

PIZZERIA

Erico Porzio

s'adda sapè fà



ALLERGENI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova 1	0	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce 1	1	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi 1	2	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia 1	3	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per
Iniziare

Aperipizza



Pizza indicata come centro tavola con: pomodorini gialli e rossi, fior di latte e straccetti di bufala, al centro alzatina con cascata di crudo di Parma e cestino di frittura mista e ciliegine di mozzarella Campana DOP.

per 2 persone | € 12,00

per 4 persone | € 14,00

per 6 persone | € 15,00

I nostri prodotti

Pomodori: adottiamo solo ed esclusivamente pomodori San Marzano DOP dalle coltivazioni dell'agro Nocerino Sarnese. Grazie alla volontà e tenacia di agricoltori che avvertono l'esigenza di unire le proprie conoscenze e la capacità di coltivare il pomodoro seguendo le esperienze tramandate da generazioni, il San Marzano è divenuto un pomodoro DOP e si presenta come una delle eccellenze Italiane nel mondo.

Altri pomodori molto ricercati e particolari da noi usati sono: il Pomodoro di Corbara, il Pomodoro giallo della Piana del Sele, le Pacchetelle del Piennolo DOP Vesuviano, i Datterini Siciliani.

Latticini: usiamo solo ed esclusivamente Provola, Ricotta e Fior di Latte d'Agerola, di maestri caseari che utilizzano latte di provenienza campana o lucana, consegnato entro 24 ore dalla mungitura e immediatamente lavorato. Tale procedimento, garantisce prodotti di altissima qualità e digeribilità.

Utilizziamo il Grana Padano DOP stagionato 24 mesi che può essere individuato come RISERVA e costituisce dunque una nuova selezione, dedicata ai consumatori più attenti ed esigenti e che si distinguono per una cultura gastronomica sofisticata e per la ricerca dei prodotti di eccellenza.

Olio: Utilizziamo: due tipi di olii, a) Olio extra vergine d'oliva DOP delle Colline Salernitane dal sapore più intenso che viene utilizzato per le pizze meno condite come le classiche, b) Olio extravergine d'oliva dei frantoi Cilentani dal sapore più delicato e adoperato per le pizze speciali. I produttori di questi olii diffondono nel territorio nazionale un'arte antica, che passa di generazione in generazione che esercitano da tempo l'arte di produrre, con passione e professionalità, due tra i migliori olii italiani.

Salumi: salame, pancetta, capocollo e salsiccia di maialino nero. La razza Casertana è il ceppo suino autoctono più importante dell'Italia Meridionale. Il maialino nero Casertano è un animale rustico che viene allevato allo stato semi-brado nei boschi casertani e del Sannio Beneventano, si nutre principalmente di ghiande, castagne, noci e frutti selvatici, alimenti naturali che danno alle sue carni sapori e profumi di una volta.

Il nostro impasto: Beh, quello rimane un segreto!

COPERTO: € 1,00

Antipasti

Le Fritture (Prodotti Artigianali)

Cuoppo Napoletano	Crocchè, arancino, zeppolina, frittatina, patatine	€ 3,00
Crocchè Piccoli	5 pezzi	€ 2,00
Crocchè Grande di Patata con Provola		€ 1,50
Frittatine Mignon	4 pezzi	€ 2,00
Frittatina Grande		€ 2,00
Arancini Mignon	5 pezzi	€ 2,00
Arancino Grande		€ 1,80
Tris di Frittatine Medie	Friarielli e provola, mortadella e provola, cacio e pepe	€ 4,00
Palline di ricotta	5 pezzi	€ 2,00
Degustazione Montanara:	per 2 o per 4 persone	
Ragù e polpette		€ 5,00
Genovese e bufala		€ 5,00
Mortadella, ricotta, granella di pistacchio		€ 4,00
Mortadella, burrata, chips di pistacchio		€ 4,50
Nerano e provolone del monaco		€ 4,50

Le Insalatone (Solo a pranzo)

Insalata Primavera	Filetto di tonno di Cetara in olio Evo, lattuga, pomodori datterini, mais olive nere Caiazzane, olio Evo	€ 7,00
Insalata di Pollo	Lattuga, petto di pollo, Grana Padano DOP 24 mesi, limone, sale, olio Evo	€ 7,00
Total	Lattuga, rucola bio, mais, pomodori datterini, filetto di tonno di Cetara, ciliegine di bufala Campana DOP	€ 7,00
Insalata Errico	Noci, pomodorini, ovile verdi, Grana Padano DOP 24 mesi, lattuga	€ 7,00

Per informazioni circa gli allergeni rivolgersi al personale e consultare la tabella a fine menu.

