

# CUORE



LUCA BRANCATI



CI IMPEGNAMO A PROPORRE PIZZE CON MATERIE  
PRIME DI GRANDE QUALITÀ, PRODOTTI DI STAGIONE  
E DIVERSI PRESIDI SLOW FOOD.

OGNI MATERIA PRIMA UTILIZZATA SEGUE LA  
PROPRIA COTTURA, LA PROPRIA CONSISTENZA ED  
IL PROPRIO SAPORE NEGLI ABBINAMENTI.

OGNI IMPASTO SEGUE IL SUO RIPOSO, LA SUA  
MATURAZIONE E LA SUA LIEVITAZIONE.

OGNI LIEVITATO CHE ESCE DAL NOSTRO FORNO HA  
ESTREMAMENTE BISOGNO DELLA SUA DEDIZIONE,  
DEL SUO AMORE E DEL DOVUTO RISPETTO.

*Cuca Brancati*

*Le nostre pizze sono create con abbinamenti studiati  
nel dettaglio e cotture precise per garantirti la migliore  
esperienza di gusto, per questo, **salvo allergie o  
intolleranze, non sono previste modifiche alle farciture.***

# I FRITTI DI CUORE



## IL FRITTO DEL GIORNO

“chiedi al nostro personale qual è il fritto del giorno”

4,50€



## SUPPLÌ AL TELEFONO <sup>1,7,9</sup>

RISO CARNAROLI CON POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO DOP, BASILICO

4,50 €

## TONNARELLO CACIO E PEPE <sup>1,7</sup>

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA CON PECORINO ROMANO E PEPE NERO TELLICHERRY TOSTATO

4,50 €

## CROCCHÈ DI PATATE <sup>1,3,7</sup>

PATATA FRESCA DI ROTZO CON SCAMORZA AFFUMICATA, SALAME DOLCE, PECORINO ROMANO, PREZZEMOLO E PEPE

4,00 €

## MOZZARELLA IN CARROZZA <sup>1,4,7</sup>

PAN BAULETTO, FIOR DI LATTE DI NAPOLI CON ACCIUGA DI CETARA

7,50 €

## TRIS DI MONTANARE FRITTE <sup>1,7,9</sup>

- STRACCIATELLA E RISTRETTO DI POMODORO CILIEGINO
- RAGÙ E PARMIGIANO
- PROVOLA AFFUMICATA E PEPE NERO

8,50 €

## BRUSCHETTA DEL NOSTRO PANE CON FARINA TIPO 1 O SEGALE CON:

- ACCIUGA DI CETARA, BURRO SALATO E BERGAMOTTO (1,4,7) | 4,50 €
- POMODORO DEL PIENNOLO, BASILICO, AGLIO, OLIO, CACIO RICOTTA DEL CILENTO (1,7) | 4,00 €

# LA NOSTRA PIZZA TONDA



IMPASTO OTTENUTO CON FARINE ITALIANE BIOLOGICHE DI TIPO 1 MACINATE A PIETRA;  
GRAZIE ALL'ALTA IDRATAZIONE E ALLA DOPPIA LIEVITAZIONE ESSO SI PRESENTA SOFFICE E DAI BORDI ALVEOLATI.

## MARINARA

1,4

*BIRRA CONSIGLIATA: **BLANCHE***

POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO DOP, POMODORINO DEL PIENNOLO, ORIGANO DI PANTELLERIA, ACCIUGHE DI CETARA, BATTUTA DI OLIVA CAIAZZANA, FOGLIA DI CAPPERO, BASILICO, PESTO DI PREZZEMOLO, AGLIO DI NUBIA  
**11,00 €**

## MARGHERITA

1,7

*BIRRA CONSIGLIATA: **PILSNER***

FIOR DI LATTE DI NAPOLI, POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO DOP, BASILICO, OLIO EVO BIOLOGICO, IN USCITA SPOLVERATA DI PARMIGIANO REGGIANO DI VACCA BRUNA STAGIONATO 30 MESI  
**8,00 €**

