

# Perchè 55?

Per mantenere l'equilibrio necessario per un impasto a regola d'arte. Secondo "la regola del 55", la somma della temperatura ambiente, della temperatura della farina e della temperatura dell'acqua deve sempre essere pari a 55. Un esercizio matematico, un gioco di equilibri fatto di tecnica, tempi e passaggi precisi che abbiamo affinato e perfezionato negli anni attraverso studi e sperimentazioni.

Nessun compromesso dunque e nessuna scorciatoia, ma un calcolo preciso e una miscela di farine di Tipo 1 e di Tipo 2 macinate a pietra, ricca di fibre nobili, profumi e nutrienti preziosi per una pizza leggera, naturale e digeribile, fatta con ingredienti scelti con cura.





# Il fritto

## Crocchè di patate

Ripieno di provola di Agerola, salame Napoli, Parmigiano Reggiano DOP e pepe.

€ 2,50

## Frittatina di bucatini

Besciamella, provola di Agerola, macinato di scottona, piselli, Parmigiano Reggiano DOP.

€ 3,00

## Fiori di zucca

Farciti con ricotta di bufala Campana DOP e pepe

€ 2,50

## Patata fresca frita

€ 4,00



## Degustazione di fritti (per 2 persone, 10 pz.)

Assaggi della nostra frittura preparata in 5 varianti utilizzando materie prime controllate secondo la filosofia del progetto Impasto 55.

€ 10,00

# Le Pizze *classiche*

## Marinara

€ 6,50

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Nocerino-Sarnese, aglio dell'Ufita, origano di pantelleria, olio extravergine Torretta DOP delle colline Salernitane aggiunto a fine cottura.

## Margherita

€ 8,00

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Nocerino-Sarnese, fior di latte di Agerola, Parmigiano Reggiano DOP, basilico, olio extravergine Torretta DOP delle colline Salernitane aggiunto a fine cottura.

## Bufala DOP

€ 11,50

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Nocerino-Sarnese, mozzarella di bufala DOP, Parmigiano Reggiano DOP, basilico, olio extravergine Torretta DOP delle colline Salernitane aggiunto a fine cottura.

## Eccellenza Napoletana

€ 12,50

Provola di Agerola, *salsiccia di maialino nero casertano*, friarielli del Vesuvio, Parmigiano Reggiano DOP, olio extravergine Torretta DOP delle colline Salernitane aggiunto a fine cottura.





## Diavola

€ 10,00

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Nocerino-Sarnese, fior di latte di Agerola, salame piccante, Parmigiano Reggiano DOP, basilico, olio extravergine Torretta DOP delle colline Salernitane aggiunto a fine cottura.

## Contadino

€ 11,00

Provola di Agerola, verdure di stagione, Parmigiano Reggiano DOP, basilico, olio extravergine Torretta DOP delle colline Salernitane aggiunto a fine cottura.



## Ripieno scarola

€ 11,50

Provola di Agerola, scarola con capperi di Salina e olive Caiazzane, Parmigiano Reggiano DOP, olio extravergine Torretta DOP delle colline Salernitane aggiunto a fine cottura.

## Ripieno

€ 11,50

Salame Napoli, ricotta di bufala DOP, pepe, fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Nocerino-Sarnese, Parmigiano Reggiano DOP, basilico, olio extravergine Torretta DOP delle colline Salernitane aggiunto a fine cottura.

# Le Pizze creative

## Fiore

€ 12,50

Fior di zucca delle campagne Salernitane, provola di Agerola, all'uscita dal forno ricotta di bufala DOP, capocollo di Norcia, grattugiata di Parmigiano Reggiano DOP, olio extravergine Torretta DOP delle colline Salernitane, aggiunto a fine cottura.

## Vesuvio

€ 12,00

Fiordilatte di Agerola, pomodorini gialli del Vesuvio e pomodorini rossi del piennolo DOP, Parmigiano Reggiano DOP, basilico, olio extravergine Torretta DOP delle colline Salernitane, aggiunto a fine cottura.

