

Pizza Antò

• nocera •

Menü

"Pizzantò" è un nuovo modo di fare pizza,
ma soprattutto un progetto nato dall'esigenza di portare a tavola solo ed esclusivamente
4 tipologie di pizze classiche, con l'utilizzo di farina "00" e sale naturale,

6 tipologie di rutielli, che è l'antica pizza in doppia cottura all'interno di un recipiente che conferisce più croccantezza,utilizzando grani antichi e lievito madre,

3 calzoni farciti, in lenta cottura con farcia stagionale e

2 pizze fritte.....acque,birre e tanta passione!!!

Ma soprattutto "Pizzantò" !!!"



Il Menù Degustazione (minimo 4 massimo 10)

(1,3,5,6,7,8)

Battilocchio alla Don Vincenzo

Pomodori essiccati al Sole - Scarola fresca di Fiano - Provola dei Lattari - Evo De Marco
Alici salate di Erchie - Olive nere di Gaeta - Capperi di Salina

Timballo 'O Scarpariello

Antica pasta Vicidomini - Pomodorini Scarpariello - Cacioricotta Cilentana
Basilico Fresco - Evo De Marco Lattari

'O Rutiello Mezza Pacca

Pomodoro 'A mezza Pacca - Aglio dell'Ufita - Origano del Monte Saro
Basilico fresco - Olio Monocultivar Ravece

Pizza Zappatore

Fiordilatte dei Lattari - Valeriana della Piana - Pesto di Basilico Selvaggio
Crudo del Cervialto - Pomodorini Semi Dry - Stracciata di Jersey - Evo De Marco

Pizza Nonna Adelaide

Pomodorini Gialli Don Vicienz' - Alici salate di Erchie - Olive di Gaeta
Basilico Fresco - Fiordilatte dei Lattari - Origano del Saretto - Evo De Marco

Coppa Martini alla Santacroce

Ricotta dei Lattari - Scaglette di Callebaut - Confettura di Frutta Stagionale

Il Dolce Caldo

Farina "00" - Zucchero Semolato - Cannella

Il menù è accompagnato da 3 vini e comprende anche acqua e coperto per un totale di € 30,00 a persona!!!

CON PRENOTAZIONE TELEFONICA OBBLIGATORIA



'O Rutiello !!!

72 ore di lievitazione, 2 tipi di cotture differenti,
2 tipi di farina per il 70% Tipo1 Macinata a Pietra & 30% Integrale Ricca di Ceneri,
utilizzo assoluto di Lievito Madre
1 rigenerazione per donare croccantezza all'esterno e morbidezza all'interno!!!

Cosacca € 6,50 🌻 (D'acunzi) (1,3,5,6,7,8)

Pomodorini duepuntozero - Cacioricotta Cilentana
Basilico fresco - Olio Monocultivar Ravece - *Non modificabile*

Mastro Ernesto € 6,50 (1,3,5,6,7,8)

Sugna di Maialino Paretano - Guanciaie di Nonno Ernesto
Basilico fresco - Quattro Pepi Selezione Gold
Pecorino Romano dop - Caciocavallo di Razza Jersey
Olio Monocultivar Ravece - *Non modificabile*

La San Marzano € 6,50 (Solania) (1,3,5,6,7,8)

Pomodoro San Marzano dell'agro Nocerino Sarnese dop
Fiordilatte dei Lattari - Basilico fresco
Olio Monocultivar Ravece - *Non modificabile*

La Mezza Pacca € 6,50 (Gustarosso) (1,3,5,6,7,8)

Pomodoro 'A mezza Pacca - Aglio dell'Ufita
Origano del Monte Saro - Basilico fresco
Olio Monocultivar Ravece - *Non modificabile*

Zì Angioletto € 8,50 (Azienda Agricola Carbone) (1,3,5,6,7,8)

Pomodorini Confit - Stracciata di Jersey
Basilico Assolato - Capicollo in Cartapaglia
Noci di Santacroce - Erbetto di Campo - Evo De Marco - *Non modificabile*

Napoli & Co. € 8,50 (Gustarosso) (1,3,5,6,7,8)

Alici salate di Erchie - Pomodoro 'A mezza Pacca
Aglio dell'Ufita - Origano del Monte Saro
Basilico fresco - Olio Monocultivar Ravece - *Non modificabile*

'o Rutiello può essere fatto solo in questi gusti!!!

Le Pizze Stagionali !!!

(n.b. per le ridottissime capacità del nostro forno ,serviamo solo queste Varietà di Pizze e Calzoni)

Capriccio Latrino € 8,50 (1,3,5,6,7,8)

Pomodoro Suprema dell'Agro Biologico - Fiordilatte dei Lattari
Misto Funghi del Sottobosco - Salsiccia di Maiale Paretano - Olive di Gaeta
Cotto Affumicato - Evo De Marco - *Non modificabile*

Zuccotta € 8,50

Provola dei Lattari - Salsiccia di Maiale Paretano - Zucca di Bagni - Evo De Marco
Crema di Caciocavallo di Razza Jersey - Tarallo Croccante - *Non modificabile*

Montagnara € 8,50

Misto funghi del Sottobosco - Provola dei Lattari - Salsiccia di Maiale Paretano
Evo De Marco - Pomodorini duepuntozero - Caciocavallo di Razza Jersey
Non modificabile

Zappatore € 8,50

Fiordilatte dei Lattari - Valeriana della Piana - Pesto di Basilico Selvaggio
Crudo del Cervialto - Pomodorini Semi Dry - Stracciata di Jersey
Evo De Marco - *Non modificabile*

Fagiolina € 7,50

Passatina di Fagioli Dente Morto  - Fiordilatte dei Lattari
Quattro Pepi - Salsiccia di Maiale Paretano
Evo De Marco - *Non modificabile*

Porcellina € 6,50

Sugna di Maialino Paretano - Evo De Marco
Basilico del Sarno Assolato - Conciato Romano 
Pomodoro dell'agro Assolato - Pancetta Foresta dei Sapori Pepata - *Non modificabile*

***Le pizze non presenti sul menù non possono essere realizzate,
per mancanza di ingredienti ed abbinamenti già provati!!!***