



Vi presento il nuovo menu Pizza&Cucina, frutto della storia mia e della mia famiglia, un'avventura iniziata da nonna Anna che già dal dopo guerra preparava pizze nei bassi di Napoli.

La prima parte è dedicata alle mie pizze che in questi anni hanno riscosso più successo, un preludio a quelle irrinunciabili della tradizione partenopea, a seguire una selezione di fritti della tradizione reinterpretati ed innovati.

Questa volta ho deciso di proporvi nuove idee di cucina: un "Tagliere secondo me" variando tra portate calde e fredde, le irrinunciabili "Pizz...elle" e primi e secondi "semplici ma non troppo".

Infine per i più golosi le proposte di due maestri dolciari, Carmen Vecchione e Sal De Riso.





Buon appetito, anzi buon viaggio... ai nostri tavoli.

Giuseppe Maglione

A proposito, dimenticavo, per le nostre pizze utilizzo un blend di farine per garantirvi una perfetta digeribilità.



LE PIZZE SECONDO ME

Anna Daniele "mia nonna" Pizza cotta nel ruoto, 4 varietà di pomodori campani, aglio Orsino, origano, basilico, olio EVO (1)	9	La pizza di Nonna Rosa dello chef Peppe Guida (Stella Michelin) 🌸 Fiordilatte, ragù leggero di polpettine, ricotta, Parmigiano, pesto di basilico, olio EVO (1,7,8,9)	15
Diva Burrata di bufala, tonno alalunga, cipolla ramata di Montoro caramellata, olio EVO (1,4,7)	14	Delicato Sorrentino dello chef Peppe Guida (Stella Michelin) 🌸 Mozzarella di bufala, datterini gialli, limone, olio al basilico, Parmigiano, olio EVO (1,7)	15
Mortazza & Pistacchi Fiordilatte, mortadella, pesto di pistacchio, essenza di limone, granella di pistacchio, olio EVO (1,7,8)	9,5	Per gli amici vegani dello chef Peppe Guida (Stella Michelin) 🌸 	13
La Violetta Provola affumicata, patata viola, speck, caciocavallo, pomodorino confit, olio EVO (1,7)	13	IMPASTI SPECIALI	
 Soutè Frutti di mare, gamberi*, pomodorini, corallo di pomodoro, pesto di prezzemolo, aglio Orsino, fili di peperoncino, olio EVO (1,2,4,9)	22	Gamberi e agrumi (impasto al limone) Fiordilatte, crudo di gamberi rossi, rucola, limone, arancia, olio EVO (1,2,7)*	18
La Pepe Verde Fiordilatte, pancetta, caciocavallo, pepe verde, basilico fresco, olio EVO (1,7)	9,5	Noci e Pecorino (impasto alle noci) Fiordilatte, pancetta affumicata, datteri, pecorino, rucola, noci, olio EVO (1,7,8)	12
Sicula Pesto siculo, mozzarella di bufala, alici, pomodoro secco, oliva ammaccata, olio EVO (1,4,7,8)	13	LE PIZZE DELLA TRADIZIONE	
Salsiccia e friarielli Provola di Agerola, salsiccia di Castelpoto, friariello in diverse consistenze, crema di provola, fili di peperoncino, olio EVO (1,7)	11	Pizz'e scarole Pizza frita con scarole, olive nere e acciughe, olio EVO (1,4)	8
 Tronk...etto Fiordilatte, caciocavallo, prosciutto crudo, rucola croccante, scaglie e chips di Parmigiano pomodorini, olio EVO (1,5,7)	14	La montanara frita e ripassata al forno Pizza frita con pomodoro San Marzano, fiordilatte, caciocotta, basilico fresco, olio EVO (1,7,9)	8
Sapori d'autunno Funghi porcini, provola, crema di caciocavallo e tartufo, culatello, castagne, olio EVO (1,7,8,10)	16	Terra Mia frita o al forno Pomodoro San Marzano, fiordilatte, ricotta, pepe (1,7)	7,5
Ritorno della Capricciosa Fiordilatte di Agerola, riduzione di San Marzano, olive nere, carciofo bianco, soppressata, prosciutto cotto, funghi champignon, scaglie di Parmigiano, olio EVO (1,7)	12	Margherita Pomodoro San Marzano, Parmigiano, fiordilatte, basilico fresco, olio EVO (1,7)	6,5
La Genovese Ragù di genovese, aria di cipolla, cialda di Parmigiano, provola, olio EVO (1,7,9)	14	Margherita con bufala Pomodoro San Marzano, Parmigiano, mozzarella di bufala, basilico fresco, olio EVO (1,7)	8,5
 N' durata e frita Caprino, fiocchi di patate al burro mantecato, tartufo, cotechino, cipolla croccante (1,3,7)	22	Marinara Pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico fresco, olio EVO (1)	5,5
Pizza jola Pomodoro a pacchiette cotto assieme alla sua carne, stracciata di mozzarella, origano, aglio Orsino, olio EVO (1,7,12)	12	SFIZI E FRITTI	
Cacio morbido e croccante Blu di pecora, toma, caprino, fiordilatte, caciocavallo, coulis di more, olio EVO (1,7)	15	La patata frita* e le sue salse	5
'Nduja è una diavola Fiordilatte, 'nduja, fili di peperoncino, olio EVO (1,7)	9	Patata* al tartufo Porcini, tartufo, caciocavallo fuso (1,2)	12
Porcina Funghi porcini, provola, scaglie di Parmigiano, olio EVO (1,7)	10	Fritto misto della tradizione Crocchè, arancini, frittatina, mozzarellina e montanarina (1,3,7,9)	4,5
		Tris di crocchè Salsiccia e friarielli, tradizionale dal 1965, patata viola e speck (1,3,7)	7,5
		Tris di frittatine Sicula, tradizionale dal 1965, mortadella e pistacchio (1,3,4,5)	7,5



