



# IL MENÙ DEL 2025

*Gaetano Paoletta*  
PIZZERIA

A close-up, slightly blurred photograph of a chef with a beard and a shaved head, wearing a white chef's coat. He is looking down at a stack of pizzas. The background is a warm, orange-brown color. The text is overlaid on the image in white.

SONO DI ACERRA, IL PAESE DI PULCINELLA E COME LUI,  
TALVOLTA MI SENTO.

TRA ABBINAMENTI, SAPORI UNICI E CONTRASTANTI,  
SONO LIETO DI PRESENTARVI:


**LA MIA IDEA DI PIZZA**

*Gaetano Paolella*

# SPECIALI


## [special]

 **COME UNA CARBONARA** **12**  
PROVOLA AFFUMICATA, POLPA DI DATTERINO GIALLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, GUANCIALE DI GOLA, PEPE NERO MACINATO, PECORINO DOP SARDO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, BASILICO


 **NERANO** **12**  
FIOR DI LATTE CAMPANO, PESTO DI ZUCCHINE, CHIPS DI ZUCCHINE, FONDUTA DI PROVOLONE DEL MONACO, PANCETTA AFFUMICATA S.CILLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, GRANA PADANO DOP STAGIONATO OLTRE 20 MESI GRAN RISERVA, BASILICO

 **ADDOR' RA' DUMMENECA** **12**  
FIOR DI LATTE CAMPANO, CARCIOFO C.B.T., OLIO ALL'AGLIO BATTUTO DI PREZZEMOLO, PEPE NERO MACINATO, SIMULAZIONE DI CENERE LARDO DI PATA NEGRA

 **PULCINELLA (BACCALA' IN TRE CONSISTENZE)** **13,5**  
PROVOLA CAMPANA AFFUMICATA, MANTECATO DI BACCALA', SPUMA DI BACCALA', AGLIO ROSA BRUCIATO, TRUCIOLI DI BACCALA'

 **PEPERONE...** **11,5**  
CREMA DI PEPERONI ARROSTO, FIOR DI LATTE CAMPANO, SALSICCIA DI MAIALE SALE E PEPE, POLVERE DI CAPPERI ED OLIVE, CONCIATO ROMANO PRESIDIO SLOW-FOOD TARALLO ALLE MANDORLE SBRICCIOLATO




 **BUFALINA SBAGLIATA** **10**  
POMODORO PELATO SAN MARZANO DOP, GRANA PADANO DOP STAGIONATO OLTRE 20 MESI GRAN RISERVA, MOZZARELLA DI BUFALA TAGLIATA FRESCA A FETTE, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, BASILICO


 **MARADONA** **11**  
PROVOLA DI NAPOLI, CREMA DI FRIARIELLI, FRIARIELLI SALTATI IN PADELLA SALSICCIA SBRICCIOLATA, POMODORINO CONFIT, FONDUTA DI PECORINO TARALLO SBRICCIOLATO, OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA GRANA PADANO 20 MESI GRAN RISERVA



 **GENOVESE** **10**  
NON DICO ALTRO




# SPECIALI

## [special]

   **CARBONARA** 12  
FIOR DI LATTE CAMPANO, GUANCIALE ,PEPE NERO MACINATO, UOVA PASTORIZZATE, PECORINO SARDO DOP E PECORINO BUCCIA NERA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, GRANA PADANO DOP STAGIONATO OLTRE 20 MESI GRAN RISERVA, BASILICO

  **SAN GENNARO** 11,5  
SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA DI BUFALA DOP, CAMELLE DI DATTERINO SCAGLIE DI PROVOLONE DEL MONACO,OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, GRANA PADANO DOP STAGIONATO OLTRE 20 MESI GRAN RISERVA, BASILICO

  **PATANARA** 11  
PROVOLA AFFUMICATA, VELLUTATA DELICATA DI PATATE, FINOCCHIONA TOSCANA IGP, PATATE AROMATIZZATE, PECORINO BAGNOLESE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, GRANA PADANO DOP STAGIONATO OLTRE 20 MESI GRAN RISERVA, BASILICO

   **CARDONCELLA** 13  
FIOR DI LATTE CAMPANO, SALSA DI PORRO, FUNGHI CARDONCELLI SCOTTATI AL FORNO, CARPACCIO DI BLACK ANGUS, PECORINO BAGNOLESE, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, GRANA PADANO DOP STAGIONATO OLTRE 20 MESI GRAN RISERVA, BASILICO

  **FIOCCO** 10  
FIOR DI LATTE CAMPANO, PANNA FRESCA, PATATE SCHIACCIATE CON SALE E PEPE, P.COTTO AFFUMICATO S.CILLO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, GRANA PADANO DOP STAGIONATO OLTRE 20 MESI GRAN RISERVA, BASILICO