Le Pizze Social



PIZZIMBOCCA - € 9,00



Tre gusti:
Metà Margherita e Salsicciotto
(salsiccia sbriciolata di maialino nero, provola e patate al forno),
Metà Saltimbocca (crudo, mozzarella e rucola bio)



POKER - € 9,00



Quattro gusti:
Margherita, Ripieno Classico,
Pizza Fritta, Salsiccia e Friarielli

 Oltre 3.000.000 di visualizzazioni



KE PIZZA - € 9,00



Cornicione ripieno di cervellatina intera, al centro Metà friarielli e provola e Metà patate al forno e fior di latte



KELLALLA'   - € 9,00



Cornicione ripieno di polpettine al ragù, ciliegine di mozzarella e crema di ricotta, al centro Margherita, con scaglie di cacioricotta del Cilento

 Oltre 3.000.000 di visualizzazioni



MARGHERRICO - € 8,00

Cornicione ripieno di crema di ricotta, base Margherita, condita a fine cottura con ciliegine di bufala campana dop e grattugiato di cacioricotta Cilentana



SPAKKANAPOLI - € 9,00



Quattro gusti:
Montanara classica, Pizza Fritta,
Margherita DOP, Saporita (Bianca - con straccetti di bufala, fior di latte d' Agerola, patate al forno, pancetta di maialino nero Casertano e scaglie di provolone del Monaco)



PARTENOPE - € 8,00



Passata di pomodorini gialli del piennolo, fior di latte d'Agerola in cottura. Condita alla fine con crema di pomodorino rosso del piennolo DOP, crema di basilico e chips di parmigiano reggiano

FIOR DI RAGÙ - € 9,50



Cornicione ripieno di ricotta d'Agerola, base di ragù napoletano, polpette al ragù. Condita a fine cottura con bocconcino di mozzarella di bufala campana DOP e grattugiata di cacioricotta cilentana

SANSONE - € 8,50



Bianca con provola d'Agerola, condita a fine cottura con speck altoatesino, pesto di noci, granella di noci e ciuffetti di ricotta d'Agerola

KE PIZZA - € 9,00



(da ottobre a maggio)
Cornicione ripieno di cervellatino, metà fior di latte e friarielli, metà patate al forno e provola

SBRICIOLATA - € 8,00



Base bianca con provola, condita a fine cottura con speck, tarallo napoletano sbriciolato e crema di nduja

LARDIATA - € 9,00



Passata di datterino giallo siciliano, fior di latte d'Agerola. Condita a fine cottura con lardo di maialino nero casertano e fonduta di pecorino romano

FAVOLA - € 8,00



Bianca con mozzarella di bufala campana DOP, mortadella di Bologna IGP, pesto di pistacchio di Bronte, granelli di pistacchio e scaglie di cacioricotta del cilento

L'IMBOSCATA - € 9,50



Base bianca con provola, funghi porcini in cottura e macinato di scottona. Condita con scaglie di tartufo, chips di parmigiano reggiano e gocce di pesto di rucola

ROMANESCA - € 8,00



Porchetta di Ariccìa, provola d'Agerola e patate al forno

Le Stagionali

PRIMAVERA - €8,00



Ripieno bianco di fior di latte d'Agerola, condito a fine cottura con pomodorini datterini siciliani, rucola bio, crudo di Parma e scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi

FRESCA - €8,00



Ombra di pomodoro san Marzano, condita a fine cottura con rucola selvatica bio, crema di burrata, datterini siciliani, ciliegine di bufala campana DOP

OLIVE E CAPPERI - €8,00



Passata di pomodorini gialli del piennolo, olive nere caiazzane, capperi di salina. Condita a fine cottura con crema di pomodorino del piennolo rosso e gocce di crema di prezzemolo

