofi, olive taggiasche	



# i dessert di pizzeria

<b>NUTELLONA</b>	€ 7,00
impasto dolce, Nutella, Nocciola di Giffoni tritata	
<b>PIZZA DESSERT</b>	€ 12,00
impasto dolce, crema pasticceria, frutta fresca di stagione	
<b>PIZZA SICULA</b>	€ 6,00
quattro spicchi di pizza fritti con crema di pistacchio di Bronte	

 vegetariana  vegana  senza lattosio

presso la nostra pizzeria potrai acquistare: **Farina Petra** in confezione da 1 Kg;  
**8 tipi di pomodorini...** gli stessi che trovi sulle pizze! **Melannù** liquore salernitano alla mela annurca.

# le birre

## alla spina



**BAYREUTHER HELL** 4.9% vol.

Helles di colore giallo paglierino chiaro, si presenta con una bella schiuma fine e persistente. L'olfatto è gradevole nella sua finezza, con profumi di malto e di luppolo acuti e insistenti.

**0.30L** € 3,00  
**0.50L** € 5,00



**CALEDONIA** 8.0% vol.  
HOP SCOTCH

Sentori di frutta si mescolano con l'aroma di mandorla, vaniglia e chiodi di garofano. Una birra complessa, ma amabile, con un finale piacevolmente amaro e fresco

**0.30L** € 3,50  
**0.50L** € 6,00



**TONGERLO** 9.0% vol.  
PRIOR

Birra bionda rifermentata in bottiglia. Dal color oro carico, è sormontata da una schiuma cremosa. L'aroma è di luppolo con note speziate e fruttate. Il suo gusto è caratterizzato da una morbidezza iniziale che si sviluppa in un amaro gradevole.

**0.33L** € 4,50  
**pinta** € 6,00



**MAISEL'S WEISSE** 5.2% vol.

L'accurata selezione dei migliori malti di frumento e d'orzo conferiscono a questa splendida birra il suo colore ambrato brillante, unito ad un carattere unico grazie agli speciali e tradizionali lieviti.

**0,30L** € 3,00  
**0,50L** € 5,00



# le birre

## in bottiglia

### AMARCORD

GRADISCA 5.2% vol.



Chiara, 100% malto d'orzo, dal colore dorato e bella schiuma candita. Un perfetto equilibrio fra note floreali e fragranti di luppolo, di malto e miele:

**33cl**

€ 4,50

### AMARCORD

MIDONA 6.5% vol.



Chiara, rassicurante e familiare, dal colore oro e schiuma persistente. Le calde sensazioni di malto sono ben equilibrate da note fresche, grazie all'impiego di luppoli aromatici in dry hopping.

**33cl**

€ 4,50

### AMARCORD

VOLPINA 6.5% vol.



Rossa, dai riflessi ramati e bella schiuma pannosa. La ricca miscela di luppoli e malti speciali dona al palato sensazioni di miele, frutta secca e candita, equilibrate dal gradevole amaro finale.

**33cl**

€ 4,50

### AMARCORD

TABACHÉRA 9.0% vol.



Colore rosso amaranto, sentori freschi del lievito e crosta di pane, delicate note fruttate e speziate. Al gusto un impatto ampio e profondo di spezie orientali, profonde note di arancio, uvetta e liquirizia.

**33cl**

€ 4,50

### LANDBIER

ZWICKL 5.3% vol.



Colore dorato con riflessi ambrati, al naso note vegetali e maltate con aroma di miele, gusto fresco, pieno ed equilibrato tra i toni caldi del malto e l'erbaceo del luppolo.

**50cl**

€ 5,00

### ORVAL

6.2% vol.



Birra artigianale Belga (tre fermentazioni). Si presenta con profumi di spezie (pepe e cannella) e note agrumate

**33cl**

€ 7,00



# le birre

## in bottiglia

### TONGERLO LUX



Birra bionda rifermentata in bottiglia. Sentori olfattivi molto equilibrati del malto e del luppolo con qualche eccesso di floreale. Al gusto, oltre che corposa, mantiene un equilibrio per quanto riguarda la parte aromatica (aromi del malto ben bilanciati).