IL TAGLIERE SECONDO ME (per 2 persone)

Bruschetta con manciusa di mandorla e pancotta croccante, bruschetta con caciocavallo fuso e soppressata, bocconcino di prosciutto crudo ma cotto con cuore di mozzarella di bufala, involtino di datteri e pancotta, sorpresa di salumi e formaggio frita, padellino di patata e blu di pecora, culatello, pecorino, melanzane sott'olio, pomodori al forno (1,5,7,8) **24**

PIZZ...“ella”

- Schiacciatine di grani e granturco** (2 pezzi per singolo gusto) (1) **6**
- **Verza brasata** crema di latte vegetale, fondo bruno di verdure (1,12)
- **Cacciatora di pollo allevato a terra** caciocavallo impiccato, funghi trifolati (1,7,12)
- **Maialetto a cottura low e slow** cipolla marinata, conserva di arancia (1,7,12)
- **Genovese** Parmigiano soffice e croccante (1,7,12)

PRIMI

- Spaghettoni alle vongole veraci** (1,4) **18**
- Genovese di polpo** **14**
Candele spezzate a mano, genovese di polpo (1,4,9)
- Pasta e patate alla napoletana** **10**
Pasta mista, patate, provola (1,7)
- Spaghetto allo scarpariello** **10**
Spaghetti con pomodoro, pacchetelle, Parmigiano, basilico fresco (1,7)
- Zuppe** **10**
Scarola, cotechino, fagioli, pane croccante (1)
- Vellutata di porri** **10**
Patate, pecorino, fiori eduli, crostini di pane aromatizzati alla paprika (1,7)

SECONDI

- Antica ricetta del muratore** **13**
Salsiccia a punta di coltello, diverse consistenze di friarielli e panino con sorpresa di provola (1,7,9)
- Omaggio agli anni '80** **15**
Pollo allevato a terra, il suo rub, le patate e qualche salsa
- La tagliata** **20**
Controfiletto scottato e tagliato, misticanza di rucola e pomodorini, fondo bruno, consistenze di Parmigiano (7,12)
- “Anburger” in camicia** **13**
Hamburger, caciocavallo giovane, pomodorino confit, cipolla appassita, basilico, la BBQ di Giuseppe e maionese (1,6,7,12)
- Grill di mare con i suoi contorni** **22**
Calamaro, gamberone, baccalà, polpo, scarola, ortolana, friariello, misticanza (4)
- Scarpetta di Peppe Guida** *dello chef Peppe Guida (Stella Michelin)*  **22**
Zuppa di pesce di paranza, gamberi, calamari e pomodorini cotta nel forno a legna coperta da uno strato sottile di pizza (1,4,)

LE INSALATE DALL'ORTO ALLA TAVOLA

- La Caesar salad di Peppe&Peppe** **14**
Gamberi *, lattuga, pecorino, bacon, maionese di carciofi, carciofi, noci e focaccia (1,2,7,8,12)
- Insalata campana** **10**
Insalata di campo, mozzarella di bufala, pomodorini e tonno (4,7)
- Scarola ripassata con olive** **6**
- Friarielli saltati in padella** **6**