SOAVE - €8,00



Bianca con mozzarella di bufala campana DOP, zucchine, condita a fine cottura con bresaola valtellinese e ciuffetti di ricotta d'Agerola

RICORDI D'INFANZIA - €9,00



Crema di zucchine, fior di latte d'agerola, trito di fiori di zucca, condita a fine cottura con pancetta di maialino nero e scaglie di provolone del monaco

IL COTTO A CRUDO - €8,00



Bianca con bufala affumicata, condita a fine cottura con prosciutto cotto di filiera lucana, crema di stracciatella di bufala campana, gocce di crema di basilico

POKER ESTIVO - €9,00



Quattro gusti:
Pizza frita: Ricotta, provola e pomodorino del piennolo
Ripieno al forno: crema di zucchine e fior di latte d'Agerola, metà rossa in uscita bocconcini di mozzarella di bufala campana DOP, metà fior di latte d'Agerola e in uscita pomodorino datterino siciliano, crudo di Parma e burrata pugliese

PIZZAIOLA - €7,00



Sugo di pomodorini del piennolo rossi e gialli aromatizzato con un pizzico di origano siciliano, condita a fine cottura con fette di provola d'Agerola, pepe nero e gocce di crema di basilico

NERANO - €9,00



Bianca con fior di latte e zucchine in doppia consistenza (crema e pezzi) mantecata con 2 formaggi (parmigiano, pecorino) condita a fine cottura con scaglie di provolone del monaco

Pizze Speciali

Totò € 9,00

Cornicione ripieno di ricotta, al centro pesto di basilico artigianale, salsiccia sbriciolata di maialino nero Casertano e fior di latte d'Agerola

Saporita € 8,00

Bianca - con straccetti di bufala, fior di latte d'Agerola, patate al forno, pancetta di maialino nero Casertano e scaglie di provolone del Monaco

Corbari € 6,50

Pomodoro corbarino schiacciato a mano, mozzarella di bufala Campana DOP, grattugiata di **cacioricotta del Cilento**

Don Antonio € 7,00

Pomodorino del Piennolo Vesuviano DOP e mozzarella di bufala Campana DOP

Papillon € 8,00

Centro ripieno di ricotta e provola d'Agerola e pepe, un trancio di margherita, un trancio di Pulcinella, con involtino di crudo e ciliegine di mozzarella di bufala Campana DOP

Salsicciotto € 7,50

Bianca - con provola d'Agerola, salsiccia sbriciolata di maialino nero Casertano e patate al forno

Primavera € 8,00

Ripieno bianco di fior di latte d'Agerola, condito a fine cottura con pomodori datterini siciliani, rucola bio, crudo di Parma, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi

Scarolina € 7,00

Ripieno bianco in crosta di formaggio con provola e scarola liscia, saltate in padella e insaporite con tocchetti di acciughe di Cetare e olive nere Caiazzane

Tonnata € 9,00

Crema di cipolle rosse di Tropea IGP Bianca -, filetti di tonno di Cetara, olive nere Caiazzane, fior di latte d'Agerola

Genovese € 8,00

Bianca - Sugo di genovese secondo l'antica ricetta Napoletana con cipolle ramate di Montoro, mozzarella di bufala Campana DOP, grattugiata di **cacioricotta del Cilento**

Carciofina € 8,50

Bianca - Provola d'Agerola, carciofini arrostiti campani, condita a fine cottura con capocollo di maialino nero casertano e scaglie di provolone del monaco

O' Ciurill' € 8,50

Bianca - Ricotta d'Agerola, mozzarella di bufala campana DOP e fiori di zucca, condita a fine cottura con capocollo di maialino nero casertano e granella di noci

Pizza con cornicione sottile
che straborda dal piatto.

Peso panetto: 320 g.

+ € 1,50 Margherita e Marinara

+ € 2,00 tutte le altre pizze

Tutte le nostre pizze sono disponibili con impasto integrale e/o ai cereali come da menù con un extra di 1 euro.