## LA NOSTRA DIAVOLA

1,7

*BIRRA CONSIGLIATA: **BELGIAN BLONDE ALE***

FIOR DI LATTE DI NAPOLI, POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO DOP, SCAMORZA AFFUMICATA, 'NDUJA NERO DI CALABRIA, BASILICO  
**10,00 €**

## UNDER18

1,7

*BIRRA CONSIGLIATA: **AFFLIGEM ROUGE***

FIOR DI LATTE DI NAPOLI, POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO DOP, PATATINE FRITTE, WÜRSTEL ARTIGIANALE  
**10,50 €**

## BURRATA E CRUDO

1,7

*BIRRA CONSIGLIATA: **BITTER / PALE ALE***

POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO DOP, BURRATA DI PUTIGNANO A FINE COTTURA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 22 MESI DI CASA GRAZIANO, BASILICO  
**13,00 €**

## CALZONE FARCITO

1,7

*BIRRA CONSIGLIATA: **AFFLIGEM ROUGE***

SCAROLA, NOCI DI SORRENTO, ACCIUGHE DI CETARA, UVETTA, SCAMORZA FRESCA AFFUMICATA DI BUFALA, SPOLVERATA DI PECORINO ROMANO A FINE COTTURA  
**13,00 €**

1,4,7  
**MEDITERRANEA**

*BIRRA CONSIGLIATA: **GOSE***

FIOR DI LATTE DI NAPOLI, POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-  
NOCERINO DOP, CAPPERO DI SALINA, OLIVA NERA CAIAZZANA, ACCIUGHE DI  
CETARA, ORIGANO DI PANTELLERIA, FOGLIA DI CAPPERO DI PANTELLERIA  
**14,50 €**

1,7  
**LA STUFATA**

*BIRRA CONSIGLIATA: **SESSION IPA***

FIOR DI LATTE DI NAPOLI, PORRO STUFATO, PATATA SALTATA IN PADELLA,  
SCAMORZA FRESCA AFFUMICATA DI BUFALA, GUANCIALE CROCCANTE  
**16,00 €**

1,4,7,8  
**TONNO E CIPOLLA**

*BIRRA CONSIGLIATA: **BITTER / PALE ALE***

FIOR DI LATTE DI NAPOLI, CIPOLLA DI GIARRATANA, TAGLIATA DI TONNO ROSSO  
DEL MEDITERRANEO SCOTTATO A FINE COTTURA, PINOLI, OLIVA CAIAZZANA,  
FOGLIA DI CAPPERO DI PANTELLERIA  
**19,00 €**

1,7  
**PROVOLA E PEPE**

*BIRRA CONSIGLIATA: **AMERICAN PALE ALE***

RISTRETTO DI POMODORINO CILIEGINO, POMODORINO CARAMELLA, SCAMORZA  
AFFUMICATA, PEPE TELlicherry, ZEST DI LIME, BASILICO  
**10,00 €**

1,7  
**'NA RAGUTELLA**

*BIRRA CONSIGLIATA: **AFFLIGEM ROUGE***

MOUSSE DI PARMIGIANO REGGIANO VACCA BRUNA, RAGÙ DELLA DOMENICA  
FATTO DA NOI, CRUMBLE DEL NOSTRO PANE PICCANTE, SALVIA FRITTA  
**16,00 €**

1,7  
**LA BUFALA**

*BIRRA CONSIGLIATA: **JUST 4 CAN***

FIOR DI LATTE DI NAPOLI, BUFALA CAMPANA DOP, POMODORINO ROSSO DEL  
PIENNOLO DOP, PROVOLONE DEL MONACO, ZEST DI LIMONE DI SORRENTO, BASILICO  
**14,50 €**

# LA NOSTRA PIZZA TONDA



1,3,7  
**OVI E  
SPARASI**

*BIRRA CONSIGLIATA: **STRANDGAPER***

FIOR DI LATTE DI NAPOLI, ASPARAGO BIANCO DI BASSANO DOP E ASPARAGO VERDE SPADELLATI, ZABAIONE SALATO, CHIPS DI PARMIGIANO REGGIANO VACCA BRUNA  
**15,00 €**

