



Per Iniziare Aperipizza 1.7

Pizza indicata come centro tavola con: pomodorini del piennolo gialli e rossi, rucola, fior di latte d'Agerola e straccetti di bufala. Al centro alzatina con: cascata di crudo e cestino di frittura mista e ciliegine di mozzarella di bufala Campana Dop.

per 2 persone.....€ 15,00
per 4 persone.....€ 17,00
per 6 persone.....€ 19,00

Antipasti

Fritto Napoletano* 1.3.6.7.9.11 (Crocchè, arancino, zeppolina, frittatina, polenta frita, mozzarellina frita stick e patatina frita fresca)	€ 5,50
Crocchè Piccoli* (con pepe) 5 pezzi 1.3.7	€ 3,00
Crocchè Grande con provola affumicata e pepe* 1.3.6.7.11	€ 2,50
Frittatine Mignon* 1.3.7 (con carne di suino)	€ 3,00
Frittatina Grande* (con carne di bovino) 1.3.7.9.12	€ 2,50
Arancini Mignon* 5 pezzi 1.3.6.7.9.11	€ 3,00
Tris di frittatine medie* 1.3.7.8 (in base alla stagionalità dei prodotti)	€ 6,00
Patata frita fresca	€ 4,00
Tris di Montanarine classico (pomodoro, ciliegina di bufala, cacioricotta, basilico) 1.7	€ 6,00
Tris di Montanarine misto 1.7.8.9.12 (classica; genovese; mortadella, ricotta e granella di pistacchio)	€ 7,50
Patata chips croccante** 1.7	€ 4,00
Patata chips, salsiccia e cheddar** 1.3.4.6.7.10	€ 7,00
Pizzicotto fritto (ricotta, provola, cicoli e pepe) 1.7	€ 3,00
Scagliuzielli* 6pz 7 (Polenta Frita con pepe e formaggio)	€ 2,50

La Cucina di Errico

Primi (dal lunedì al venerdì, solo a pranzo)

Pennette al pomodoro fresco 1	€ 7,00
Penne alla Genovese 1.9	€ 8,50
Gnocchi alla Sorrentina 1.7	€ 8,00

Secondi (dal lunedì al venerdì, solo a pranzo)

Bistecca di pollo alla brace	€ 7,00
Cotoletta 1	€ 7,00
Polpettine al ragù	€ 7,00
Caprese	€ 9,00

Contorni (dal lunedì al venerdì, solo a pranzo)

Friarielli	€ 4,00
Verdure Grigliate	€ 4,00
Patata frita fresca	€ 4,00
Patata al forno	€ 4,00
Scarole saltate in padella con olive nere	€ 4,00
Insalata verde e pomodori	€ 3,50

le Insalatone

Insalata Primavera 4	€ 8,00
Filetto di tonno in olio Evo, lattuga, pomodori datterini, mais, olive nere, olio Evo	
Insalata di Pollo 7	€ 8,50
Lattuga, petto di pollo, Grana padano DOP 24 mesi, limone, sale, olio Evo	
Insalata Total 4.7	€ 8,00
Lattuga, rucola, mais, pomodori datterini, filetto di tonno; ciliegine di bufala Campana DOP	
Parmese 7.8	€ 9,00
Iceberg, rucola, pomodori datterini, prosciutto crudo, fior di latte d'Agerola, scaglie di grana padano e noci.	
Fioccosa 7	€ 8,00
Iceberg, rucola, pomodori datterini, mais, fiocchi di latte ed olive nere.	
Insalata del Salumiere 7	€ 8,00
Insalata, rucola, bresaola, scaglia di grana padano, olive nere pomodori datterini e glassa di aceto balsamico	

PIZZERIA
Errico Porzio
s'addasapèfa

coperto €2,00

Per allergie e intolleranze, consultare la tabella degli allergeni nella parte finale del menù

*prodotto abbattuto all'origine
**prodotto surgelato

Neapolis

2500 anni di gusto eterno



€ 10,00

*Passata di pomodorino rosso del piennolo,
provola d'Agerola, còndita a fine cottura
con pomodorini gialli semi dry, pecorino aromatizzato
al basilico, grattugiata di limone, pepe,
basilico e olio evo. ^{1,7}*



**il 21 dicembre, Napoli compie 2500 anni.
Nell'occasione il Maestro Errico Porzio
ha dedicato una pizza per la storia della città.**

Le New Entry

Nonna Peppa 1.7 € 12,00



Crema di patate, fior di latte d'Agerola e salsiccia sbriciolata di maialino. Completata all'uscita con crumble di formaggio e paprika piccante, olio evo e basilico.