Come da menù + € 1,00

Pino Daniele € 9,00

Bianca - Provola d'Agerola, funghi porcini, salsiccia sbriciolata di maialino nero Casertano, granella di mandorle tostate

Peperonata € 7,50

Bianca - con fior di latte d'Agerola, salsiccia sbricilata di maialino nero e peperoni in padella

Ricciulella € 8,50

Bianca - Fior di latte d'Agerola, scarola liscia, olive nere Caiazzane, acciughe di Cetara

Terrona € 9,00

Crema di cipolla rossa di Tropea IGP Bianca -, fior di latte d'Agerola, ciliegine di mozzarella di bufala Campana DOP, Nduja di Spilinga e scaglie di **cacioricotta del Cilento**

Boscaiola € 8,00

Bianca - Provola d'Agerola, funghi chiodini e porcini, pancetta di maialino nero Casertano e fior di latte d'Agerola

Deliziosa € 8,50

Crema di zucca Bianca -, fior di latte d'Agerola, pancetta tesa di maialino nero Casertano e scaglie di provolone del Monaco

Zuccosa € 8,00

Crema di zucca Bianca -, provola d'Agerola, funghi porcini e salsiccia sbriciolata di maialino nero Casertano

Fresca € 8,00

Ombra di pomodoro San Marzano DOP, pomodori datterini Siciliani, ciliegine di mozzarella di bufala Campana DOP, straccetti di bufala e rucola bio

Arcobaleno € 7,50

Pomodori nigli Campani, pacchetelle del Piennolo Vesuviano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP

Scarpariello € 7,50

Passata di pomodoro giallo della Piana del Sele, fior di latte d'Agerola, Nduja di Spilinga, grattugiata di **cacioricotta del Cilento**

Per informazioni circa gli allergeni rivolgersi al personale e consultare la tabella a fine menu.

Pizze Classiche

Marinara	€ 4,00	Diavola	€ 5,50
Pomodoro San Marzano DOP, origano di collina siciliano e Aglio Bianco Polesano DOP		Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, salame Napoli, peperoncino, basilico, olio Evo	
Marinara Special Rivisitata	€ 7,00	Ripieno	€ 6,50
Marinara con aggiunta di Olive Caiazzane, Acciughe di Cetara e tocchetti di pacchetelle del Piennolo Vesuviano DOP		Ripieno - Ricotta e fior di latte d'Agerola, salame Napoli, pepe e pomodoro San Marzano DOP	
Margherita Classica	€ 4,50	Affumicata	€ 5,50
Pomodoro San Marzano DOP e fior di latte d'Agerola		Provola d'Agerola e pomodori Datterini Siciliani	
Con aggiunta di:	+ €1 per ogni ingrediente aggiunto	Filetto	€ 5,50
<ul style="list-style-type: none">• prosciutto cotto;• salame;• funghi.		Bianca - con Pomodori Datterini Siciliani, fior di latte d'Agerola	
Cosacca	€4,00	Capricciosa	€ 7,00
Pomodoro San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Basilico, olio EVO		Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, carciofini, funghi, prosciutto cotto, olive nere Caiazzane	
Margherita DOP	€ 5,50	Lasagna	€ 6,50
Pomodoro San Marzano DOP e mozzarella di bufala Campana DOP		Margherita con prosciutto cotto e ricotta d'Agerola	
Margherita Gialla  	€ 6,00	Prosciutto e Funghi	€ 6,50
Passata di pomodoro giallo della Piana del Sele, fior di latte d'Agerola, pepe nero, grattugiata di caciocotta del Cilento		Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, prosciutto cotto e funghi	

A' rot e carrett

Pizza con cornicione sottile che straborda dal piatto.
Peso panetto: 320 g.

+ € 1,50 Margherita e Marinara
+ € 2,00 tutte le altre pizze

Impasto integrale o ai cereali

Tutte le nostre pizze sono disponibili con impasto integrale e/o ai cereali come da menù con un extra di 1 euro.