I DOLCI

- Innamorarsi sul Vesuvio** (6 pezzi) **18**
Impasto al cacao, crema al burro, frutti di bosco, confettura di albicocche, menta (1,7)
- Oro verde** (6 pezzi) **18**
Impasto al cacao, crema bianca di nocciola, crema e granella di pistacchio (1,7,8)
- Spicchio di innamorarsi sul Vesuvio** **5**
Impasto al cacao, crema al burro, frutti di bosco, confettura di albicocche, menta (1,7)
- Spicchio di Oro verde** **5**
Impasto al cacao, crema bianca di nocciola, crema e granella di pistacchio (1,7,8)
- Babamisù Sal De Riso** **6**
Babà al rum, crema di mascarpone alla panna, cioccolato fondente, caffè (1,7)
- Tiramisù Scomposto** **5**
Crema al mascarpone, savoiardo artigianale, salsa al cioccolato fondente al caffè (1,3,7)
- Delizia al limone di Sal De Riso** **6**
Pan di Spagna, sciroppo al limoncello, crema pasticcera al limone, panna (1,3,7)
- Ricotta e pere di Sal De Riso** **6**
Biscotto alle nocciole farcito con crema di ricotta mantecata con cubetti di pere (1,3,7)
- Smeraldo di Bronte di Sal De Riso** **6**
Crema bavarese al pistacchio e cioccolato fondente 70% decorato con un cioccolatino croccante al cioccolato bianco e pistacchio (1,3,7)
- Cheesecake frutti rossi di Sal De Riso** **6**
Squacquerone di Romagna DOP, mascarpone, panna, glassa di lamponi, frutti di bosco (1,7)
- I tre cioccolato di Carmen Vecchione** **6**
Mousse di cioccolato fondente, bianco e al latte, bisquit alla nocciola (1,7,8)

LE BEVANDE

Acqua Natia Naturale	75 cl	2,5
Acqua Ferrarelle Effervescente naturale	75 cl	2,5
Acqua Ferrarelle Maximum gassata	75 cl	2,5
Chinotto Lurisia	27,5 cl	3
Gazzosa Lurisia	27,5 cl	3
Aranciata Lurisia	27,5 cl	3
Limonata Lurisia	27,5 cl	3
Coca Cola	33 cl	3
Coca Cola Zero	33 cl	3
Fanta	33 cl	3

LE BIRRE ALLA SPINA

MAES PILS	25 cl	3
Grado alcolico 5,2% vol - Colore: dorato	50 cl	5,5
AFFLIGEM BLONDE - Abbazia	30 cl	5
Grado alcolico 6,8% vol - Colore: Dorato		
AFFLIGEM ROUGE - Abbazia	30 cl	5
Grado alcolico 6,8% vol - Colore: Rosso		

CALICE DI VINO

5

ALLERGENI ALLERGENS

CEREALI <i>Cereals</i>	1.			8.	FRUTTA A GUSCIO <i>Nuts</i>
CROSTACEI <i>Crustaceans</i>	2.			9.	SEDANO <i>Celery</i>
UOVA <i>Eggs</i>	3.			10.	SENAPE <i>Mustard</i>
PESCE <i>Fish</i>	4.			11.	SESAMO <i>Sesame</i>
ARACHIDI <i>Peanuts</i>	5.			12.	SOLFITI <i>Sulphur</i>
SOIA <i>Soy</i>	6.			13.	LUPINI <i>Lupine</i>
LATTE <i>Milk</i>	7.			14.	MOLLUSCHI <i>Mollusks</i>

GENTILE OSPITE, PER LA SUA OPPORTUNA CONSAPEVOLEZZA CIRCA LA PRESENZA DI INGREDIENTI POTENZIALMENTE CAUSA DI ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI NEI PIATTI PREPARATI DALLA NOSTRA CUCINA, DI SEGUITO TROVERA' L'ELENCO DELLE 14 CATEGORIE DI ALLERGENI CATALOGATE SECONDO IL REGOLAMENTO UE N° 1169 /2011 IN VIGORE DAL 25 OTTOBRE 2014.

DEAR GUEST, GO THROUGH THE BELOW LIST SHOWING THE 14 CATEGORIES OF ALLERGENS THAT MIGHT BE INCLUDED IN OUR MENU AND MIGHT CAUSE INTOLERANCES. THE ALLERGENS ARE LISTED ACCORDING TO THE EU REGULATION N° 1169/2011 EFFECTIVE FROM OCTOBER 25TH 2014.

IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO E' STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3

THE FISH INTENDED TO BE EATEN RAW OR PRACTICALLY RAW HAS BEEN SUBJECTED TO PREVENTIVE REMEDIATION TREATMENT IN COMPLIANCE WITH THE REQUIREMENTS OF EC REGULATION 853/2004, ANNEX III, SECTION VIII, CHAPTER 3, LETTER D, POINT 3

un gioco
d'amore e
di ingredienti



Avellino
Viale Italia 233



Salerno
Lungomare Trieste 98

www.giuseppemaglione.it