6.0% vol.  
€ 15,00

75cl

### CHARLES QUINT



Birra belga di alta fermentazione, dal colore intenso amaranto scuro, abbondante schiuma biancastra cremosa. Dal profumo di malto di frutta rossa, e dal gusto amarognolo ed un pò acidulo con note di dolce.

8.5% vol.  
€ 15,00

75cl

### SAMUEL ADAMS 4.8% vol.



La Samuel Adams Boston Lager presenta nel bicchiere un colore arancio leggermente opalescente e un bel cappello di schiuma. Al naso sprigiona gradevoli sentori maltati con aromi di caramello leggermente tostati e note di frutta che ricordano, tra gli altri, l'albicocca

33cl € 4,50

### MAISEL'S WEISSE ANALCOLICA



Vitaminica e piena di sapore. Ideale per chi pratica sport e si vuole tenere in forma evitando l'introduzione di troppe calorie derivate dall'alcohol e per chi ha voglia del gusto della birra senza dover rischiare la patente alla guida.

50cl € 5,00

### LANDBIER DUNKEL 5.3% vol.



Birra scura gustosa, con velati sentori di malto e piacevolmente beverina. Per produrla vengono impiegati raffinate selezioni di malto torrefatto e malto d'orzo e la fresca acqua di montagna Fichte, ingredienti che le conferiscono caratteristiche uniche.

50cl € 5,00

### LANDBIER ORIGINAL 5.3% vol.



Birra dall'aspetto dorato brillante, piena e piacevole al naso con sentori dolci e delicati. La maltatura e il luppolo rivaleggiano con sfumature di cereale, erbaceo e floreale. Corpo pieno e fragrante.

50cl € 5,00




# gluten free

 le pizze<sup>ⓧ</sup>


**TUTTE LE PIZZE PRESENTI NEL MENU SI POSSONO GUSTARE NELLA VERSIONE GLUTEN FREE!**


Ingredienti impasto Gluten free: farina di mais, amido di frumento deglutinato, fibre addensanti, destrosio.

Le pizze Gluten Free hanno una maggiorazione di € 2,00 rispetto alle normali.

 i fritti<sup>ⓧ</sup>

<b>PATATINE *</b>	€ 5,00
<b>CROCCHÈ (PORZIONE)</b>	€ 5,00
<b>ARANCINI (PORZIONE)</b>	€ 6,00
<b>AGEROLINE</b> cubetti di fior di latte di Agerola impanati	€ 6,00
<b>CALZONCELLI</b> mezzelune con pomodoro San Marzano D.O.P. e fior di latte di Agerola	€ 5,00
<b>MONTANARA</b> pizzetta frita con pomodoro San Marzano D.O.P. e Parmigiano Reggiano	€ 5,00
<b>FRITTO MISTO</b> crocchè, Montanara, arancini, Ageroline	€ 9,00

 la cucina<sup>ⓧ</sup>

<b>PARMIGIANA</b>  melanzane impanate, pomodoro, fior di latte di Agerola, basilico, Parmigiano Reggiano	€ 6,00
<b>PATATE AL FORNO</b> patate al forno con rosmarino selvatico e formaggio alle erbe	€ 5,00
<b>TOCOLETTA</b> cotoletta di petto di pollo, patatine fritte, lattuga, scaglie di Parmigiano Reggiano	€ 8,00
<b>ARICCIA</b> porchetta di Ariccia, patate al forno, provola di Agerola	€ 9,00

\*prodotto surgelato

SCARICA LA NOSTRA APP

salerno  centro  
PIZZAGOURMET



scannerizza col tuo smartphone il qr code.  
visita la nostra pagina Facebook e  
se ti va, lascia un commento e invita i tuoi  
amici a seguirci!



[www.salernocentropizzagourmet.it](http://www.salernocentropizzagourmet.it)