Come da menù + € 1,00



Pizze Classiche

Viennese

€ 6,50

Bianca - fior di latte d'Agerola, patatine fritte e wurstel artigianali

Giovane

€ 7,00

Bianca - panna, crochè sbriciolato, fior di latte d'Agerola, prosciutto cotto

Mimosa

€ 7,00

Bianca - fior di latte d'Agerola, panna, prosciutto cotto e mais

Ortolana

€ 7,00

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, verdure miste

Quattro Stagioni



€ 7,00

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, prosciutto cotto, salame Napoli, olive, carciofini e funghi

Caro Papà

€ 7,00

Bianca - con Provola d'Agerola, salsiccia di maialino nero, funghi e scaglie di Grana Padano DOP 24 mesi

Quattro Formaggi

€ 7,50

Bianca - con fior di latte d'Agerola, gorgonzola, condita a fine cottura con provolone del monaco, scaglie di cacioricotta e fonduta di pecorino romano

Patanella

€ 6,50

Bianca - con Fior di latte d'Agerola, salsiccia di maialino nero, patatine fritte

Zingara



€ 7,00

Bianca - con Fior di latte d'Agerola, Crudo di Parma, rucola bio, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

Chef

€ 7,00

Bianca - con Panna, fior di latte d'Agerola, prosciutto cotto e funghi

Pulcinella

€ 7,00

Fior di latte d'Agerola, salsiccia di maialino nero e friarielli

Donna Lucia

€ 6,00

Pomodori Datterini Siciliani, mozzarella di bufala Campana DOP

Per informazioni circa gli allergeni rivolgersi al personale e consultare la tabella a fine menu.

Pizze Fritte

Completa

Cicoli, ricotta e fior di latte d'Agerola, pomodori San Marzano DOP e pepe

€ 6,50

Napoletana

Ricotta e fior di latte d'Agerola, salame Napoli, pomodoro San Marzano DOP e pepe

€ 6,50

Leggera

Provola d'Agerola, pomodoro San Marzano DOP e pepe

€ 5,00

Napoleone

Ricotta e fior di latte d'Agerola, prosciutto cotto e pepe

€ 6,00

Soffritta

(Solo d'inverno) Soffritto napoletano e provola d'Agerola

€ 6,00

Montanara Classica

Montanara - Fritta, ripassata al forno con passata di pomodoro del piennolo DOP, mozzarella di bufala Campana DOP e grattugiata di [cacioricotta del Cilento](#)

€ 7,00

Pizze Vegane

Marinara

Pomodoro bio, origano di montagna, aglio

€ 5,00

Margherita

Veg mozzarella, pomodoro bio

€ 6,00

Siciliana

Pomodoro bio, veg mozzarella, melanzane

€ 7,00

Ortolana

Pomodoro bio, veg mozzarella, verdure miste

€ 8,00

Pascalina

Farina di semintegrale, pesto di friarielli, pomodoro San Marzano DOP o pomodori corbarini, olio EVO, noci, aglio, peperoncino e olive nere Caiazzane

€ 8,00

PIZZAPASCALINA.IT - Per ogni pizza 1 euro verrà devoluto alla fondazione Pascale

i Dolci



Dolciaria Marigliano è un'azienda fondata nel 2006; specializzata nella produzione di dolci, è guidata dall'esperienza di Giovanni e dal talento creativo di Alessandro Marigliano.

Giovanni e Alessandro sono uniti nella volontà di proporre un prodotto dolciario artigianale di alta qualità che emozioni e, allo stesso tempo, proponga gli aromi, i profumi e i colori memorabili della propria terra. Grazie alla passione e ad un'attenta ricerca nasce una linea di prodotti dove la tradizione, l'innovazione e la fantasia si combinano in una sintesi perfetta. Le prelibatezze offerte dalla loro pasticceria sono molteplici: torte della tradizione napoletana rivisitate in chiave moderna, nuove ed inimitabili invenzioni dolciarie, monoporzioni deliziose per momenti unici, innovativi dolci proposti in bicchieri e barattoli, gelato artigianale della tradizione italiana. Ma l'offerta Marigliano non finisce qui!

I due fratelli propongono una linea di soffici lievitati dedicati alle festività della tradizione: panettoni e colombe prodotti con lievito madre, tramandato da generazioni, e con ingredienti di alta qualità accuratamente selezionati, come tutta la produzione Marigliano.