1,7,14  
**POLPO E  
PATATE**

*BIRRA CONSIGLIATA: **MARGOSE***

SCAMORZA AFFUMICATA DI BUFALA, POLPO CROCCANTE, PATATE ARROSTITE, POMODORINO ROSSO DEL PIENNOLO DOP, POLVERE DI OLIVA NERA CAIAZZANA  
**16,00 €**

1,2,7  
**GAMBERO E  
ASPARAGI**

*BIRRA CONSIGLIATA: **SETA***

FIOR DI LATTE DI NAPOLI, TARTARE DI GAMBERO ROSSO (CONDITA CON OLIO EVO, SALE, LIME), ASPARAGI VERDI AL VAPORE, VALERIANA E MAIONESE DI GAMBERO  
**16,50 €**

1,7  
**ESOTICA**

*BIRRA CONSIGLIATA: **MODERN BITTER***

FIOR DI LATTE DI NAPOLI, CIPOLLA CAMELLATA, SPECK ALTO ADIGE E MOUSSE DI YOGURT GRECO  
**14,00 €**

# LA TEGLIA

**NUOVO  
IMPASTO**



LIEVITATO OTTENUTO CON UNA FARINA DI TIPO 1 E TIPO 0 A LIEVITAZIONE MISTA.  
COTTA IN TEGLIA TIPICA DELLA TRADIZIONE ROMANA (BASSA E CROCCANTE). VIENE SERVITA A TRINCI.

## AMATRICIANA

1,7

*BIRRA CONSIGLIATA: **AFFLIGEM ROUGE***

POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO DOP, FIOR DI LATTE DI NAPOLI, PECORINO ROMANO, GUANCIALE CROCCANTE, POMODORINO CONFIT, PETALI DI CIPOLLA ROSSA, CHIPS DI PECORINO

**15,00 €**

## CARBONARA

1,4,7

*BIRRA CONSIGLIATA: **STRANDGAPER***

FIOR DI LATTE DI NAPOLI, UOVA STRAPAZZATE, GUANCIALE AL PEPE, GORGONZOLA AL CUCCHIAIO E PATATA SPADELLATA

**17,00 €**

## NDUJA E CRUSCO

1,7

*BIRRA CONSIGLIATA: **STRANDGAPER***

FIOR DI LATTE DI NAPOLI, NDUJA NERO DI CALABRIA, STRACCIATELLA, POLVERE DI OLIVA CAIAZZANA, PEPERONE CRUSCO E PATATA SPADELLATA

**17,00 €**

## AGLIO OLIO E ALICI

1

*BIRRA CONSIGLIATA: **STRANDGAPER***

POMODORO MIGLIARESE, SCAMORZA AFFUMICATA DI BUFALA, ALICI MARINATE IN OLIO EVO, AGLIO DI NUBIA E PEPERONCINO, PECORINO ROMANO E PEPE TELLECHERRY

**16,00 €**

## PORCHETTA E PATATE

1,7

*BIRRA CONSIGLIATA: **STRANDGAPER***

FIOR DI LATTE DI NAPOLI, PORCHETTA DI ARICCIA ISABELLA LEONI, CACIOCAVALLO SILANO AFFUMICATO E PATATA AL FORNO

**17,50 €**

# LA TEGLIA

## NUOVO IMPASTO



### 1,7 CIPOLLA E MAIALINO

*BIRRA CONSIGLIATA: **MODERN BITTER***

MOUSSE DI CIPOLLA FRANCESE, SCAMORZA AFFUMICATA DI BUFALA, LONZA DI MAIALINO (CBT) ALLE ERBETTE AROMATICHE, SPOLVERATA DI PIRANO DI BUFALA BARLOTTI E CHIPS DI CIPOLLA

