

all'Incrocio

Sapori di Pizza da Rosaria e Gennaro

Informazioni utili:
1) in questo menù trovate pizze, insalate e bevande di ogni tipo; 2) spesso ci sono anche delle Pizze Fuori Menù, chiedete e noi ve ne parliamo; 3) per i dolci chiamateci al tavolo, anche di quelli ne parliamo a voce; 4) non fate troppe domande a Gennaro altrimenti comincia a parlare di farine italiane biologiche non stabilizzate, di pomodori, di acciughe pescate a menaica, di artigianato etico e Presidi Slow Food, e non tornate più a casa; 5) è una rottura, ma facciamo del nostro meglio per selezionare con cura tutti i prodotti che impieghiamo per le nostre ricette; 6) fate attenzione a Rosaria, ha una forza sovrumana; 7) da noi i tavoli sono vicini e ci piace che sia così, cercate di andare d'accordo; 8) per favore, non insistete per della maionese o del ketchup da mettere sopra alla pizza, ogni volta Gennaro ha bisogno di una settimana per riprendersi; 9) Com'è normale, certe materie prime possono variare in base alla stagione e alla reperibilità, quindi portare pazienza; 10) se avete letto tutto siete persone gentili, detto questo non riceverete ugualmente premi o congratulazioni.

GAMBERO ROSSO

Nella Guida
Gambero Rosso
dal 2013

aspettando

Sciuè Sciuè ..... 7€

Base Pizza condita con Pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP. *A fine cottura:* Capperi Croccanti di Pantelleria IGP, Origano Bio, Basilico.

allergeni(1)

L'Agliata ..... 7€

Base Pizza condita con l'Intingolo Agliata della Casa a base di Prezzemolo Fresco sminuzzato, Olio EVO, trita di Aglio Rosso Dolce di Nubia Slow Food.

allergeni(1-5)

Alici del Mar Cantabrico ..... 12€

Degustazione di Alici Cantabriche del Mongetto spinate e dissalate al momento.

allergeni(4)

Alici di Menaica ..... 12€

Degustazione di Alici di Castellammare di Stabia Presidio Slow Food dissalate al momento.

allergeni(4)

La Bruschetta Classica ..... 2,50€

Fetta di pane croccante, grattata di Aglio Rosso Dolce di Nubia Slow Food, Olio EVO, Pomodoro Fresco e Origano Bio.

allergeni(1-7-12)

La Bruschetta Speciale ..... 4€

Fetta di pane croccante, grattata di Aglio Rosso Dolce di Nubia Slow Food, Olio EVO, Lardo alle erbe (o affettato a scelta); in alternativa con Verdure Fresche.

allergeni(1-7-12)

pizze classiche

Marinara ..... 8€

Pomodoro Pelato Terre Slow, Pomodoro Fresco, Aglio Rosso Dolce di Nubia Slow Food, Origano Bio, Basilico.

allergeni(1)

Margherita ..... 8€

Pomodoro Pelato Terre Slow, Fiordilatte Bio, Basilico.

allergeni(1-7)

La Mia Margherita ..... 11€

Polpa di Antico Pomodoro San Marzano, Stracciata di Fiordilatte Artigianale, Basilico.

allergeni(1-7)

Bufala ..... 11€

Pomodoro Pelato Terre Slow, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Basilico.

allergeni(1-7)

Capricciosa ..... 12€

Pomodoro Pelato Terre Slow, Fiordilatte Bio, Prosciutto Cotto Alta Qualità, Champignons Freschi, Carciofini Pugliesi, Basilico.

allergeni(1-4-12)

Diavola ..... 10€

Pomodoro Pelato Terre Slow, Fiordilatte Bio, Salamino Piccante, Basilico.

allergeni(1-4-12)

Quattro Formaggi ..... 12€

Pizza Bianca con Fiordilatte Bio, Comté DOP 18 mesi, Montasio DOP 5 mesi, Fontina Valdostana DOP 5 mesi, Gorgonzola DOP al naturale semistagionato, Pepe e Spezie, Basilico.

allergeni(1-7)

Napoli ..... 11€

Pomodoro Pelato Terre Slow, Fiordilatte Bio, Alici spinate e dissalate a mano, Origano Bio, Basilico.

allergeni(1-4-7)