## San Daniele (6 spicchi di pizza serviti su tagliere)

€ 14,50

Focaccia con crudo San Daniele DOP, rucola, mozzarella di bufala DOP, pomodorini rossi del piennolo DOP, scaglie di parmigiano reggiano DOP, olio extravergine Torretta DOP delle colline Salernitane aggiunto a fine cottura tutto all'uscita dal forno.

## Elidio Boschi

€ 12,50

Provolone del Monaco dop, Fiordilatte di Agerola, parmigiano reggiano DOP, pancetta tonda di Elidio Boschi all'uscita dal forno, basilico e olio Torretta DOP delle colline salernitane aggiunto a fine cottura





## Pistacchio

€ 14,50

Mozzarella di bufala DOP, pomodorini gialli del Vesuvio, pesto di pistacchio di Bronte DOP all'uscita dal forno, basilico, Parmigiano Reggiano DOP, olio extravergine Torretta DOP delle colline Salernitane aggiunto a fine cottura.

## La Zucca

€ 12,50

Provola di Agerola, crema di zucca pugliese, **salsiccia di maialino nero casertano**, basilico, Parmigiano Reggiano DOP, olio extravergine Torretta DOP delle colline Salernitane aggiunto a fine cottura.

## Fantasia (6 spicchi di pizza serviti su tagliere)

€ 11,50

Focaccia con ricotta di bufala DOP, pomodori secchi, zest di limoni di Sorrento, pancetta Elidio Boschi, basilico, Parmigiano Reggiano DOP, olio extravergine Torretta DOP delle colline Salernitane, tutto all'uscita dal forno.

## Nduja Calabra

€ 11,50

Fiordilatte di Agerola, **nduja di Spilinga**, pomodori rossi del piennolo DOP, basilico, Parmigiano Reggiano DOP, olio extravergine Torretta DOP delle colline Salernitane aggiunto a fine cottura.

## Il Monaco

€ 13,00

Mozzarella di bufala DOP, scaglie di provolone del monaco DOP all'uscita dal forno, noci e colata di miele d'acacia, basilico, Parmigiano Reggiano DOP, olio extravergine Torretta DOP delle colline salernitane aggiunto a fine cottura.

## Impasto 55

€ 10,50

Fiordilatte di Agerola, pomodori rossi del piennolo DOP, pesto di basilico all'uscita dal forno, basilico, Parmigiano Reggiano DOP, olio extravergine Torretta DOP delle colline Salernitane aggiunto a fine cottura.

## Mar Cantabrico

€ 13,00

Pomodorini gialli del vesuvio, olive nere Caiazzane, alici del Mar Cantabrico all'uscita dal forno, burrata campana, basilico e olio extravergine Torretta DOP delle colline Salernitane aggiunto a fine cottura.

## Pancia Magra

€ 12,00

Provola di Agerola, vellutata di patate Avezzane, pancia magra del contadino all'uscita dal forno, basilico, Parmigiano Reggiano DOP, olio extravergine Torretta DOP delle colline Salernitane aggiunto a fine cottura.

## La Melanzana

€ 12,50

Fiordilatte di Agerola, melanzane striate della Sicilia, pomodori gialli del Vesuvio, capocollo di Norcia all'uscita, basilico, Parmigiano Reggiano DOP, olio extravergine Torretta DOP delle colline Salernitane aggiunto a fine cottura.

## La Campagnola

€ 12,50

Fiordilatte di Agerola, zucchine, pancetta tonda di Elidio Boschi all'uscita dal forno, Parmigiano Reggiano DOP, basilico e olio extravergine Torretta DOP delle colline Salernitane aggiunto a fine cottura.

