

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

Gourmet

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

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

L'autunno

La pizza stagionale che esalta i sapori di questo meraviglioso periodo.

In cottura: fiordilatte jersey tagliato a mano, crema di tartufo nero.

In uscita: crema di zucca, formaggio di fossa di Sogliano, lamelle di tartufo nero.

14 (+ calice di vino consigliato: Pertinello extra Brut. 20)

Crudo e Burrata

L'abbinamento degli ingredienti fa la differenza. **In cottura:** Fiordilatte jersey tagliato a mano.

In uscita: Burrata pugliese, prosciutto crudo al sale di Cervia,

patate Chips. **14 (+ birra al calice consigliata: Isaac 0,33 birrificio agricolo Baladin. 18)**

Amatriciana

Mancano solo gli Spaghetti. **In cottura:** pelato San Marzano, pecorino romano, cipolla di

Tropea cotta. **In uscita:** pancetta pepata croccante, pomodorino semidry, olio EVO. **14**

(+ calice di vino consigliato: schiava trentina azienda Laimburg. 20)

L'acciuga esaltata

Quando l'acciuga diventa la Star. **In cottura:** pelato San Marzano.

In uscita: Burrata pugliese, polvere di capperi e di olive essiccate, acciughe di Cetara,

pomodorini confit. **14 (+ Drink consigliato: Gin Tonic con gin Engine. 20)**

Frio Margherita

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

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 ... assolutamente da provare. **In cottura:** base schiacciata

In uscita: burrata Palazzo, Paccatelle vesuviane DOP, basilico fritto, olio EVO. **10**

Bufala Campana DOP

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

In uscita: ciliegine di Bufala DOP, olio EVO, basilico. **10.5**

Regina

In cottura: sporcata di pelato San Marzano, Paccatelle Vesuviane DOP, fiordilatte jersey tagliato a mano. **In uscita:** scaglie di Parmigiano, pesto di basilico. **9.5**

Selezione Giorgio

Assaggiatele e capirete perché siamo orgogliosi delle nostre proposte.

Orto di Stagione

Preparata con **impasto integrale** monocultivar "Gamma" del Molino Mariani.

In cottura: pelato San Marzano, melanzane a funghetto cotte al forno, friarielli, olive siciliane piccantine, pomodorini semidry.

In uscita: zucchine aromatizzate a lamelle, misticanza profumata, olio EVO. **10**

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. **12.50**

Mortazza

Obbligatorio annusare!

In cottura: Fiordilatte jersey tagliato a mano.

In uscita: pistacchi tritati, crema di gorgonzola, mortadella Bologna IGP. **13**

Mc Pizza **NEW**

Perché anche noi sappiamo essere "Mc" ... alla nostra maniera

In cottura: sporcata di pelato San Marzano, bacon, fiordilatte jersey tagliato a mano.

In uscita: patatine, salsa cheddar e pancetta croccante sbriciolata. **10**

Napoli nel cuore

Le fantastiche pizze della tradizione napoletana, preparate con **lievito madre** e condite con i tipici prodotti campani, vere eccellenze gastronomiche rinomate in tutto il mondo.

Melanzanella

In cottura: sporcata di pelato San Marzano, melanzane a funghetto cotte al forno, provola affumicata di Agerola.

In uscita: basilico, olio EVO, mandorle tostate a lamelle. **11**

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. **12.50**

Calzone napoletano

In cottura: pelato San Marzano, ricotta di Bufala, provola di Agerola, salame napoletano piccante, un pizzico di pepe grattato.

In uscita: basilico, olio EVO, bufala stracciata. **11.50**

Classico ... ma non troppo

Happy children

La più amata dalla "Generazione Z".

Pelato San Marzano, fiordilatte jersey tagliato a mano, würstel della macelleria Vontavon di Bressanone, patatine fritte. **10**

Marinara Marittima

Pelato San Marzano, filetti di alici di Cetara, pomodorini Semidry, aglio, origano, prezzemolo, olio EVO. **7**

Salsiccia Revolution

Lasciati stupire.

Fiordilatte jersey tagliato a mano, salsiccia di Norcia, pomodorini semidry, un pizzico di nduja calabrese di Spilinga. **12**

Tropeana

Pelato San Marzano, fiordilatte jersey tagliato a mano, tonno a filetti, cipolla di tropea cotta, olio EVO. **11**

Sembra una prosciutto e funghi

Preparata con **impasto integrale** monocultivar "Gamma" del Molino Mariani.

Fiordilatte jersey tagliato a mano, prosciutto cotto arrostito alla brace, **porcino fresco**, fili di peperoncino, olio EVO. **13**

Pizza Baby - € 0.50

Coperto pizza € 1.50

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.