Siciliana ..... 15€

Pomodoro Pelato Terre Slow, Fiordilatte Bio, Alici spinate e dissalate a mano, Capperi dell'Isola, Olive Greche, Salamino Piccante, Origano Bio, Basilico.

allergeni(1-4-7-12)

Ortolana ..... 14€

Pomodoro Pelato Terre Slow, Fiordilatte Bio, Pomodoro Fresco, Melanzane, Peperoni e Zucchine dell'orto, Basilico.

allergeni(1-7)

Tonno, Cipolla e Capperi ..... 14€

Pomodoro Pelato Terre Slow, Fiordilatte Bio, Capperi dell'Isola, Filetti di Tonno sott'olio Alta Qualità, Cipolla Rossa Dolce, Basilico.

allergeni(1-4-7)

Calzone ..... 12€

Pomodoro Pelato Terre Slow, Fiordilatte Bio, Champignons Freschi, Prosciutto Cotto Alta Qualità, Parmigiano Reggiano DOP, Olio EVO.

allergeni(1-7-12)

pizze della casa

Incrocio ..... 16€

Pomodoro Pelato Terre Slow, Alici spinate e dissalate a mano, Capperi dell'Isola, Olive Viola.
A fine cottura: Burrata Fresca, Pomodorini Semisecchi, Origano Bio, Basilico.

allergeni(1-4-7)

Limone ..... 14€

Pizza Bianca con Fiordilatte Bio, Alici spinate e dissalate a mano, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Spolverata di Pepe e Spezie.
A fine cottura: Spremuta di Succo di Limone di Costiera, Basilico.

allergeni(1-4-7)

Ischitana ..... 16€

Pomodoro del Piennolo, Capperi dell'Isola, Melanzane al forno.
A fine cottura: Provola di Bufala DOP, Pomodorini Semisecchi, Origano Bio, Basilico.

allergeni(1-7)

Gennarì ..... 14€

Pizza Bianca con Fiordilatte Bio, Alici spinate e dissalate a mano, qualche goccia di Intingolo d'Agliata, Pomodoro Fresco, Carciofini Pugliesi, Capperi dell'Isola, Olive Greche, Olive Viola, Basilico.

allergeni(1-4-7)

Provola e Pepe ..... 12€

Pomodoro del Piennolo, Fiordilatte Bio, Provola di Bufala DOP, Spolverata di Pepe Creola, Basilico.

allergeni(1-7)

Parma ..... 15€

Pomodoro Pelato Terre Slow, fiordilatte bio, melanzane al forno.
A fine cottura: scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi, Prosciutto crudo.

allergeni(1-4-7-12)

Piennolo Giallo ..... 15€

Pomodoro Giallo del Piennolo del Vesuvio DOP, Ricotta Vaccina, Capperi dell'Isola, Olive Taggiasche, qualche Goccia di Colatura di Alici, Origano Bio, Basilico.

allergeni(1-7)

Dolomite ..... 16€

Pizza Bianca con Fiordilatte Bio, Pomodoro Fresco, Porcini di Montagna (abbattuti appena raccolti) saltati con Olio EVO Pugliese e Aglio Rosso Dolce di Nubia Slow Food.
A fine cottura: Porchetta Trevigiana, Basilico.

allergeni(1-7-12)

Montanara ..... 12€

Pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP, Caciocavallo DOP, Fiordilatte Bio, Spolverata di Pepe e Spezie, Basilico.

allergeni(1-7)

Amatrice ..... 15€

Pomodoro Pelato Terre Slow, Fiordilatte Bio, Cipolla Rossa Dolce. *A fine cottura:* Lardo alle Erbe e Pecorino Romano DOP, Basilico.

allergeni(1-7-12)

Calzone Fritto del Cantabrico ..... 15€

Mozzarella Fiordilatte Bio, Prosciutto Cotto Alta Qualità, Alici spinate e dissalate a mano, accompagnato da un Guazzetto di Pomodoro del Piennolo del Vesuvio, Origano Bio e Olio EVO.

allergeni(1-4-5-7)

Calzone Fritto *O' Scugnizz* ..... 15€

Mozzarella Fiordilatte Bio e Ripieno preparato al momento a base di Ricotta Vaccina, Sfilaccetti di Prosciutto Cotto Alta Qualità, Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 26 mesi, Pancetta e Salamino Piccante, Pecorino Romano DOP, il tutto amalgamato con Tuorlo d'Uovo Bio. Accompagnato da un Guazzetto di Pomodoro del Piennolo del Vesuvio, Origano Bio e Olio EVO.

allergeni(1-3-5-7-12)

variazioni

Per ogni tua esigenza, non esitare a conttatare il nostro personale.