La gialla infernale 1.7 € 12,00



Passata di pomodoro giallo, fior di latte d'Agerola e wurstel giovenca sannita (misto salsiccia e wurstel) All'uscita crema alla 'nduja e caciocotta, olio evo e basilico.

Sbagliata e Croccante 1.3.7 € 11,00



Pizza dalla forma allungata e croccante, base bianca con crema di cacio e pepe, provola affumicata, porchetta e schiacciata di patate al forno, olio evo e basilico.

Crudo e Carciofi 1.7 € 12,00



Base bianca con crema di carciofi e fior di latte d'Agerola. All'uscita prosciutto crudo a cubetti e carciofi fritti croccanti, olio evo e basilico.

Autunno Bipolare 1.3.7 € 12,00



Pizza bigusto : metà crema di zucca, fior di latte d'Agerola, in uscita speck e fonduta di gorgonzola; Metà crema di tartufo, fior di latte d'Agerola, funghi chiodini e all'uscita pancetta a fette, olio evo e basilico.

Pulled Porzio 1.3.7.9.12 € 11,50



Ripieno al forno con crema di parmigiana, provola affumicata e pulled. All'esterno crosta di formaggio e crema di fonduta di scamorza affumicata. Condita con olio evo e basilico.

Tartufata 1.7.12 € 13,00



Crema di tartufo, fior di latte d'Agerola, funghi chiodini, condita a fine cottura con pancetta a fette, chips di grana padano e filetti di stracciatella di bufala, olio evo e basilico.

Carbopizza 1.3.7 € 11,50



Bianca con alla base una crema di stracciatella di bufala DOP, fior di latte d'Agerola, guanciale in cottura, all'uscita condita con crema di uovo pastorizzato, chips di pecorino romano, pepe, olio evo e basilico.

Lunapork 1.3.7 € 11,50



A forma di mezzaluna, un lato ripieno di ricotta, provola d'Agerola, cicoli e pepe. Un lato porchetta, patate al forno e provola d'Agerola, un lato con salsiccia sbriciolata di maialino, friarielli e fior di latte d'Agerola, condita con olio evo e basilico.

Tutte le nostre pizze, sono condite, prima o dopo la cottura, con una grattugiata di parmigiano

Le Tradizioni rivisitate

Marinarda 1.4.7 € 11,00



Passata di pomodoro giallo, origano, crema all'aglio e pomodorini caramellizzati. Condita all'uscita con fletti di acciughe, polvere di olive nere, basilico fritto e olio evo.

Mangi Rita 1.3.7 € 9,50



Base bianca con provola d'Agerola, condita a fine cottura con pomodori semi dry, fonduta di parmigiano, basilico fritto ed olio evo.

Pep' a Prov' 1.3.7 € 10,00



Passata di pacchettelle rosse del piennolo. All'uscita fette di provola affumicata, fonduta di pecorino, pepe nero, basilico trinciato e olio evo.

Non fare la capricciosa 1.4.7.9.12.13 € 12,50



Crema di funghi porcini, mozzarella di Bufala, condita a fine cottura con prosciutto cotto, polvere di olive nere, pomodori semi dry e un carciofo arrostito al centro, olio evo e basilico.

Pizzatiello 1.7 € 11,50



Base bianca con ricotta, fior di latte d'Agerola, salumi misti e pepe, olio evo e basilico.

Sal e Fri 1.3.4.5.7.8.9 € 12,00



Crema di friarielli, bufala affumicata e cervelatina. All'uscita peperone crusco, olio evo e basilico.

