

MAKE PIZZA **WITH LOVE**
È LA NOSTRA IDEA DI PIZZA:
SEMPLICE MA
FATTA CON IL CUORE
PENSATA PER
INCONTRARE OGNI GUSTO
E SODDISFARE
TUTTE LE ESIGENZE
DI DIGERIBILITÀ



LA PIZZA SU MISURA IN TRE SEMPLICI PASSI

1 SCEGLI L'IMPASTO

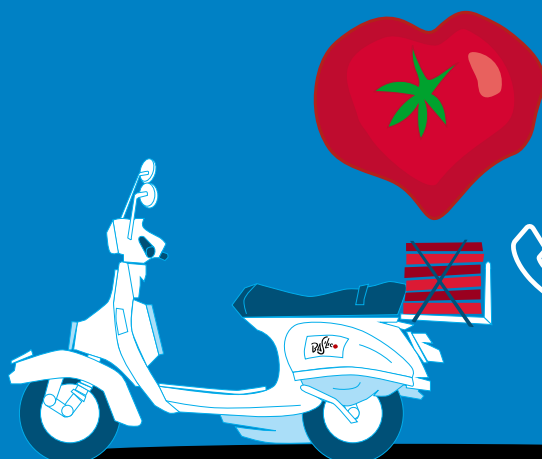
FARINA DI GRANO TENERO "00"
FARINA DI KAMUT BIOLOGICO
FARINA AI 9 CEREALI
FARINA INTEGRALE
FARINA DI GRANO SARACENO

2 SCEGLI IL GUSTO

3 ABBINA UN DRINK

BASILIC

2009 > 2019



CONSEGNA A DOMICILIO
3420341922
08281951327

1

SCEGLI L'IMPASTO



CLASSICO

L'impasto classico è l'impasto della pizza per eccellenza, quello con la farina tipo 00, una farina di grano tenero, che abbiamo scelto con cura ed è composta solo da grani selezionati. La farina 00 conferisce all'impasto grande elasticità e rende la pizza soffice e digeribile.



FARINA DI KAMUT BIOLOGICO + € 2,00

Il kamut è un cereale antichissimo, coltivato in Egitto già 6.000 anni fa. È composto principalmente da carboidrati, ma anche da un buona quantità di proteine, circa per il 40% in più rispetto al frumento. Dal kamut si ricava una farina che si presta molto bene all'impasto della pizza, in quanto risulta più leggera, morbida e digeribile.



FARINA AI 9 CEREALI + € 2,00

La farina ai 9 cereali è una farina speciale, composta da una base di farina tipo 00 arricchita da farina di segale integrale, soia in granella, semi di sesamo, fiocchi d'avena, semi di lino, farina di mais, semi di miglio e fiocchi d'orzo. L'impasto della pizza con questa farina risulta particolarmente saporito e leggero.



FARINA INTEGRALE + € 2,00

La farina integrale è una farina meno raffinata di quella comune, che mantiene in sé le proprietà originarie del chicco. Il suo utilizzo rende l'impasto della pizza più leggero e più ricco di fibre.



FARINA DI GRANO SARACENO + € 2,00

Il grano saraceno è un cereale ricco di proteine dall'alto valore biologico, largamente coltivato in passato, poi per lungo tempo in disuso e oggi riscoperto grazie ai suoi benefici. L'impasto con farina al grano saraceno si distingue dagli altri perché più grezzo, ma è gradevole e facilmente digeribile.

LA PIZZA SU MISURA IN
TRE SEMPLICI PASSI
SCOPRI DI PIÙ SUL
SITO

pizzeriabilico.it
makepizza**withlove**.it

2 SCEGLI IL GUSTO



Questo menù è frutto di una scelta ben precisa: bandire i prodotti scaturati e surgelati.

Qui troverete solo ingredienti freschi e di stagione, preparati da noi giorno per giorno, dal pesto artigianale alle patatine fritte tagliate a mano una ad una. Prodotti naturali e privi di conservanti, che ci permettono di mantenere elevati standard di qualità, genuinità e sicurezza.