**18,00 €**

### 1,7 SAPORI DEL SUD

*BIRRA CONSIGLIATA: **STRANDGAPER***

POMODORO SAN MARZANO, STRACCIATELLA, POMODORINI CONFIT, POLVERE DI OLIVE, FOGLIA DI CAPPERO DI PANTELLERIA E VENTRESCA DI TONNO DI CETARA DELL'AZIENDA DELFINO

**18,50 €**

# FA CROCK: LA NOSTRA A SPICCHI



IMPASTO CHE NASCE DA UN BLEND DI FARINE NON RAFFINATE E LIEVITO MADRE VIVO. IL RISULTATO È SOFFICE ALL'INTERNO GRAZIE ALL'ALTA IDRATAZIONE E ALLA LUNGA MATURAZIONE E CROCCANTE ALL'ESTERNO MEDIANTE LA DOPPIA COTTURA. LIEVITAZIONE MISTA DI FORMA TONDA. VIENE SERVITA SPICCHIATA.

## <sup>1,7</sup> LA REGINA

*BIRRA CONSIGLIATA: **AMERICAN PALE ALE***

FIOR DI LATTE DI NAPOLI, RISTRETTO DI POMODORO CILIEGINO, BUFALA CAMPANA DOP, CIALDA DI PARMIGIANO REGGIANO VACCA BRUNA, BASILICO  
**16,00 €**

## <sup>1,4,7</sup> LA SICILIANA

*BIRRA CONSIGLIATA: **BALI***

FIOR DI LATTE DI NAPOLI, STRACCIATELLA, ZUCCHINE SPADELLATE ALLA MENTUCCIA, POMODORO ROSSO DEL PIENNOLO DOP, PESCE SPADA SCOTTATO AL TIMO  
**22,00 €**

## <sup>1,7,8,11</sup> LA VEGANA

*BIRRA CONSIGLIATA: **MODERN BITTER***

MOZZARELLA DI ANACARDI, RISTRETTO DI POMODORINO BRUCIATO, TARASSACO STUFATO, CECIOTTA (PRODOTTA CON CECI), SEMI TOSTATI  
**18,00 €**

## <sup>1,7</sup> L'ORTO DI PRIMAVERA

*BIRRA CONSIGLIATA: **SETA***

SCAMORZA AFFUMICATA DI BUFALA, STRACCIATELLA, ZUCCHINE SPADELLATE, ASPARAGO BIANCO DI BASSANO DOP, VALERIANA E MOUSSE DI PISELLI  
**20,00 €**

# LA NOSTRA CUCINA

I NOSTRI PIATTI DI CUCINA VENGONO SERVITI CON IL PANE DA NOI PRODOTTO CON FARINE DI TIPO 1 E 2 E LIEVITO MADRE VIVO

1,2,4,7

## CACIO E PEPE

MEZZE MANICHE 'PASTIFICIO MANCINI' CON GAMBERI ROSSI AL PROFUMO DI LIMONE, PECORINO ROMANO, PEPE TELLICHERRY  
**15,00 €**