W la Patata 1.7 € 12,00



Crema di patate, fior di latte d'Agerola, wurstel giovenca sannita (misto di salsiccia e wurstel) a tocchetti, olio evo e basilico.

Fritta al forno 1.7.9.12 € 11,00



Ripieno Fritto con ricotta e pepe. Ripassato al forno con ragù e bufala campana DOP. All'uscita formaggio aromatizzato al basilico, olio evo e basilico in foglie.

Scarpariello 1.3.7 € 9,50



Passata di pomodoro giallo e fior di latte d'Agerola. Completata in uscita con gocce di crema di nduja, fonduta di pecorino e basilico fritto.

e' possibile richiedere la pizza con mozzarella SENZA LATTOSIO al costo di €1 in più

Le 4 gusti

per chi ama assaggiare un po' di tutto

Domenica napoletana 1.3.4.5.7.8.9.12 € 12,50



Genovese (crema di genovese, bufala campana DOP, pecorino); Spalmigiana (crema di parmigiana di melanzane, fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura con chips di melanzane e gocce di fonduta di pecorino); Ragù (ragù, polpettine, ciliegine di bufala, cacioricotta); Crema di friarielli, fior di latte e salsiccia sbriciolata, olio evo e basilico.

Pettegola 1.3.7 € 12,00



Un pezzo crema di zucca, fior di latte d'Agerola e funghi chiodini; Un pezzo crema di tartufo, fior di latte e all'uscita pancetta a fette; Un pezzo crema di patate, salsiccia sbriciolata di maialino, provola affumicata; Un pezzo crema di carciofi, provola affumicata e all'uscita cubetti di crudo, olio evo e basilico.

Con...te sono 4 1.7.8 € 11,00



Un lato ripieno crudo rucola e ciliegine di bufala; Un lato Margherita; Un lato base bianca, provola d'Agerola completata a fine cottura con pomodorini semi dry e basilico fritto; Un lato pacchettelle rosse, mozzarella di bufala DOP e pesto di basilico. Condita a fine cottura con olio evo e basilico.

4 pomodori 1.7 € 10,00



Passata di pomodoro e fior di latte d'Agerola; Piennolo rosso e fior di latte d'Agerola; Passata di pomodoro giallo e fior di latte d'Agerola; Piennolo giallo e fior di latte d'Agerola. Condita a fine cottura con formaggio al basilico ed olio Evo.

4 Marinare 1.7 € 9,00



Un lato Pomodoro, origano e aglio; Un lato passata di pomodoro giallo, origano, polvere di aglio nero e parmigiano aromatizzato al basilico; Un lato ombra di pomodoro, origano olive nere e pomodorini caramellizzati. Un lato passata di pacchettelle rosse del piennolo, gocce di crema all'aglio, origano, olio evo e basilico.

Mista 1.7 € 9,50



Base rossa con passata di pomodoro e quattro latticini differenti: un pezzo con provola affumicata d'Agerola; un pezzo con bufala campana DOP; un pezzo con bufala affumicata campana DOP; un pezzo con fior di latte d'Agerola. All'uscita scaglie di grana, basilico e olio evo.

Poker 1.3.7 € 12,00



Margherita; Ripieno Classico (ricotta, salame, pepe); Pizzicotto Fritto (ricotta, provola, cicoli, pepe); Pulcinella (Salsiccia e friarielli). All'uscita olio evo e basilico.

(dal 1 giugno al 15 settembre i friarielli freschi saranno sostituiti dalla crema di friarielli)

Spakkanapoli 1.7 € 12,00



Quattro gusti: Montanara classica, Pizza fritta, Margherita DOP, Saporita (Bianca con fior di latte d'Agerola e patate al forno. Completata a fine cottura con pancetta, crema di burrata e scaglie di provolone). Condita con olio evo e basilico.