Dolci Marigliano

€ 4,50

Bollicine

Berlucchi Franciacorta Cuvee - 75cl	€ 18,00	I Borboni Asprinio Brut - 75cl	€ 14,00
Falanghina Spumante - 75cl	€ 10,00	Ferrari brut - 75cl	€ 16,00
		Spumante della Casa - 75cl	€ 6,00

le Bibite Analcoliche

Acqua Frizzante/Naturale - 1l	€ 2,00	Coca Cola in vetro - 33 cl	€ 2,00
Sprite in vetro - 33 cl	€ 2,00	Coca Cola Zero in vetro - 33 cl	€ 2,00
Fanta in vetro - 33 cl	€ 2,00	Coca Cola in vetro - 1l	€ 4,00

Per Finire

Amaro	€ 1,50	Liquirizia	€ 1,50
Limoncello	€ 1,50	Grappa	€ 1,50
Meloncello	€ 1,50	Caffè	€ 1,00
Cocconcello	€ 1,50		

Per informazioni circa gli allergeni rivolgersi al personale e consultare la tabella a fine menu.

Birre alla Spina



Menabrea Chiara

Birra normale chiara di bassa fermentazione, Premium Lager. Prodotta con malto, mais, luppolo, acqua. Le migliori materie prime, una lunga maturazione e la leggerissima acqua delle Alpi biellesi conferiscono, sin dal 1846, un gusto pieno e raffinato. Birra assai equilibrata che evidenzia un notevole sentore di floreale e di fruttato grazie ai lieviti speziati usati per la sua produzione.

Grado alcolico: 4,8%

0,2l € 2,50

0,4l € 4,50



Menabrea Rossa

Birra rossa doppio malto di bassa fermentazione, Specialità. Birra doppio malto con schiuma abbondante e persistente. È caratterizzata da un dolce aroma di malto tostato e zucchero di canna sostenuta da un corpo strutturato.

Grado alcolico: 7,5%

0,2l € 3,00

0,4l € 5,00

Birre in Bottiglia



Ichnusa

0,33l - € 2,50

Stile: Lager

Fermentazione: Bassa

Grado alcolico: 4,7%

Temperatura di servizio: 3°C



Ichnusa non Filtrata

0,5l - € 4,00

Stile: Lager non filtrata

Fermentazione: Bassa

Grado alcolico: 5%

Temperatura di servizio: 3°C



Tennent's Super

0,33l - € 3,00

Stile: Strong Lager

Fermentazione: Bassa

Grado alcolico: 9%

Temperatura di servizio: 6-8°C

Moretti

0,33l - € 2,00

0,66l - € 3,50

Peroni Senza Glutine

0,33l - € 2,00

Heineken

0,66l - € 3,50

Birre Artigianali Napoletane



9% € 3,50

Nativot Red

Stile: Red Strong Ale

Fermentazione: alta, rifermentata in bottiglia

Temperatura di servizio: 10°C



5,2% € 3,50

Nativot

Stile: Lager

Fermentazione: bassa, rifermentata in bottiglia

Temperatura di servizio: 7°C



9% € 3,50

Paliat

Stile: Imperial Stout

Fermentazione: alta, rifermentata in bottiglia

Temperatura di servizio: 10°C

N'artigiana



4,8% € 5,50

Oro

66cl

Stile: Lager

Fermentazione: Bassa
Colore oro brillante, schiuma bianca e compatta. Delicato aroma floreale, oli essenziali di luppolo. Gusto equilibrato, leggera amarezza



5,8% € 6,00

Ambrata

66cl

Stile: Pale Ale

Fermentazione: Alta
Colore ambrato e luminoso, schiuma bianca e compatta. Iniziali note maltate, profumi di vaniglia e chiodi di garofano. Sapore deciso, finale dissetante e speziato



5,0% € 5,50

Rossa

66cl

Stile: Lager

Fermentazione: Bassa
Colore bruno con riflessi rubino, schiuma bianca e compatta. Iniziali note fruttate, caldo aroma di malto e caramello. Sapore intenso, finale coinvolgente



7,0% € 6,00

Doppio Malto

66cl

Stile: Strong Ale

Fermentazione: Alta
Colore oro antico, schiuma bianca e compatta. Esplosione di aromi, note fruttate di mela verde e di erbe officinali. Corposa, retrogusto equilibrato

Birre Tedesche artigianali in Bottiglia



Norbertus Weiss Spezial

0,5l - 5,8% - € 5,50

Stile: Hefeweisse

Fermentazione: alta

Servire a 6/8°C



Norbertus Kardinal

0,5l - 7,5% - € 5,50

Stile: Bock

Fermentazione: bassa

Servire a 8/10°C



Norbertus Heteweisse Bock

0,5l - 7,2% - € 5,50

Stile: Weissebock

Fermentazione: alta

Servire a 7/9°C



Falanghina Campania IGT "Fattoria Pagano"