1,4,11

## TATAKI DI TONNO

TAGLIATA DI TONNO ROSSO AL SESAMO CON ZUCCA AL FORNO E POMODORINI CONFIT  
**19,00 €**

1,2

## RISO CON VERDURE E GAMBERI

RISO SPADELLATO CON VERDURE D'AUTUNNO E GAMBERI  
**16,00 €**

# DOLCI E LIEVITATI DI LUCA BRANCATI

|                               |                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>IL NOSTRO<br/>TIRAMISÙ</b> | <sup>8</sup><br>SAVOIARDI, TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO, PANNA FRESCA, MASCARPONE,<br>CAFFÈ ESPRESSO, CACAO<br><b>7,00 €</b>                                                                                                          |
| <b>PASSION FRUIT</b>          | <sup>8</sup><br>BON ROLL ROCHER CON DRESSING AL PASSION FRUIT E PISTACCHIO TOSTATO<br><b>7,00 €</b>                                                                                                                                 |
| <b>SICILIA BEDDA</b>          | <sup>3,7,8</sup><br>SEMIFREDDO AL TORRONCINO E AGRUMI CON DRESSING AI FRUTTI DI BOSCO E<br>CRUMBLE AL CACAO E FAVA TONKA<br><b>7,00 €</b>                                                                                           |
| <b>DOLCE CROCK</b>            | <sup>1,7,8</sup><br>IMPASTO FA CROCK CON MOUSSE DI RICOTTA DI BUFALA AI FRUTTI DI BOSCO<br>E FAVA TONKA, MOUSSE AGLI AGRUMI, NOCI TOSTATE, NOCCIOLA DI GIFFONI<br>PRALINATA, FILI DI PEPERONCINO E PEPERONE CRUSCO<br><b>7,00 €</b> |

# BIRRE IN LATTINA E IN BOTTIGLIA 0,33

6,50 €

## BIRRIFICIO ARTIGIANALE RURALE

### **SETA** BLANCHE 5%

DAL COLORE PAGLIERINO LEGGERMENTE VELATA, UNA BIRRA CON UNA SPEZIATURA CON CORIANDOLO E BUCCIA D'ARANCIA AMARA LA RENDE OTTIMA COME APERITIVO FRESCO E DISSETANTE. ALTA FERMENTAZIONE, BASSO GRADO ALCOLICO D'ISPIRAZIONE BELGA

### **JUST 4 CAN** AMERICAN PALE ALE 5,3%

BIRRA CHIARA CARATTERIZZATA DA DELIZIOSE NOTE AGRUMATE CHE SI CONIUGANO IN MODO SUBLIME CON UN SENTORE DI FRUTTA TROPICALE

### **MODERN BITTER** BITTER / PALE ALE 4,5%

SI PRESENTA AMBRATA CON SCHIUMA PERSISTENTE. ALL'OLFATTO SI TROVANO NOTE DI BISCOTTO E NOCCIOLE. AL PALATO È DI FACILE BEVA, DALL'AMARO LIEVE E PULITO

## BIRRIFICIO ARTIGIANALE VERTIGA

### **BALI** SESSION IPA 4,1%

COLORE GIALLO ORO E UNA SCHIUMA BIANCA E PERSISTENTE. AL NASO PRESENTA NOTE DI FRUTTA A PASTA GIALLA MATURA, FRUTTO DELLA PASSIONE, MANGO, MANDARINO ANANAS. IN BOCCA È LEGGERA, MORBIDA E FRUTTATA

## BIRRIFICIO ARTIGIANALE BIRRANOVA

### **MARGOSE** GOSE 4,6%

DAL COLORE GIALLO OPALESCENTE REALIZZATA CON ACQUA DI MARE. AL NASO SI AVVERTONO BENE NOTE AGRUMATE E IODATE. IN BOCCA LE SENSAZIONI DI SAPIDITÀ E ACIDITÀ BEN SI AMALGAMANO, RENDENDO QUESTO PRODOTTO UNICO E ESTREMAMENTE PIACEVOLE

## BIRRIFICIO ARTIGIANALE SCHELDEBROUWERIJ

### **STRANDGAPER** BELGIAN BLONDE ALE 6,42%

DORATA PIACEVOLISSIMA AL NASO, CON NOTE FRESCHE E SPEZiate E SENTORI DI MIELE E FRUTTA. AL PALATO È EQUILIBRATA E BEVERINA, GRAZIE ALLA PRESENZA DI FRUMENTO NON MALTATO

