

## Per finire...

Cheesecake ai frutti di bosco	€ 5,00
Semifreddo al torroncino	€ 4,50
Souffle al cioccolato e arancia	€ 5,00
Frolla e gianduia	€ 4,50
Pizza Ferrero	€ 7,50

## Bevande

Coca Cola	€ 2,50
Coca Cola zero	€ 2,50
Sprite	€ 2,50
Fanta	€ 2,50

## Bar

Caffè	€ 1,10
Cappuccino	€ 1,40
Amaro del Capo	€ 4,00
Montenegro	€ 4,00
Grappa barricata	€ 5,00

## Le nostre birre

Birra Ichnusa non filtrata 33 cl.	€ 4,00
Birra Moretti 30 cl.	€ 4,00
Birra Messina cristalli di sale 33 cl.	€ 4,00
Birra Veldensteiner 33 cl.	€ 5,00
Birra Hibu Gotha 33 cl.	€ 5,50

*Se si fa in quattro per renderti felice, è una pizza.*

*Grazie per averci scelto.*

# MENÙ



**THE GALLERY®**  
Pizzart Food & Drink

## Per iniziare...

Delizia di Bufala campana, velata di Prosciutto crudo San Daniele 24 mesi e granella di pistacchio di Bronte	€ 7,00
Fiore di zucca ripieno di ricotta e menta con rucola condita	€ 6,00
Burrata pugliese, Pomodorino del Piennolo campano e crema di basilico	€ 7,50
Crostone di pane bruschettato alla salsiccia, stracciatella di Bufala profumata al tarufo	€ 5,50

## Le pizze classiche

<b>MARGHERITA</b> Pomodoro San Marzano, Fior di latte di Agerola, Basilico, Olio Evo.	€ 5,50
<b>MARINARA</b> Pomodoro San Marzano, Aglio, Olio Evo e Origano.	€ 4,50
<b>CAPRICCIOSA</b> Pomodoro San Marzano, Fior di latte di Agerola, Funghi, Olive, Prosciutto cotto di Parma, Carciofini, Olio Evo.	€ 7,00
<b>QUATTRO STAGIONI</b> Pomodoro San Marzano, Fior di latte di Agerola, Salsiccia, Prosciutto cotto di Parma, Funghi, Carciofini, Olio Evo.	€ 6,50
<b>PORCINA</b> Pomodoro San Marzano, Fior di latte di Agerola, Funghi Porcini, Speck, Scaglie di Grana (24 mesi), Olio Evo.	€ 7,50
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> Fior di latte di Agerola, Gorgonzola D.O.P., Svizzero, Parmigiano (24 mesi), Olio Evo.	€ 7,00
<b>GIALLA</b> Pomodoro giallo (vesuviano), Bufala campana, Basilico, Olio Evo.	€ 8,00
<b>SFIZIOSA</b> Pomodoro San Marzano, Bufala campana, Prosciutto crudo (San Daniele 24 mesi), rucola, Scaglie di Grana, Olio Evo.	€ 9,00
<b>FRIARIELLI</b> Fior di latte di Agerola, Salsiccia, Friarielli, Fonduta di provola, Olio Evo.	€ 8,50
<b>CALZONE</b> Fior di latte di Agerola, Pomodoro San Marzano, Prosciutto cotto di Parma, Funghi, Olio Evo.	€ 8,00
<b>ZUCCA</b> Crema di zucca, Fior di latte di Agerola, Guanciale di suino dei Nebrodi, Fonduta di Caciocavallo, Olio Evo.	€ 8,50
<b>PATATOSA</b> Fior di latte di Agerola, Salsiccia, Patate al forno, Olio Evo.	€ 8,00

