

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

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

## Orto di Stagione

Preparata con impasto integrale monocultivar Gamma del Molino Mariani e gel di semi

**In cottura:** pelato San Marzano, melanzane, friggirelli lavorati alla napoletana, fungo pleurotus al forno. olive siciliane piccantine, mix di 3 pomodorini freschi.

**In uscita:** misticanza profumata, olio EVO. **11**

## 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**

## Sembra una prosciutto e funghi

Preparata con impasto integrale monocultivar "Gamma" del Molino Mariani e gel di semi

**In cottura:** Fiordilatte jersey tagliato a mano, prosciutto cotto arrostito alla brace, fungo pleurotus al forno.

**In uscita:** fili di peperoncino, olio EVO. **13**

## Spacca Napoli

Dalla strada che spacca <sup>NEW</sup> Napoli in due, una pizza che spacca !!!

**In cottura:** Provola affumicata, friggirelli lavorati alla napoletana, salsiccia tagliata a punta di coltello.

**In uscita:** Taralli sbriciolati. **12**

## Salsiccia Revolution

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

**In cottura:** Fiordilatte jersey tagliato a mano, salsiccia napoletana, pomodorini semidry, un pizzico di nduja calabrese di Spilinga. **12**

## Non è la solita Napoli

Assaggiatele 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. **12,50**

## Happy children

La più amata dalla "Generazione Z"

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

## Capricciosa

Così da sempre...

**In cottura:** Pelato San Marzano, fiordilatte jersey tagliato a mano, funghi Pleurotus al forno, carciofi, prosciutto cotto arrosto, olive taggiasche. **13**

# Giorgio 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

## 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. **15**  
(+ calice di vino consigliato: **Pertinello extra Brut. 19**)

## Tartara di Tonno

Ritorna, a grande richiesta, la "nostra" pizza !!!

**In cottura:** Base schiacciata.

**In uscita:** Burrata pugliese, tartara di tonno fresco Pinna Gialla, pomodorino semidry, olio al mandarino, pistacchi salati e tostati. **16**  
(+ 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.

## Bufala Campana DOP

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

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

## 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 ... assolutamente da provare.

**In cottura:** base schiacciata

**In uscita:** burrata Palazzo, Paccatelle vesuviane DOP, basilico fritto, pesto di basilico, olio EVO. **11**

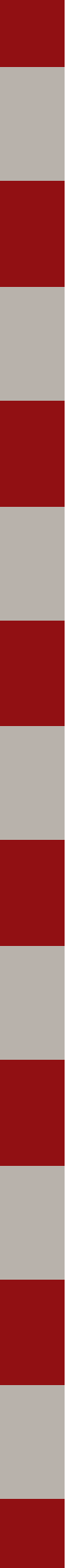
## Regina

**In cottura:** sporcata di pelato San Marzano, mix di 3 pomodorini freschi, fiordilatte jersey tagliato a mano.

**In uscita:** scaglie di Parmigiano, pesto di basilico. **10**

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.



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

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.