## BIBITE

ACQUA 0,75 PANNA/S. PELLEGRINO  
**3,00 €**

MOLECOLA (COLA ITALIANA) 0,33 CL  
**3,50 €**

MOLECOLA ZERO (ZERO ZUCCHERO) 0,33 CL  
**3,50 €**

LIMONATA BIO 0,35 CL  
**3,50 €**

ARANCIATA BIO 0,35 CL  
**3,50 €**

CHINOTTO BIO 0,35 CL  
**3,50 €**

THE PESCA/LIMONE  
**3,50€**

GALVANINA  
**3,50€**

BIRRA CRISTAL PILS 0,3 CL  
**4,00€**

BIRRA AFFLIGEM ROUGE ROSSA 0,3 CL  
**5,00€**

## CAFFETTERIA

CAFFÈ LISCIO/MACCHIATO  
**1,50 €**

CAFFÈ DECAFFEINATO  
**1,80 €**

ORZO  
**1,80 €**

CAFFÈ CORRETTO  
**2,30 €**

DECAFFEINATO CORRETTO  
**2,60 €**

ORZO CORRETTO  
**2,60 €**

## APERITIVI

SPRITZ LISCIO  
**2,50 €**

GINGERINO  
**3,00 €**

SPRITZ APEROL  
**4,00 €**

SPRITZ CAMPARI  
**4,00 €**

HUGO  
**4,50 €**

AMERICANO  
**6,50 €**

NEGRONI  
**7,00 €**

GIN TONIC  
**9,00 €**

MOJITO  
**8,00 €**

MOSCOW MULE  
**8,00 €**

## LIQUORI

AMARI  
**4,00 €**

GRAPPE  
**5,00 €**

WHISKY/RUM  
**7,00 € / 8,00 €**

# VINI

|                                    | CALICE  | 1/4L      |
|------------------------------------|---------|-----------|
| ALLA SPINA                         | 2,00 €  | 4,00 €    |
|                                    | MESCITA | BOTTIGLIA |
| CUVÉE EXTRA DRY/BRUT               | 3,50 €  | 22,00 €   |
| CRÉMANT DE BOURGOGNE (BRUT)        | 6,00 €  | 35,00 €   |
| METODO CLASSICO TRENTO DOC - LEVII | 6,00 €  | 35,00 €   |
| CHAMPAGNE WARIS-LARMEDIER          | /       | 90,00 €   |
| LUGANA                             | 4,00 €  | 25,00 €   |
| GLERA                              | 4,00 €  | 25,00 €   |
| WEISSBURGUNDER                     | 4,50 €  | 28,00 €   |
| BLAUBURGUNDER                      | 4,00 €  | 28,00 €   |
| VALPOLICELLA CLASSICO              | 4,00 €  | 28,00 €   |
| CABERNET                           | 3,00 €  | 22,00 €   |

# I NOSTRI OLI 'GUGLIELMI' E 'CENTONZE'

---

## GUGLIELMI

---

### PUGLIA

UN OLIO CHE NASCE DA OLIVE DI CULTIVAR CORATINA, DAL COLORE VERDE CON SFUMATURE DORATE, INCONTENIBILE NEI PROFUMI DI ERBA FRESCA, CARCIOFO E POMODORO. CARATTERIZZATO DA UN SAPORE MEDIO-INTENSO È ACCOMPAGNATO DALLE TIPICHE NOTE DI AMARO E PICCANTE CHE LO RENDONO DECISO, MA BEN EQUILIBRATO

### INTENSO

QUEST'OLIO DEVE IL SUO CARATTERE VIGOROSO ALLA CULTIVAR PIÙ NOTA DELLA PUGLIA, LA CORATINA. GRAZIE ALLA FORTE PRESENZA DI POLIFENOLI, POTENTI ANTIOSSIDANTI, MONOGRAM INTENSO È CARATTERIZZATO DA UN RETROGUSTO AMARO E LEGGERMENTE PICCANTE CON SENTORI DI CARCIOFO E MANDORLA

### FRUTTATO

MONOGRAM FRUTTATO SI CONTRADDISTINGUE PER IL SUO CARATTERE VIVACE DATO DAL CONNUBIO TRA NOTE SOAVI DERIVANTI DALLA CULTIVAR OGLIAROLA E PUNTE AMARE-PICCANTI DELLA CORATINA