NAPOLETANA

Pomodoro, origano, aglio, olio extravergine d'oliva e basilico

€ 3,50

MARGHERITA

mozzarella, pomodoro, olio extravergine d'oliva e basilico

€ 4,00

MARINARA

pomodoro, alici di Cetara, olive caiazzane ammaccate, origano, capperi, olio extravergine d'oliva e basilico

€ 4,50

REGINA MARGHERITA

mozzarella di bufala, pomodoro, parmigiano stagionato 16 mesi, olio extravergine d'oliva e basilico

€ 5,00

DIAVOLA

mozzarella, pomodoro, salsiccia secca del Cilento, olio extravergine d'oliva e basilico

€ 5,00

CAPRICCIOSA

mozzarella, pomodoro, salsiccia secca del Cilento, funghi, olive caiazzane, prosciutto cotto

€ 6,00

SAUNA

pomodoro, quattro bocconcini in cottura, aglio, origano, piccante, parmigiano, olio extravergine d'oliva e basilico

€ 6,00

SICILIANA

mozzarella, pomodoro, melanzane a funghetto, olio extravergine d'oliva e basilico

€ 5,00

MARGHERITA CON PATATINE

mozzarella, pomodoro e patatine fritte

€ 5,50

CILENTANA

pomodoro, aglio, noce moscata, cacioricotta in uscita e basilico

€ 4,50

AL RAGU`

mozzarella, ragu`, olio extravergine d'oliva, parmigiano e basilico

€ 8,00



ALLA MARCO

mozzarella, funghi porcini, salsiccia, rucola, parmigiano a scaglie e basilico

€ 7,00

BASILICO

mozzarella, vellutata di pesto fresco, guanciale di Norcia, datterino giallo in uscita e basilico

€ 8,00

BROCCOLI E SALSICCIA

mozzarella, broccoli e salsiccia sbriciolata

€ 7,00

EMILIANO

mozzarella, provola, parmigiano, patate lesse, funghi, salsiccia, pepe, speck in uscita e basilico

€ 7,00

ESTIVA

rucola, pomodorini, crudo di Parma stagionato 18 mesi, parmigiano a scaglie, mozzarella in uscita e basilico

€ 6,50

FIORI DI ZUCCA

mozzarella, fiori di zucca, provola affumicata, guanciale di Norcia, parmigiano e basilico

€ 7,00

ORTOLANA

mozzarella, patate lesse, zucchine, melanzane e basilico

€ 6,00

SIGNORA PIA

mozzarella, patate lesse, guanciale di Norcia, zucchine, parmigiano, provola affumicata e basilico

€ 7,00

SCAROLA

mozzarella, scarola, olive caiazzane e alici di Cetara

€ 6,00

TONNO E CIPOLLA

mozzarella, tonno sfilacciato, cipolla di Tropea, cipolla essiccata e basilico







€ 7,00

4 FORMAGGI

mozzarella, provola, parmigiano e gorgonzola e basilico

€ 6,00

PRODOTTI PRESIDIO SLOW FOOD E PRODOTTI DI ECCELLENZA REGIONALI

- Capocollo del Cilento Piccante alla paprika (PSF) 
- Olive caiazzane (PSF) 
- Pallone di Gravina (PSF) 
- Cacioricotta di Capra di Giungano (PSF) 
- Sale Marino Artigianale di Trapani (PSF) 
- Soppresata del Cilento nella Sugna (PSF) 
- Caciocavallo dell'Emigrante di Sassano
- Caciocavallo Fattorie Lucane di Ruoti (Pz)
- Filetti di Alici di Cetara
- Guanciale di Norcia Azienda Renzini
- Pecorino Carmasciano di Bagnoli Irpino
- Olio Extravergine d'Oliva Colline Salernitane
- Pecorino Bolsena dell'Alta Tuscia (Vt)
- Pecorino Romano D.O.P. Lazio
- Prosciutto crudo di Parma 18 mesi di stagionatura
- Salsiccia lucanica a ciampa dolce e piccante di Picerno
- Pancetta Tesa affumicata di Picerno
- Salsiccia piccante calabrese
- Soppresata di Picerno
- Nduja Piccante di Spilonga
- Lonzarda di Maialino nero casertano