## Le Gourmet

<b>PISTACCHIOSA D.O.P.</b> Crema di Pistacchio, Burrata pugliese, Prosciutto crudo di Parma (24 mesi), Scaglie di Grana (24 mesi), Granella di Pistacchio di Bronte, Olio Evo.	€ 13,00
<b>TARTUFINA</b> Crema di Tartufo, Burrata di Bufala, Prosciutto crudo San Daniele (24 mesi), Scaglie di Grana (24 mesi), Zest di Tartufo, Olio Evo.	€ 13,00
<b>LA LEGGERA</b> Fior di latte di Agerola, Pomodorini, Bresaola I.G.P., Rucola, Scaglie di Grana (24 mesi), Glassa di aceto Balsamico di Modena, Olio Evo.	€ 10,00
<b>SICILIA</b> Crema di Asparagi, Pancetta di suino dei Nebrodi, Stracciatella pugliese, Germogli di Barbabietola, Olio Evo.	€ 11,00
<b>SALMONE</b> Crema di Philadelphia, Avocado, Salmone, Semi di Papavero, Maionese di Guacamole, Scaglie di lime, Olio Evo.	€ 13,00
<b>LA MORTAZZA</b> Fior di latte di Agerola, Mortadella I.G.P., scaglie di Grana (24 mesi), Granella di pistacchio di Bronte, Burrata pugliese, Olio Evo.	€ 12,50
<b>MONTANARA</b> Fior di latte di Agerola, Gorgonzola D.O.P., Speck Alto Adige I.G.P., Granella di noci, Miele, Olio Evo.	€ 12,00
<b>LA COPPA D'ORO</b> Fior di latte di Agerola, Pomodorini secchi, Capocollo, Burrata pugliese, Scorza di Caciocavallo, Olio Evo.	€ 11,50
<b>GAMBERO ROSSO</b> Fior di latte di Agerola. Fior di Zucca, tartare di Gambero rosso di Mazzara del Vallo, Stracciatella di Bufala, Scaglie di Lime, Olio Evo.	€ 16,00
<b>THE GALLERY</b> Pomodorini San Marzano, Fior di latte di Agerola, Polpette, Parmigiano D.O.P., Olio Evo e tanto Basilico.	€ 13,50

## I nostri impasti alternativi

<b>Integrale</b>	€+1,50
<b>Multi cereali</b>	€+1,50
<b>Senza glutine</b>	€ 7,00

*I nostri impasti con maturazione e lievitazione 72 ore sono ad alta digeribilità*

## I panuozzi

<b>CAPRI</b> Fior di latte di Agerola, Pomodorini, Rucola.	€ 7,00
<b>RUSTICO</b> Fior di latte di Agerola, Salsiccia sbriciolata, Friarielli.	€ 7,50
<b>FANTASIOSO</b> Fior di latte di Agerola, Mortadella I.G.P., Melanzane arrostate, Scaglie di Grana (24 mesi).	€ 6,00
<b>VEGETARIANO</b> Fior di latte di Agerola, Carciofini, Funghi, Olive di Gaeta, Melanzane, Olio Evo.	€ 6,00
<b>GOLOSO</b> Scamorza, Pancetta di suino dei Nebrodi, Patatine fritte, Funghi Porcini.	€ 7,50

## Primi piatti

Tagliatelle al ragù	€ 8,50
Tagliolini al salmone	€ 9,50
Lasagna tradizionale	€ 8,50
Tortelloni di ricotta, burro e salvia	€ 8,00

## Secondi piatti

Straccetti di pollo al limone, caponatina di verdure e glassa di Aceto Balsamico I.G.P.	€ 8,50
Trancio di salmone scottato, misticanza fresca e asparagi	€ 9,50
Polpette al pomodoro in terrina	€ 9,00
Filetto di San Pietro in umido, verdure cotte e crude	€ 9,00

## Piatti freddi

<b>CARPACCIO DI BRESAOLA</b> Bresaola I.G.P., Scaglie di Grana 24 mesi, Rucola, Olio Evo.	€ 9,50
<b>CAPRESE TRADIZIONALE</b> Mozzarella di Bufala campana, Pomodorini, Basilico, Olio Evo.	€ 9,00
<b>ROAST BEEF</b> Carpaccio di manzo, Rucola, Scaglie di Grana 24 mesi, Olio Evo.	€ 10,00

## Le insalate

Insalatone miste a scelta:	
Tonno	€ 8,00
Pollo	€ 8,50
Verdure	€ 7,50