### PEPERONCINO

QUEST'OLIO NASCE DALLA MOLITURA CONTEMPORANEA DI OLIVE E PEPERONCINO FRESCO ITALIANO

### LEGGERO

QUEST'OLIO NASCE DA UN BLEND DI CULTIVAR DAL GUSTO MORBIDO E ROTONDO E STUPESCIE PER IL CARATTERE DOLCE AL PALATO CON NOTE DI MANDORLA E MELA

### ARSO

È L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AFFUMICATO CON LEGNI DI FAGGIO, CHE RIESCE COMUNQUE A MANTENERE LA SUA IDENTITÀ REGALANDO AROMI DI MELA E MANDORLA CON NOTE CAMELLATE

### TARTUFO

MONOGRAM AROMATICO AL TARTUFO NASCE DAL MIGLIOR OLIO EXTRA VERGINE 'GUGLIELMI' E IL GUSTO INCONFONDIBILE DEL PREZIOSO TUBERO NOTO PER IL SUO PROFUMO PERSISTENTE

### CORATINA

LA REGINA DELLE MONOCULTIVAR D'ITALIA, È UN OLIO EXTRA VERGINE ESTRATTO A FREDDO, INDIMENTICABILE AL PALATO PER IL SUO GUSTO INTRIGANTE, ARMONIOSAMENTE IN BILICO TRA L'AMARO E IL PICCANTE CON PROFUMI DELL'ERBA BAGNATA

### PERANZANA

UN EXTRA VERGINE FRUTTATO LEGGERO, PARTICOLARMENTE DELICATO, LA CUI IDENTITÀ RISIEDA NELLA GIUSTA PROPORZIONE FRA DOLCE, PICCANTE E AMARO

---

## CENTONZE

---

### CENTONZE

QUEST'OLIO NASCE DA UNA VARIETÀ DI OLIVA SICILIANA, LA NOCELLARA DEL BELICE, E SI CARATTERIZZA PER UN INTENSO COLORE VERDE, UN PROFUMO FRUTTATO D'OLIVA APPENA SPREMITA E UNA COMPLESSA COMPOSIZIONE AROMATICA COSTITUITA DA TONI ERBACEI, MA ANCHE ESSENZE DI POMODORO E CARCIOFO

# LA PIZZA IN TEGLIA DA ASPORTO

## NEWS 2024

PUOI ANCHE ORDINARLA AL TAVOLO, TROVI LE PROPOSTE ALL'INTERNO DEL MENÙ.



IL NUOVO IMPASTO DI LUCA FATTO  
APPOSTA PER IL CONSUMO A CASA

UNA VOLTA RIGENERATO NEL FORNO  
È COME APPENA SFORNATO





**A DIFFERENZA DELLA PIZZA TONDA, CHE QUANDO ARRIVA A CASA HA GIÀ PERSO LA SUA FRAGRANZA, QUESTA PIZZA IN TEGLIA CONSERVA TUTTE LE SUE QUALITÀ ORGANOLETTICHE, ANCHE DOPO 2 O 3 GIORNI DALL'ACQUISTO**



**PENSATA CON AMORE PER  
PORTARE UN PEZZETTO DI  
CUORE A CASA CON TE.**



# ALLERGENI

## LISTA DELLE SOSTANZE E DEI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1.** CEREALI CONTENENTI GLUTINE: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT E DERIVATI.
- 2.** CROSTACEI.
- 3.** UOVA.
- 4.** PESCE.
- 5.** ARACHIDI.
- 6.** SOIA.
- 7.** LATTE.
- 8.** FRUTTA A GUSCIO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, DI PECAN, DEL BRASILE, MACADAMIA, PISTACCHI.
- 9.** SEDANO.
- 10.** SENAPE.
- 11.** SEMI DI SESAMO.
- 12.** ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.
- 13.** LUPINI.
- 14.** MOLLUSCHI.

IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO (CE) 853/2004 ALLEGATO III, SEZIONE VII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3.



**CUORE**

L U C A   B R A N C A T I

PIZZERiacUORENAPoletano.com

f @ PIZZERiacUORE\_

