

Perchè55?

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.



Presidio Slow Food®



Arca del Gusto



Migliore impasto d'Italia 2026



Il fritto

Crocchè di patate

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

€ 3,50

Frittatina di bucatini

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

€ 5,00

Fiori di zucca

Farciti con ricotta di bufala Campana DOP.

€ 3,50

Patata fresca frita

€ 7,50



Degustazione di fritti (per 2 persone, 10 pz.) € 14,00

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

Le Pizze *Classiche*

Marinara

€ 8,50

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

€ 9,50

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

€ 13,00

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

€ 16,00

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.

- Per tutte le pizze, disponibile impasto integrale con supplemento di € 2,50





Diavola

€ 13,50

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

€ 13,50

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



Ripieno scarola

€ 14,00

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

Ripieno

€ 14,00

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

€ 16,00

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

€ 15,00

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) € 18,50

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

€ 16,50

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 .

Grillrosto

€ 16,50

Fiordilatte di Agerola, parmigiano reggiano DOP, prosciutto cotto alta qualita' grillrosto Negrini all'uscita dal forno, melanzane arrostate e olio evo torretta DOP delle colline salernitane aggiunto a fine cottura.

Sorrento & Pantelleria

€ 16,00

Mozzarella di Bufala DOP, Pomodoro di Sorrento, origano di pantelleria, pesto di basilico, olio extravergine Torretta DOP delle colline Salernitane.





Suprema

€ 18,00

Fiordilatte di Agerola, crudo San Daniele, granella di mandorla di Avola, confettura di fichi BIO, olio extravergine Torretta DOP delle colline Salernitane.

Pistacchio

€ 17,00

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

€ 14,50

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)

€ 14,00

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

€ 13,50

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

€ 16,00

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

€ 13,50

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

€ 17,00

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

Pancia Magra

€ 14,00

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.

Quattro Formaggi

€ 16,50

Blue di Capra, Fiordilatte di Agerola, Parmigiano Reggiano DOP, Provolone del Monaco DOP, olio extravergine Torretta DOP delle colline Salernitane aggiunto a fine cottura e basilico.

Melanzana

€ 15,50

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.

Campagnola

€ 15,50

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.





Le Fritte

Montanara classica

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

€ 13,50

Montanara del Re

Stracciatella Campana, Lardo di Norcia, Pomodorini secchi DOP e Rucola.

€ 15,50



Ripieno

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

€ 14,00



Tiramisù

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

€ 8,00

Il Rè di Bronte

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

€ 9,00

Dolce del giorno

€ 8,00



SE SOFFRI DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati

Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti derivati incluso il lattosio

Frutta a guscio

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi





olicine

Franciacorta Ca' del Bosco Prestige	€ 80,00
Astro Falanghina Spumante Brut Campi Flegrei	€ 45,00
Champagne Louis Roederer Brut Premier Collection	€ 160,00
Cà del Bosco Annamaria Clementi	€ 220,00

vini bianchi

Falanghina Campi Flegrei Astroni	€ 32,00
Falerno del Massico Moio	€ 38,00
Furore Bianco Marisa Cuomo	€ 50,00
Greco Di Tufo Benito Ferrara Vigna Cicogna	€ 50,00
Chardonnay	€ 40,00

vini rossi

Aglianico Fattoria Pagano	€ 30,00
Moio 57	€ 35,00
Piedirosso Astroni	€ 35,00
Talò Primitivo di Manduria	€ 40,00
Pinot nero	€ 40,00
Barolo Bersano	€ 110,00
Sassicaia 2020	€ 750,00

vini rosè

Pagano Rosè	€ 40,00
Tramari Primitivo Rosè	€ 45,00

birra alla spina

BUD

cl.40 € 7,50

Stile: Lager

Colore: Dorato/Giallo

Gradi: 5,0%



birre in bottiglia

• Baladin

Isaac

cl.33 € 8,00

Alc. 5

Rock'N'Roll

cl.33 € 8,00

Alc. 7,5

• Brewdog

Ipa

cl.33 € 7,50

Alc. 5,4

• Leffe

Leffe rouge

cl.33 € 7,50

Alc. 6,6

Leffe Ritual 9°

cl.75 € 20,00

Alc. 9,0

• Weihenstephaner

Hefeweissbier

cl.50 € 9,00

Alc. 5,4





acqua

San Pellegrino

cl.75 € 4,00

Acqua Panna

cl.75 € 4,00

bibite

Coca cola

cl.33 € 4,00

Coca Cola Zero

cl.33 € 4,00

Fanta

cl.33 € 4,00

Sprite

cl.33 € 4,00

cocktails

Aperol spritz

€ 12,00

Campari spritz

€ 12,00

Limoncello spritz

€ 13,00

Meloncello spritz

€ 13,00

Gintonic

€ 14,00

Negroni

€ 14,00

Americano

€ 13,00

Liquori e Distillati
al calice

Amaro Braulio	€ 5,00
Amaro Jefferson Bicc. Gr.	€ 8,00
Amaro di San Costanzo Nastro D'oro	€ 4,50
Crema di melone Nastro D'oro	€ 4,00
Limoncello Nastro D'oro	€ 4,00
Liquirizia Nastro D'oro	€ 4,00
Nocino di San Costanzo Nastro D'oro	€ 4,00
Grappa Trentina Morbida	€ 7,00
Grappa Trentina Tradizionale	€ 7,00

Coperto € 2,50