

nonna

LE PIZZE DELLA NONNA

NONNA TITTINA'S PIZZAS

...COTTE A RUOTIELLO

COOKED IN THE WHEEL

21. A' FEMMENA ANNURA

€ 10.00

Fiordilatte dei Monti lattari, pomodori rossi semidry del Vesuvio Casale Pietropaolo, grattata di cacioricotta presidio SlowFood, olio evo DOP, basilico fresco

Mozzarella, semi-dry red tomatoes from Vesuvius Casale Pietropaolo, grated cacioricotta SlowFood presidium, extra virgin olive oil, fresh basil

29. 'O PATE D' 'E CCRIATURE

€ 13.00

Fiordilatte dei Monti lattari, pomodorino giallo del Vesuvio Casale Pietropaolo, alici di Cetara, tarallo napoletano sbriciolato, olio evo DOP, basilico fresco
Mozzarella, yellow tomato from Vesuvius Casale Pietropaolo, anchovies from Cetara, crumbled Neapolitan tarallo, extra virgin olive oil, fresh basil

10. MARADONA

€ 10.00

Scarola riccia al salto, passata di pomodorini del piennolo ombra, pomodorino rosso del piennolo del Vesuvio DOP Casale Pietropaolo, olive taggiasche, origano di Sicilia, aglio nero essiccato di Voghera, olio evo DOP, basilico fresco

Salted curly endive, tomato sauce from Piennolo Shadow, red cherry tomatoes from Piennolo del Vesuvio Casale Pietropaolo, Taggiasca olives, Sicilian oregano, dried black garlic from Voghera, extra virgin olive oil, fresh basil

Tittina

20. A' FESTA

€ 10.00

Pomodorino giallo del Vesuvio, pomodorino rosso del piennolo del Vesuvio DOP Casale Pietropaolo, olive taggiasche, olio evo DOP, basilico fresco

Yellow tomato from Vesuvius, red tomato from Piennolo from Vesuvius Casale Pietropaolo, Taggiasca olives, extra virgin olive oil, fresh basil

26. NANNINELLA

€ 9.00

Fiordilatte dei Monti lattari, pomodorino del piennolo del Vesuvio DOP all'ombra, origano di Sicilia, olio evo DOP, basilico fresco

Mozzarella, cherry tomato from Vesuvius in the shade, Sicilian oregano, extra virgin olive oil, fresh basil

53. 'O VIECCHIO

€ 7.00

Pomodoro San Marzano DOP, origano di Sicilia, aglio nero essicato di Voghera, olio evo DOP, basilico fresco

San Marzano tomato, Sicilian oregano, dried black garlic from Voghera, extra virgin olive oil, fresh basil

63. A' SPOSA

€ 11.00

Provola affumicata dei Monti lattari, prosciutto cotto a vapore Renzini, patate fresche a spicchio, olio evo DOP, basilico fresco

Smoked cheese from the Lattari Mountains, Renzini steamed ham, fresh potato wedges, extra virgin olive oil, fresh basil



merano

72. A' MERAVIGLIA

€ 12.00

Provola dei Monti lattari, crema di cacio e pepe, pancia magra di maialino nero casertano presidio SlowFood, olio evo DOP, basilico fresco

Smoked cheese of Lattari Mountains, cream of cheese and pepper, lean belly of black pig Caserta SlowFood presidium, extra virgin olive oil, fresh basil

43. ONNA PERETA FORE Ò BARCONE

€ 10.00

Fiordilatte dei Monti lattari, guanciale di Norcia Renzini, scaglie di pecorino romano, tuorlo disidratato grattugiato, pepe nero, olio evo DOP, basilico fresco

Smoked cheese of Lattari Mountains, Norcia Renzini bacon, flakes of Roman pecorino, grated dehydrated yolk, black pepper, extra virgin olive oil, fresh basil

62. O' MUORT ACCISO

€ 11.00

Provola dei Monti lattari, salsiccia sbriciolata di maialino nero casertano friarielli di campagna, olio evo DOP, basilico fresco

Smoked cheese of Lattari Mountains, crumbled sausage of black pig from Caserta, country broccoli, extra virgin olive oil, fresh basil

Tittina

...LE MERAVIGLIE

THE WONDERS

52. 'A MAMMA

€ 7.50

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte dei Monti lattari, olio evo DOP, basilico fresco

San Marzano tomato, mozzarella, extra virgin olive oil, fresh basil

48. 'O MUORTO CHE PPARLA

€ 10.00

Pomodoro del piennolo DOP, mozzarella di bufala DOP, olio evo DOP, basilico fresco

DOP piennolo tomato, buffalo mozzarella, extra virgin olive oil, fresh basil

81. 'E SCIURE

€ 9.00

Provola affumicata dei Monti lattari, melanzane a filetto, chips di zucchine, falde di peperoni in padella, friarielli dell'orto, olio evo DOP, basilico fresco

Smoked cheese, fillet aubergines, zucchini chips, slices of pan-fried peppers, broccoli from the garden, extra virgin olive oil, fresh basil

77. 'E RIAVULILLE

€ 9.00

Fiordilatte dei Monti lattari, base di pomodoro DOP con spianata calabra e nduja, olio evo DOP, basilico fresco

Mozzarella, tomato base with Calabrian esplanade and nduja, extra virgin olive oil, fresh basil



Lattari

57. O' SCARTELLATO

€ 10.00

Provola affumicata dei Monti lattari, crema di pistacchi di Bronte DOP, mortadella di cinghiale Renzini, granella di pistacchi, olio evo DOP, basilico fresco

Smoked cheese from Lattari Mountains, Bronte pistachio cream, Renzini wild boar mortadella, chopped pistachios, extra virgin olive oil, fresh basil

...LE PIZZE CIACIONE

58. 'O PACCOTTO

€ 9.00

Pizza frita con ricotta di bufala, pomodoro, fiordilatte dei Monti lattari, ciccioli napoletani, parmigiano reggiano 24 mesi, olio evo DOP, basilico fresco

Fried pizza with buffalo ricotta, tomato, mozzarella of the Lattari Mountains, Neapolitan cracklings, 24-month Parmigiano Reggiano, extra virgin olive oil, fresh basil

40. 'A PAPOSCIA

€ 12.00

Ripieno con ricotta di bufala, fior di Latte dei Monti lattari, salame Napoli, pomodoro San Marzano DOP, pepe nero macinato, parmigiano DOP, olio evo DOP, basilico fresco

Stuffed pizza with buffalo ricotta, mozzarella of the Lattari Mountains, Napoli salami, San Marzano tomato, ground black pepper, parmesan, extra virgin olive oil, fresh basil