   **CUCOZZA** 12  
PROVOLA AFFUMICATA CAMPANA, SALSICCIA SBRICIOLATA, VELLUTATA DI ZUCCA AROMATIZZATA AL TIMO, FUNGHI CARDOCELLI SCOTTATI, OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA GRANA PADANO 20 MESI GRAN RISERVA, MANDORLE TOSTATE

   **ZUCCOTTA** 11  
PROVOLA AFFUMICATA CAMPANA, VELLUTATA DI ZUCCA AROMATIZZATA AL TIMO PANCETTA AFFUMICATA S.CILLO, NOCI TOSTATE, CONCIATO ROMANO PRESIDIO SLOW-FOOD OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA E GRANA PADANO 20 MESI GRAN RISERVA

# QUELLE IN PALA

[da condividere]




# IN PALA



## [da condividere]




  **MARGHERITA** 16  
POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE NAPOLI, GRANA PADANO 20 MESI GRAN RISERVA, BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

  **PROVOLA E PEPE** 19  
POMODORO SAN MARZANO DOP, PROVOLA CAMPANA AFFUMICATA, GRANA PADANO 20 MESI GRAN RISERVA, PECORINO SARDO DOP BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

  **BRONTE** 22  
FIOR DI LATTE DI NAPOLI, PESTO DI PISTACCHIO, MORTADELLA IGP, GRANELLA DI PISTACCHIO, RICOTTA, GRANA PADANO 20 MESI GRAN RISERVA, BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE

  **NERANO** 22  
FIOR DI LATTE CAMPANO, PESTO DI ZUCCHINE, CHIPS DI ZUCCHINE, FONDUTA DI PROVOLONE DEL MONACO, PANCETTA AFFUMICATA S.CILLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, GRANA PADANO DOP STAGIONATO OLTRE 20 MESI GRAN RISERVA, BASILICO

  **PORCHETTA** 22  
PROVOLA CAMPANA AFFUMICATA, PATATE AROMATIZZATE, PORCHETTA SPEZZIATA ARTIGIANALE, FONDUTA DI PECORINO BASILICO ED OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, GRANA PADANO DOP STAGIONATO OLTRE 20 MESI GRAN RISERVA, BASILICO

   **CARBONARA** 24  
FIOR DI LATTE CAMPANO, GUANCIALE, PEPE NERO MACINATO, UOVA PASTORIZZATE, PECORINO SARDO DOP E PECORINO BUCCIA NERA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, GRANA PADANO DOP STAGIONATO OLTRE 20 MESI GRAN RISERVA

  **CARRETTIERA** 22  
PROVOLA DI NAPOLI, FRIARIELLI IN DOPPIA CONSISTENZA (SALTATI IN PADELLA) SALSICCIA SBRICIOLATA, FONDUTA DI PECORINO OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA, GRANA PADANO 20 MESI GRAN RISERVA

## [anche due gusti]



# GRANDI CLASSICI

[le classiche]



# CLASSICI

## [intramontabili]

-   **MARGHERITA**  
POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE NAPOLI, GRANA PADANO 20 MESI GRAN RISERVA, BASILICO , OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 7
-   **BUFALINA**  
POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA DI BUFALA CASEIFICIO LA BONITA, GRANA PADANO 20 MESI GRAN RISERVA BASILICO , OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 9,5
-  **MARINARA**  
POMODORO SAN MARZANO DOP, ORIGANO DI MONTAGNA PESTO D'AGLIO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 6,5
-   **MARINARA RICCA**  
POMODORO SAN MARZANO DOP, DATTERINO GIALLO E ROSSO ACCIUGHE DISSALATE DI CETARA, ORIGANO DI MONTAGNA PESTO D'AGLIO ORSINO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, TERRICCIO DI OLIVE E POLVERE DI CAPPERI 9,5
-   **P.P.P. = PARMIGIAN, PURPETT E PROVOLA**  
PARMIGIANA DI MELANZANE , PROVOLA DI NAPOLI , POLPETTINE DI VITELLO BASILICO , SCAGLIE DI GRANA PADANO, GRANA PADANO 20 MESI GRAN RISERVA 11,5
-   **WURSTEL & PATATINE (SERIA)**  
FIOR DI LATTE CAMPANO, WURSTEL ARTIGIANALE S.CILLO, PATATINE CRUNCH FRITTE, GRANA PADANO 20 MESI GRAN RISERVA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, BASILICO 9
-   **PROVOLA VELATA**  
POMODORO SAN MARZANO DOP, VELI DI PROVOLA AFFUMICATA , BASILICO, GRANA PADANO 20 MESI GRAN RISERVA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, PEPE CUVEE 8,5
-   **ARICCIA**  
PROVOLA AFFUMICATA CAMPANA, PATATE AROMATIZZATE, VELLUTATA DELICATA DI PATATE, PORCHETTA SPEZZIATA ARTIGIANALE, FONDUTA DI PECORINO, BASILICO OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 10
-   **TRICOLORE**  
FIOR DI LATTE CAMPANO, POMODORINI, PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO 24 MESI, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA PADANO 20 MESI BASILICO OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA 10

