

ANTIPASTI

Distinsi salumi	Selezione di salumi della mia terra	10
Cheese	Selezione di formaggi della mia terra (7)	10

PIZZ...”ELLA”

Schiacciatine di grani e granturco	(2 pezzi per singolo gusto) (1)	5
▪ Verza brasata	Crema di latte vegetale,fondo bruno di verdure (1,12)	
▪ Maialetto a cottura low e slow	Cipolla marinata, conserva di arancia (1,7,12)	
▪ Genovese	Parmigiano soffice e croccante (1,7,12)	

SFIZI E FRITTI

La patata fritta*e le sue salse	5
Patata* alla cochhinita e caciocavallo	(7,9) 10
Fritto misto della tradizione	5
Crocchè, arancini, frittatina, mozzarellina e montanarina (1,3,7,9)	
Crocchè dal 1965	4,5
La nostra ricetta tradizionale dal 1965 (1,3, 7)	
Crocchè	5
Salsiccia, friarelli e provola (1,3,7)	
Frittatina dal 1965	5
La nostra tradizione da sempre (1,7, 9)	
Frittatina di mortazza	5
Mortadella, pesto e granella di pistacchio, zeste di limone e spuma di provola (1,3, 7)	
Frittatina amatriciana	6
Pomodoro, crema di pecorino e croccante di guanciale (1,3, 7)	

NON E’ PROPRIO UN PANINO

“Anburger” in camicia	13
Hamburger, caciocavallo giovane, pomodorino confit, cipolla appassita, basilico, la BBQ di Giuseppe e maionese (1,6,7,12)	

LE PIZZE DELLA TRADIZIONE

Margherita	6,5
Pomodoro San Marzano, Parmigiano, fiordilatte, basilico fresco, olio EVO (1,7)	
Margherita con bufala	8,5
Pomodoro San Marzano, Parmigiano, mozzarella di bufala, basilico fresco, olio EVO (1,7)	
Marinara	5,5
Pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico fresco, olio EVO (1)	

La montanara fritta e ripassata al forno	8
Pizza fritta con pomodoro San Marzano, fiordilatte, cacioricotta, basilico fresco, olio EVO (1,7,9)	

Terra mia fritta o al forno	7,5
Pomodoro san marzano, fiordilatte, ricotta e pepe (1,7)	

Pizz’e scarole	8
Pizza fritta con scarole, olive nere e acciughe, olio EVO (1,4)	

LE MIE PIZZE

Anna Daniele “mia nonna”	Pizza dell’anno (Gambero Rosso)		9
Pizza cotta nel ruoto, 4 varietà di pomodori campani, aglio Orsino, origano, basilico, olio EVO (1)			
Mortazza & Pistacchi	9,5		
Fiordilatte, mortadella, pesto di pistacchio, essenza di limone, granella di pistacchio, olio EVO (1,7,8)			
La Violetta	13		
Provola affumicata, patata viola, speck, caciocavallo, pomodorino confit, olio EVO (1,7)			
La Pepe Verde	9,5		
Fiordilatte, pancetta, caciocavallo, pepe verde, basilico fresco, olio EVO (1,7)			

Cacio e Pepe	13
Cacio, pepe Timut, polipetti alla luciana, olio EVO (1,7,14)	
Amatriciana	12
Sugo alla amatriciana, guanciale croccante e crema di pecorino, basilico, olio EVO (1,7)	
Salsiccia e friarelli	11
Provola di Agerola, salsiccia, friariello in diverse consistenze, crema di provola, fili di peperoncino, olio EVO (1,7)	

Cacio morbido e croccante	15
Blu di pecora, fiordilatte, chips di caciocavallo, croccante di pecorino, coulis di more e olio EVO (1,7)	

Sicula	13
Pesto siculo, mozzarella di bufala, alici, pomodoro secco, oliva ammaccata, olio EVO (1,4,7,8)	

Tronk...etto	14
Fiordilatte, caciocavallo, prosciutto crudo, rucola croccante, scaglie e chips di Parmigiano, pomodorini, olio EVO (1,5,7)	

Ritorno della Capricciosa	12
Fiordilatte di Agerola, riduzione di San Marzano, olive nere, carciofo bianco, soppressata, prosciutto cotto, funghi champignon, scaglie di Parmigiano, olio EVO (1,7)	

Pizza jola	12
Pomodoro a pacchetelle cotto assieme alla sua carne, stracciata di mozzarella, origano, aglio Orsino, olio EVO (1,7,12)	

’Nduja è una diavola	9
Fiordilatte, ’nduja, fili di peperoncino, olio EVO (1,7)	

Pellecchiella	14
Toma, cipolla grigliata, guanciale, confettura di pellecchiella, olio EVO (1,7)	

Le quattro zucche	13
Zucca in diverse consistenze, fiordilatte, olio EVO (1,7)	

Porcina	12
Salsiccia, funghi porcini, provola affumicata, olio EVO (1,7)	

Gamberi e agrumi	18
(impasto al limone)	
Fiordilatte, crudo di gamberi rossi, rucola, limone, arancia, olio EVO (1,2,7)*	
Noci e pecorino	12
(impasto alle noci)	
Fiordilatte, pancetta affumicata, datteri, pecorino, rucola, noci, olio EVO (1,7,8)	

	La pizza di Nonna Rosa	dello chef	Pepe Guida (Stella Michelin)	15
	Fiordilatte, ragù leggero di polpettine, ricotta, Parmigiano, pesto di basilico, olio EVO (1,7,8,9)			
	Delicato Sorrentino	dello chef	Pepe Guida (Stella Michelin)	15
	Mozzarella di bufala, datterini gialli, limone, olio al basilico, Parmigiano, olio EVO (1,7)			
	Per gli amici vegani	dello chef	Pepe Guida (Stella Michelin)	 13
	Cianfotta di verdure di stagione, pesto di basilico, cagliata di mandorle, olio EVO (1,7,8)			

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)	

Tiramisù Scomposto	5
Crema al mascarpone, savoiardo artigianale, salsa al cioccolato fondente al caffè (1,3,7)	

Semifreddo al pistacchio	(1,3,7,8)	5
---------------------------------	-----------	----------

Cheesecake al cioccolato	(1,7)	5
---------------------------------	-------	----------

Cheesecake ai frutti rossi	(1,7)	5
-----------------------------------	-------	----------

Souffle al cioccolato	(1,3)	5
------------------------------	-------	----------



MOOD

PIZZA & COCKTAIL

Vi presento il nuovo menu, 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.

Nuove idee di cucina: il "Tagliere secondo me" variando tre portate calde e fredde e le irrinunciabili "Pizz...elle". Infine per i più golosi le nostre proposte di dolci.

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.



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 TROVERÀ 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 È 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 SUBJECT 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



WWW.MOODBENEVENTO.IT

VIA REGINA ELENA, 77 - PASTENE (BN)