## Suprema

€ 14,00

Fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo San Daniele DOP, colata di marmellata ai fichi, sbriciolata di mandorle, basilico, Parmigiano Reggiano DOP, olio extravergine Torretta DOP delle colline salernitane aggiunto a fine cottura.



# Le Fritte

## Montanara classica

€ 10,00

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Nocerino-Sarnese,  
Parmigiano Reggiano DOP, basilico.

## Montanara del re (6 spicchi di pizza serviti su tagliere) € 12,00

Burrata campana, lardo di Norcia, pomodorini secchi DOP, rucola,  
basilico, olio extravergine Torretta DOP delle colline Salernitane  
aggiunto a fine cottura.



## Ripieno

€ 11,50

Fiordilatte di Agerola, ricotta di bufala DOP, cicoli napoletani,  
pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Nocerino-Sarnese e pepe.



# I Dolci

## Tiramisù

Uova, mascarpone, zucchero, panna, savoiardi, caffè, cacao.

€ 6,00

## Il Rè di Bronte

Medaglione di pasta frolla con mousse di ricotta di Bufala DOP e pistacchio di Bronte DOP

€ 7,00

## Sorbetto Mandorla

€ 7,00

## Sorbetto Limone

€ 7,00





## *Spumantini*

Franciacorta Ca' del Bosco Prestige	€ 60,00
Astro Falanghina Spumante Brut Campi Flegrei	€ 30,00
Champagne Louis Roederer Brut Premier Collection	€ 80,00
Cà del Bosco Annamaria Clementi	€ 150,00



## *Vini bianchi*

Falanghina Campi Flegrei Astroni	€ 25,00
Falerno del Massico Moio Aloara	€ 30,00
Furore Bianco Marisa Cuomo	€ 35,00
Greco Di Tufo Benito Ferrara Vigna Cicogna	€ 35,00
Chardonnay Tiefenbrunner	€ 35,00
Gewürztraminer Tramin	€ 35,00
Vintage Tunina Jermann	€ 70,00

## *Vini rossi*

Aglianico Fattoria Pagano	€ 25,00
Moio 57	€ 30,00
Piedirosso Astroni	€ 25,00
Gragnano Astroni	€ 25,00
Pinot nero Tramin	€ 30,00
Barolo Bersano	€ 65,00



## *Vini rosè*

Miraval Provence Rosè	€ 45,00
-----------------------	---------



## birra alla spina

- Birra del Borgo

**Lisa** cl.20 € 3,50

Stile: Lager

Colore: Dorato cl.40 € 6,50

Gradi: 5,0%



## birre in bottiglia

- Birra del Borgo

**My Antonia** cl.33 € 6,50

Alc. 7,5

**Duchessa** cl.33 € 6,50

Alc. 5,8

- Goose

**Ipa** cl.35,5 € 6,50

Alc. 5,9

- Leffe

**Leffe rouge** cl.33 € 6,50

Alc. 6,6

**Leffe Ritual 9°** cl.75 € 15,00

Alc. 9,0

- Weihstephaner

**Hefeweissbier** cl.50 € 7,50

Alc. 5,4





*acque*

San Pellegrino

cl.75 € 3,00

Acqua Panna

cl.75 € 3,00

---

*bibite*

Coca cola

cl.33 € 3,50

Coca Cola Zero

cl.33 € 3,50

Fanta

cl.33 € 3,50

Sprite

cl.33 € 3,50



---

Liquori e Distillati  
al calice

Amaro Braulio	€ 4,00
Amaro Jefferson	€ 4,00
Amaro di San Costanzo Nastro D'oro	€ 4,00
Crema di melone Nastro D'oro	€ 3,50
Limoncello Nastro D'oro	€ 3,50
Liquirizia Nastro D'oro	€ 3,50
Nocino di San Costanzo Nastro D'oro	€ 3,50
Grappa Trentina Morbida	€ 6,00
Grappa Trentina Tradizionale	€ 6,00

Coperto € 2,00