Vitigno: Falanghina 100%

Bianco • 75cl • 13% Zona di produzione: Vigneti alle pendici del vulcano di Roccamonfina • Sapore: sentori erbacei
Aroma: note variegata di frutti agrumati, vellutato e persistente • Servire a 8°C

€ 3,50

€ 11,00



Greco di Tufo DOCG "Fattoria Pagano"

Vitigno: Greco 100%

Bianco • 75cl • 13% Zona di produzione: Vigneti alle pendici del vulcano di Roccamonfina • Sapore: pieno e fresco
Aroma: note di agrumi e mandorla amara • Servire a 8°C

€ 13,00



Falanghina "Orneta"

Vitigno: Falanghina 100%

Bianco • 75 cl • 12% • Zona di produzione: Vigneti ben esposti dei comuni di Benevento • Sapore: fresco e fruttato • Aroma: note di agrumi, mela verde e kiwi • Servire a 8°C

€ 3,50

€ 8,00



Fiano DOCG "Pagano"

Vitigno: Fiano 100%

Bianco • 75 cl • 12% • Zona di produzione: Vigneti ben esposti dei comuni di Avellino • Sapore: acido e persistente • Aroma: note di pesca e nocciole • Servire a 8-10°C

€ 12,50



Falerno del Massiccio DOP "Pagano"

Vitigno: Fiano 100%

Bianco • 75 cl • 12% • Zona di produzione: Vigneti ben esposti dei comuni di Avellino • Sapore: acido e persistente
Aroma: note di pesca e nocciole • Servire a 8-10°C

€ 14,00



Gragnano DOC "Fiore Romano"

Vitigno: Gragnano 100%

Rosso Frizzante • 75 cl • 12,5% • Zona di produzione: Vigneti ben esposti della Penisola Sorrentina
Sapore: morbido con vena amabile • Servire a 8-10°C

€ 11,00



Aglianico DOC "Orneta"

Vitigno: Aglianico 100%

Rosso • 75 cl • 13% • Zona di produzione: Vigneti ben esposti dei comuni di Avellino • Sapore: avvolgente ed elegante
Aroma: viola, ribes, mora • Servire a 12-14°C

€ 3,50

€ 10,00



Taurasi DOCG "Orneta"

Vitigno: Aglianico 100%

Rosso • 75 cl • 14,5% • Zona di produzione: Vigneti ben esposti dei comuni di Avellino • Sapore: caldo e avvolgente • Aroma: prugna, ciliegia amara, lampone • Servire a 12-14°C

€ 21,00



Falerno del Massiccio DOP "Pagano"

Vitigno: Aglianico 80% Piediroso 20%

Rosso • 75 cl • 13,5% • Zona di produzione: Vitigno Carinola (CE) • Seducente, con note speziate balsamiche • Servire a 12-14°C

€ 14,00



Primitivo "Primus" Greco

Vitigno: Aglianico 80% Piediroso 20%

Rosso • 75 cl • 13,5% • Zona di produzione: Vitigno Carinola (CE) • Sapore: delicato ed elegante
Aroma: amarena e prugna • Servire a 12-14°C

€ 11,00



Vite Maritata Asprinio di Aversa DOC "I Borboni"

Vitigno: Asprinio 100%

Bianco • 75 cl • 13,5% • Zona di produzione: Agro Aversano e Giuglianese • Sapore: fresco e beverino
Aroma: agrumato e floreale, di fiori bianchi, erbe mediterranee e scorza di agrumi • Servire a 8-10°C

€ 14,00



Asprinio Frizzante Terre del Volturno IGT "I Borboni"

Vitigno: Asprinio 100%

Bianco • 75 cl • 12,5% • Zona di produzione: Agro Aversano e Giuglianese • Sapore: vivace, fresco, molto teso e dinamico • Aroma: pungente e fragrante • Servire a 6-8°C

€ 14,00



ALLERGENI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, o rzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova 1	0	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce 1	1	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi 1	2	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia 1	3	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi



Pizzerie Errico Porzio
Errico Porzio pizzaiolo