# CLASSICI

## [intramontabili]

-   **SCARPARELLO** 8,5  
QUATTRO POMODORI SPADELLATI, FONDUTA DI PECORINO, PEPE NERE MACINATO  
E GRANA PADANO 20 MESI GRAN RISERVA
-   **CARRETTIERA** 9,5  
PROVOLA CAMPANA, FRIARIELLI SALTATI IN PADELLA, SALSICCIA SBRICCIOLATA  
NDUJA DI SPILINGA OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA  
GRANA PADANO 20 MESI GRAN RISERVA
-   **BRONTE** 9,5  
FIOR DI LATTE CAMPANO, PESTO DI PISTACCHIO, MORTADELLA IGP,  
GRANELLA DI PISTACCHIO, RICOTTA, GRANA PADANO 20 MESI  
GRAN RISERVA, BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE
-   **CAFUNCCELLA** 10,5  
PROVOLA AFFUMICATA CAMPANA, PORCINI SPADELLATI  
CREMA DI PATATE, PATATE AROMATIZZATE PANCETTA AFFUMICATA S.CILLO  
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA, GRANA PADANO 20 MESI GRAN RISERVA
-   **DIAVOLA** 8,5  
POMODORO SAN MARZANO DOP, SALAME NAPOLI, FIOR DI LATTE NAPOLI  
NDUJA DI SPILINGA, BASILICO, GRANA PADANO 20 MESI GRAN RISERVA  
E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
-    **CAPRICCIOSA** 9,5  
POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE DI NAPOLI  
FOGLIE DI CARCIOFO, FUNGHI CHAMPIGNON, OLIVE NERE, SALAME,  
PROSCIUTTO COTTO S.CILLO, GRANA PADANO 20 MESI GRAN  
RISERVA E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
-   **ORTOLANA** 10  
ZUCCA AROMATIZZATA AL TIMO, FRIARIELLI SALTATI IN PADELLA  
PEPERONI FRITTI CON OLIVE E CAPPERI, FIOR DI LATTE CAMPANO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, GRANA PADANO 20 MESI GRAN RISERVA
-   **PIENNOLINA** 10,5  
POMODORINO DEL VESUVIO ROSSO, POMODORINO DEL VESUVIO GIALLO  
MOZZARELLA DI BUFALA DOP, PECORINO SARDO DOP, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA  
GRANA PADANO 20 MESI GRAN RISERVA, BASILICO

# CALZONE

## [al forno]



### TRONCHETTO

FIOR DI LATTE CAMPANO, PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO OLTRE 20 MESI RUCOLA, SCAGLIE, POMODORINI, OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVAGRANA PADANO 20 MESI GRAN RISERVA

11



### SCARURELLA

PROVOLA CAMPANA, SCAROLA SALTATA ALLA PARTENOPEA, NOCI, OLIVE NERE GRANA PADANO STAGIONATO OLTRE 20 MESI, BASILICO

9

# LE FRITTE

## [nell'oro]



### CICOLONA

PROVOLA DI NAPOLI, CICOLI NAPOLETANI, POMODORO SAN MARZANO DOP RICOTTA E PEPE CUVEÉ

8,5



### SALSICCIA E FRIARIELLI

FRIARIELLI PASSATI IN PADELLA, SALSICCIA SBRICCIOLATA, FIOR DI LATTE CAMPANO, PEPERONCINO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

10



### MONTANARA CLASSICA

FILETTO DI POMODORO SAN MARZANO DOP SPADELLATO, GRANA PADANO STAGIONATO OLTRE 20 MESI BASILICO ED OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

8



### MONTANARA BUFALOTTA

FILETTO DI POMODORO SAN MARZANO DOP SPADELLATO, GRANA PADANO DOP STAGIONATO OLTRE 20 MESI GRAN RISERVA, MOZZARELLA DI BUFALA TAGLIATA FRESCA A FETTE, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, BASILICO

12



GLUTINE



ARACHIDI



FRUTTA A GUSCIO



SEDANO



MOSTARDA



SESAMO



PESCE



SOIA



SOLFITI



UOVA



MOLLUSCHI



CROSTACEI



LUPINI



LATTE



FUNGHI



LEGUMI

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE ED ALLERGENI  
E' POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE  
CHE VERRA' FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE DI SERVIZIO.



Gaetano Paolella  
PIZZERIA