ALESSIA mozzarella, vellutata di datterino giallo, parmigiano, guanciale di Norcia, tartufo grattugiato all'uscita e basilico	€ 9,00
BRUNO mozzarella, datterino semi-secco giallo e rosso, pecorino romano, piccante, guanciale di Norcia e basilico	€ 7,00
COSICOM'E' mozzarella, pomodoro semi secco giallo e rosso, burrata in cottura e basilico	€ 8,00
DELMAESTRO mozzarella, pomodoro affumicato e aromatizzato al forno, speck in uscita, pecorino romano e basilico	€ 8,00
GRETA mozzarella, pesto alla genovese, ricotta di bufala, pomodorino semi-secco rosso e basilico	€ 7,50
STRACCHINO mozzarella, pachino rosso, rucola, stracchino, capicollo e basilico	€ 8,00
TARALLUCCIO E VINO mozzarella, provola affumicata, 'nduja di Spilonga, capicollo dolce, peperoncino a fili, tarallo sbriciolato e basilico	€ 8,00
RIPIENO ROSSO mozzarella, pomodoro, salame, funghi e prosciutto cotto	€ 6,00
RIPIENO BIANCO mozzarella, salame, ricotta, provola e pepe	€ 6,00

SERVIZIO
costo per persona
€ 2,00



PATATINE TAGLIATE A MANO

porzione piccola

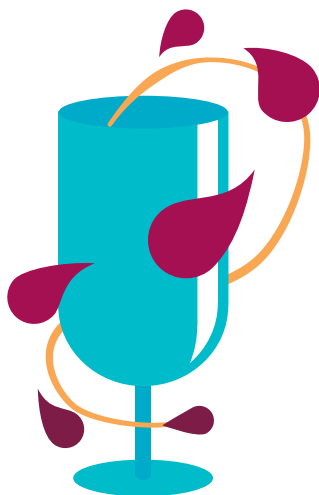
€ 3,50

porzione grande

€ 5,00



NB: Tutti i nostri antipasti e taglieri sono accompagnati da bruschette (olio extravergine d'oliva, sale e origano)



TAGLIERE DI FORMAGGI

€ 16,00

x 2 persone

- Caciocavallo dell'emigrante
- Caciocavallo dei Ruoti di Potenza
- Caciotta alle noci
- Pecorino Carmasciallo (Slow Food) 🍷
- Pecorino romano
- Pecorino di Bolsena
- Pallone di Gravina (Slow Food) 🍷

accompagnato da composte, frutta secca e taralli

TAGLIERE DI SALUMI

€ 15,00

x 2 persone

- Lonzarda di maialino nero (Caserta)
- Capicollo piccante (Cilento)
- Salsiccia rossa (Benevento)
- Soppresata di Potenza
- Capicollo dolce (Cilento)

TAGLIERE MISTO

€ 18,00

x 2 persone

- Pallone di Gravina (Slow Food) 🍷
- Pecorino Carmasciano (Slow Food) 🍷
- Caciotta alle noci
- Bocconcini di bufala
- Soppresata di Potenza
- Lonzarda di maialino nero (Caserta)
- Capicollo piccante (Cilento)
- Salsiccia rossa (Benevento)

accompagnato da composte e tris di contorni

ANTIPASTO ITALIANO

€ 7,00

- Prosciutto crudo e bocconcini di bufala

CAPRESE

€ 6,00

- Pomodori, bocconcini di bufala, olio extravergine d'oliva e origano

3

ABBINA UN DRINK ...

Pizza e cocktail: due mondi che sembrano distanti anni luce e che invece sono più vicini di quanto si pensi. Infatti, i nostri drink sono stati studiati sulla base della costituzione molecolare degli alimenti, dei gradi e della compatibilità tra i diversi ingredienti. Al giorno d'oggi i nostri palati si sono evoluti e sembrano essere pronti ad avventurarsi in nuove esperienze culinarie, con combinazioni di ingredienti spesso in apparenza azzardati ma capaci di tradursi in esperienze stellari.

