

LA FILIALE

L'EVOLUZIONE DELLA PIZZA



LE FRITTE

CALZONE

RICOTTA, SCAMORZA AFFUMICATA, SALAME, PEPE

€12

MONTANARA

POMODORO, ORIGANO, CAPPERI

€12

LE CLASSICHE

MARINARA CLASSICA

POMODORO, POMODORO SAN MARZANO "E PACHETELLE", ORIGANO, AGLIO, OLIO EVO VARIETÀ CAIAZZANA

€10

MARGHERITA DOP

POMODORO S.MARZANO DOP, MOZZARELLA DI BUFALA DOP IL "CASOLARE", OLIO EVO VARIETÀ CAIAZZANA

€12

LE ORIGINALI

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

AGLIO, ACCIUGHE DI CETARA, PEPERONCINO, PREZZEMOLO, SUGNA DI MAIALE NERO CASERTANO, ORIGANO DELL'ALTO CASERTANO, OLIO EVO VARIETÀ CAIAZZANA

€10

MARGHERITA SBAGLIATA

MOZZARELLA DI BUFALA DOP IL "CASOLARE", POMODORO RICCIO A CRUDO DE "LA SBECCIATRICE", BASILICO, OLIO EVO VARIETÀ CAIAZZANA

€14

SENSAZIONI DI COSTIERA

PIZZA FRITTA CON AGLIO DISIDRATATO, PEPERONCINO, PREZZEMOLO, POMODORO CUORE DI BUE, ACCIUGHE DI CETARA, BUCCIA DI LIMONE DI COSTIERA

€16

LA PINSA CONCIATA DEL '500 (MASTUNICOLA)

SUGNA DI MAIALE NERO CASERTANO, PEPE, CONCIATO ROMANO, BASILICO, ORIGANO DELL'ALTO CASERTANO E, SU RICHIESTA, CONFETTURA DI FICHI DEL CILENTO

€16

LA RICCIA NERO RIPIEGATA

FIORDILATTE IL "CASOLARE", SCAMORZA AFFUMICATA, SALSICCIA SECCA DI MAIALE NERO CASERTANO, SCAROLA RICCIA, ORIGANO

€16

VIANDANTE (SIA FRITTA CHE AL FORNO)

SCHIACCIATA CON: MORTADELLA, RICOTTA DI BUFALA CAMPANA, PISTACCHI, BUCCE DI LIMONE

€16

MARE E MONTI MARITATI

FORMAGGIO "BLU DI BUFALA", FIORDILATTE IL "CASOLARE", SCAROLA RICCIA, CREMA DI ACCIUGHE DI CETARA, POMODORINO COTTO IN FORNO AROMATIZZATO

€18

PROFUMI DEL MATESE

FIORDILATTE IL "CASOLARE", FORMAGGIO DEL MATESE, FUNGHI PORCINI, ORIGANO DEL MATESE, POMODORINO COTTO IN FORNO ED AROMATIZZATO

€18

SFIZIO AI POMODORI

POMODORINO GIALLO "LUCARIELLO", POMODORO SAN MARZANO ESSICCATO AL SOLE CON SALE DI TRAPANI, MOZZARELLA DI BUFALA DOP, GRANA PADANO, OLIO EVO VARIETÀ CAIAZZANA

€18

MEMENTO

CREMA DI CIPOLLE DI ALIFE, CREMA DI CECI DELLE COLLINE CAIATINE, CICORIA SELVATICA, OLIO EVO VARIETÀ CAIAZZANA

€18

CALZONE CON SCAROLA RICCIA

SCAROLA RICCIA, ACCIUGHE DI CETARA, CAPPERI, OLIVE TAGGIASCHE, OLIO EVO VARIETÀ CAIAZZANA

€18

ALLETTERATA

TONNO ALLETTERATO, MOZZARELLA DI BUFALA DOP IL "CASOLARE", CREMA DI CIPOLLA DI ALIFE, SEDANO COTTO IN GHIACCIO

€20

SCARPETTA

MOZZARELLA DI BUFALA DOP IL "CASOLARE", CREMA DI GRANA PADANO 12 MESI, COMPOSTA DI POMODORI, FIORI DI BASILICO O BASILICO LIOFILIZZATO PER LA STAGIONE FREDDA E SCAGLIE DI GRANA PADANO 24 MESI, OLIO EVO VARIETÀ CAIAZZANA

€20

PER LA FILIALE

GUSTOSA

PORCHETTA, SCAMORZA AFFUMICATA, FIORDILATTE DEL "CASOLARE", ORIGANO, RADICCHIO

€18

CURTEFRANCA

FATULÌ DELLA VAL SAVIORE, PANCETTA STECCATA AFFUMICATA, FIORDILATTE IL "CASOLARE", BATTUTA DI BROCCOLI E PISTACCHIO

€20

MENU DEGUSTAZIONE (MINIMO 4 PERSONE)

5 VARIETÀ DI PIZZA

COSTO PER PERSONA €40

DOLCI

IL NOSTRO GELATO

€8

TORTA DEL GIORNO

€8

LA PIZZA ALLA MANIERA DI FRANCO PEPE
È IL RISULTATO DI ACCURATE RICERCHE E CONTINUE
SPERIMENTAZIONI SU FARINE MISCELATE
CON MAESTRIA PER CREARE UN IMPASTO PROFUMATO,
SAPORITO E LEGGERO COSÌ COME VUOLE
LA TRADIZIONE DELLA SUA FAMIGLIA.
IL SUO METODO NON HA REGOLE FISSE, MA RIPRENDE
GESTI ANTICHI ED È BASATO SU LIBERE COMBINAZIONI
DI DIFFERENTI TIPOLOGIE DI FARINE
CHE FRANCO RICERCA PERSONALMENTE.
L'ASSAGGIO DELLE PIZZE DI FRANCO SONO IL MOTIVO
PER CUI LA VISITA VALE IL VIAGGIO,
DOVUNQUE SIA IL VOSTRO PUNTO DI PARTENZA.

A handwritten signature in black ink, reading "Franco Pepe". The signature is fluid and cursive, with a large initial 'F' and a long, sweeping tail.