Pasta di Farro ..... + 1,50€

Grano Duro Senator Cappelli ..... + 1,50€

Le Pizze Battute ..... + 4€

Le Pizze Battute Speciali ..... s.q.q.

Coperto e Servizio **2,50€**

insalate

Acqua Sale ..... 14€

Friselle Salentine di Grano Duro bagnate con Acqua di Mare e condite con Pomodoro Fresco, Capperi dell'Isola, Treccine di mozzarella Fiordilatte, Olive Taggiasche, Origano Bio, Basilico.

allergeni(1)

Brasiliana ..... 13€

Lattuga, Pomodoro Fresco, Mais, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Uovo all'occhio di bue.

allergeni(3-7)

Estiva ..... 13€

Lattuga, Pomodoro Fresco, Tonno Pinna gialla pescato ad Amo, Olive Nere, Alici spinate e dissalate a mano.

allergeni(4)

Reale ..... 13€

Rucola, Pomodoro Fresco (selezionato a seconda della stagione), Carote, Mozzarella di Bufala Campana DOP.

allergeni(7)

Rosy ..... 14€

Lattuga, Pomodoro Fresco, Rucola, Carote, Mais, Tonno Pinna Gialla pescato ad Amo, Mozzarella di Bufala Campana DOP.

allergeni(4-7)

Semplice ..... 13€

Pomodoro Fresco, Tonno Pinna Gialla pescato ad Amo, Olive Nere e Origano Bio.

allergeni(4)

Caprese ..... 12€

Pomodoro Fresco,Mozzarella di Bufala Campana DOP, Olio EVO, Origano Bio, Basilico.

allergeni(4)

bibite

Acqua minerale Microfiltrata 0,45l ..... 2€

Acqua minerale Microfiltrata 0,75l ..... 3€

Bibite in bottiglia 0,33l ..... 3,50€

Amari ..... a partire da: 4€

Grappe ..... a partire da: 4€

Caffé ..... 1,50€

Caffé Decaffeinato ..... 2€

Caffé Corretto ..... 2,50€

Caffé d'Orzo ..... 2€

birre

Distelhäuser / Pils

0,3 l ..... 3€

0,5 l ..... 6€

Weihenstephaner / Hefeweissbier

0,3 l ..... 3,5€

0,5 l ..... 6€

Alt Rhenania

0,3 l ..... 3,5€

0,5 l ..... 6,5€

Labi Space Hop / Session IPA

0,3 l ..... 4,5€

0,5 l ..... 6,5€

carta dei vini

veneto

Piazza Venezia / Venezia

Cabernet Franc ..... 3€ / 12€
Lieson Tai ..... 3€ / 12€

Siro Merotto / Colli Trevigiani

Prosecco col fondo IGT
Un Sol di Bianco ..... 4€ / 15€
DOCG Spumante Brut ..... 5€ / 18€

friuli

Zorzon / Collio

Pinot Grigio DOC ..... 6€ / 20€
Merlot DOC ..... 6€ / 20€

campania

Martusciello / Penisola Sorrentina

Ottouve Gragnano ..... 6€ / 25€



allergeni

Cereali contenenti glutine ..... (1)

Crostacei e derivati ..... (2)

Uova e derivati ..... (3)

Pesce e derivati ..... (4)

Arachidi e derivati ..... (5)

Soia e derivati ..... (6)

Latte e derivati ..... (7)

Frutta con guscio ..... (8)

Sedano e derivati ..... (9)

Senape e derivati ..... (10)

Sesamo e derivati ..... (11)

Anidride solforosa e solfiti ..... (12)

Lupini e derivati ..... (13)

Molluschi e derivati ..... (14)



Orario di Apertura

12:00 - 14.30
18.45 - 23.30

Giorni di Chiusura

Domenica a Pranzo
&
Mercoledì