NB: il prezzo del drink può variare a seconda del distillato scelto



FATTI
SUGGERIRE
DA ALESSIA

NEGRONI

Gin, Campari, vermut rosso

€ 5,00

GIN BASIL SMASH

Gin, succo di limone, basilico, sciroppo di zucchero

€ 5,00

GIN FIZZ

Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero

€ 4,50

GIN TONIC

Gin, tonica

€ 4,00

WHITE LADY

London Dry Gin, Cointreau, succo di limone

€ 5,00

CUBA LIBRE

Rum bianco, Cola

€ 4,50

MOSCOW MULE

Vodka, succo di lime, Ginger beer/Ginger Ale

€ 5,00

VODKA GIMLET

Vodka, succo di lime, sciroppo di zucchero

€ 4,50

KAMIKAZE

Vodka, Cointreau, succo di limone

€ 5,00

NEGROSKY

Vodka, Campari, vermut rosso

€ 5,00

WHITE SPIDER

Vodka, crema di menta bianca

€ 5,00

SPRITZER

Prosecco, soda

€ 4,50

SPRITZ VENEZIANO

Vino bianco frizzante, Aperol, soda

€ 5,00

BEER NEW WORLD

Birra chiara, Bourbon all'arancia, amaretto, succo di limone

€ 6,00

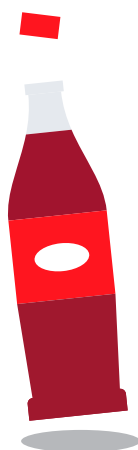
OLD FASHIONED

Bourbon, Bitter Angostura, zolletta di zucchero, soda

€ 5,00



...O UNA BIBITA,



ACQUA NATURALE 50 cl € 1,50

ACQUA MINERALE 50 cl € 1,50

SPRITE 33 cl € 2,00

COCA COLA 33 cl € 2,00

COCA ZERO 33 cl € 2,00

FANTA 33 cl € 2,00

O UNA BIRRA

PERONI PURO MALTO SPINA

20 cl

€ 2,00

40 cl

€ 3,50

PERONI GRAN RISERVA
ROSSA 50 cl

€ 3,50

PERONI GRAN RISERVA
DOPPIO MALTO 50 cl

€ 3,50

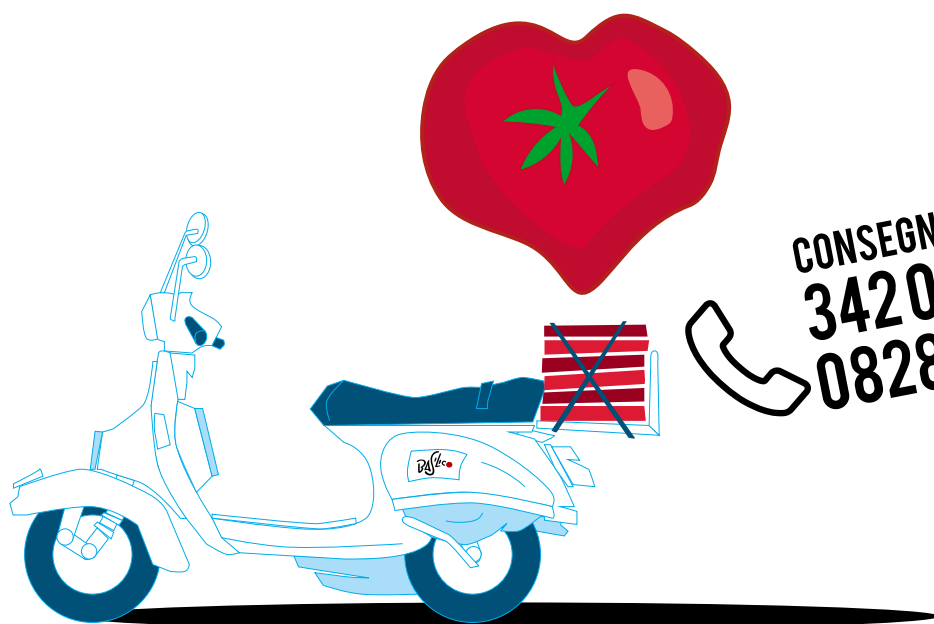
ST. STEFANUS ARTIGIANALE 33 cl € 5,00

BASIC

2009 > 2019

LA PIZZA SU MISURA IN TRE SEMPLICI PASSI

- 1** SCEGLI L'IMPASTO
 - FARINA DI GRANO TENERO "00"
 - FARINA DI KAMUT BIOLOGICO
 - FARINA AI 9 CEREALI
 - FARINA INTEGRALE
 - FARINA DI GRANO SARACENO
- 2** SCEGLI IL GUSTO
- 3** ABBINA UN DRINK



CONSEGNA A DOMICILIO
342 034 1922
0828 1951327