

Giorgio
dal 1970
cucina e pizza

A-TIPICO

Scoprite la differenza!

Pizza Chef
Pietro Ciotola

*Pizza con lievito madre in stile napoletano...
fragrante, leggera e dal bordo alto*

Selezione Giorgio

Sapori bilanciati e uno studio minuzioso degli abbinamenti in questa selezione di pizze contemporanee, che vi sorprenderanno per il loro sapore originale.

Su queste pizze non si apportano variazioni per non alterare l'equilibrio dei sapori ideati.

Crudo e Burrata

L'abbinamento degli ingredienti fa la differenza in questa pizza presentata a spicchi.

In cottura: fiordilatte.

In uscita: burrata pugliese, prosciutto crudo al sale di Cervia. 15

(+ Calice di vino consigliato: Pertinello extra Brut. 21)

Tartara di Tonno

Questa pizza, presentata a spicchi, rappresenta al meglio lo stile gastronomico del nostro ristorante.

In cottura: base schiacciata.

In uscita: burrata pugliese, tartara di tonno fresco Pinna Gialla, arachidi tostate leggermente salate, melograno. 16

(+ Drink consigliato: Gin Tonic con gin Engine. 24)

Cappello di Totò

Come da tradizione napoletana... (presentata a spicchi)

In cottura: fiordilatte, croquettes di patate alla napoletana.

In uscita: prosciutto cotto arrosto, stracciata di bufala affumicata. 14

Amatriciana **NEW**

Roma non fa la stupida staseraaaa!

In cottura: base schiacciata, crema di pomodoro.

In uscita: crema all'Amatriciana (pomodoro, cipolla rossa, pepe, guanciale), crema di Pecorino romano. 14

Spacca Napoli

Dal nome della strada che spacca Napoli in due, una pizza che spacca!

In cottura: fiordilatte, cime di rapa alla napoletana, salsiccia.

In uscita: taralli sbriciolati, stracciata di bufala affumicata. 14

Classico ma non troppo

Classiche ma non troppo, gusti "rassicuranti" ma con qualcosa in più!
Assaggiatele e capirete perché ne siamo orgogliosi.

Orto di Stagione

In cottura: crema di zucca arrostita, fiordilatte, cime di rapa, funghi di stagione.

In uscita: semi di zucca tostati e leggermente salati. **12**

Maialino in fiamme

La Diavola 2.0: più ricca, più gustosa, piacevolmente pungente ma senza esagerare... vi stupirà.

In cottura: pelato San Marzano, mozzarella di Bufala DOP, olive siciliane piccantine, salame piccante napoletano.

In uscita: pomodorini Semidry, ciliegine di Bufala DOP. **12.5**

Salsiccia Revolution

La classica pizza alla salsiccia ma con quel qualcosa in più... lasciati stupire!

In cottura: pelato San Marzano, fiordilatte, salsiccia, pomodorini semidry, un pizzico di nduja calabrese di Spilinga. **12.5**

Marinara Marittima **NEW**

In cottura: crema di pomodoro, olive siciliane, capperi di Salina.

In uscita: filetti di alici di Cetara, origano di Pantelleria, aglio fermentato di Voghera. **10**

Non è la solita Napoli

Assaggiatela e capirete perché non è la "solita Napoli"

In cottura: pelato San Marzano, mozzarella di bufala DOP.

In uscita: filetti di alici di Cetara, origano, ciliegine di bufala DOP, olio EVO. **13**

Trio Margherita

Le margherite secondo Giorgio: la nostra selezione per esaltare il sapore e il valore della pizza per eccellenza.

Bufala Campana DOP

In cottura: pelato San Marzano, mozzarella di bufala DOP.

In uscita: ciliegine di bufala DOP, olio EVO, basilico. **11.5**

O' sol' mio **NEW**

Tradizione ed innovazione in questa nuova versione di Margherita presentata a spicchi che rivede e rivoluziona i classici sapori del pomodoro e della mozzarella.

In cottura: base schiacciata.

In uscita: burrata pugliese, pomodorini semi dry, pesto di basilico, cialda croccante di pecorino romano. **12.5**

Regina

In cottura: crema di pomodoro, bufala.

In uscita: scaglie di pecorino romano, ciliegine di bufala DOP, pesto di basilico. **13.5**

Le tradizioni della mia terra napoletana, mi scaldano il cuore
mentre la mia mente è proiettata ad un futuro che per me significa studio,
applicazione ed evoluzione.
Questo sono io e la pizza è la mia vita.

Pizza chef
Pietro Ciotola

La pizza da noi realizzata con LIEVITO MADRE per le sue caratteristiche
NON si addice ad essere "STESA" e resa più sottile.
Sconsigliamo vivamente, pertanto, questa opzione in quanto il risultato finale,
non sarebbe in ogni caso soddisfacente per gli amanti della pizza sottile
e contrario alla tipicità del nostro prodotto.

In questo locale, in base alla disponibilità del mercato,
alcuni prodotti potrebbero essere non reperibili e/o surgelati.

Si invitano i Gentili Ospiti allergici o intolleranti a uno o più sostanze a segnalare le proprie necessità al personale e a chiedere informazioni sugli ingredienti contenuti nelle preparazioni.