Non mi infungare 1.7 € 11,00



Un pezzo crema di zucca, fior di latte d'Agerola e funghi porcini; Un pezzo passata di pomodoro, provola affumicata d'Agerola e funghi champignon; Un pezzo ombra di pomodoro, provola affumicata, salsiccia sbriciolata e chiodini; Un pezzo base bianca con bufala affumicata e funghi pleos, olio evo e basilico.

è possibile richiedere la pizza con mozzarella SENZA LATTOSIO al costo di €2 in più.

Cornicioni Ripieni

Ke Pizza 1.7

€ 12,00



Cornicione Ripieno di cervellatina intera, al centro Metà friarielli con provola di Agerola, e metà patate al forno e fior di latte d'Agerola. Completata con olio evo e basilico.

Fior di Ragù 1.3.7.9.12

€ 12,50



Cornicione ripieno di crema di ricotta, base di ragù napoletano, polpette al ragù. Condita a fine cottura con boccone di mozzarella di bufala campana DOP e scaglie di cacioricotta, olio evo e basilico.

Totò 1.7.8

€ 11,00



Cornicione ripieno con crema di ricotta, al centro: pesto di basilico artigianale, salsiccia sbriciolata di maialino e fior di latte d'Agerola. Condita con olio evo e basilico.

Margherrico 1.3.7

€ 11,00



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

Kellallà 1.3.7

€ 12,00



Cornicione ripieno di polpettine al ragù, ciliegine di bufala e crema di ricotta, al centro Margherita. All'uscita con scaglie di cacioricotta. Condita con olio evo e basilico.

CiaMammà 1.3.7.12

€ 11,00



Cornicione ripieno con crema di parmigiana. Al centro, base bianca con fior di latte d'Agerola, polpettine fritte e schiacciata di patate al forno. All'uscita crema di pecorino, olio evo e basilico.



Le Pizze Social

Grazie a Voi
le nostre pizze sono diventate
le regine del WEB
con oltre 3.000.000 di visualizzazioni
PER PIZZA !!!

**Continua a seguirci sui nostri canali social
per lasciarci un tuo Feedback :)**

 Pizzerie Errico Porzio  erricoporzio

 pizzeria_porzio  erricoporzio

VIEN' VIEN'
VIEN' APPRIESS A ME



Partenope 1.7

€ 11,00

Favola 1.7.8

€ 11,00

Spalmigiana 1.3.7.12

€ 12,50



Passata di datterino giallo, fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura con crema di pomodoro del piennolo vesuviano scottato, grana padano aromatizzato al basilico, olio evo e basilico.



Bianca con mozzarella di bufala campana DOP, mortadella, pesto di pistacchio e scaglie di caciocotta. Condita con olio evo e basilico.



Crema di parmigiana di melanzane, fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura con chips di melanzane croccanti e gocce di fonduta di pecorino, olio evo e basilico

Pizzimbocca 1.7

€ 12,00

Porco...Zio 1.3.4.6.7.10

€ 11,50

Dalla Pizza alla Brace 1.7

€ 11,50



Tre gusti: Metà pizza con Margherita e Salsicciotto (salsiccia, provola e patate al forno); Metà Saltimbocca (crudo, ciliegine di bufala e rucola). Completata con olio evo e basilico.



Bianca con provola d'Agerola, salsiccia sbriciolata di maialino, condita a fine cottura con fette di pancetta, patate chips** croccanti e gocce di salsa cheddar, olio evo e basilico.



Bianca con provola d'Agerola, condita a fine cottura con melanzane e zucchine grigliate, cubetti di prosciutto crudo sott'olio, olio evo e basilico.

Le Piccanti

SOFFRI...tto 1.7.8 € 11,00



Sugo di soffritto napoletano, bufala campana affumicata, all'uscita gocce di pesto di basilico e grattugiata di ricotta stagionata piccante, olio evo e basilico.

Indiavolata 1.7 € 8,50



Base bianca con provola affumicata d'Agerola. Condita all'uscita con salame piccante, crumble di formaggio e paprika piccante, formaggio aromatizzato al basilico. Olio evo e basilico.

Momenti Piccanti 1.7 € 10,00



Salsa di pomodoro alla nduja e fior di latte d'Agerola. Condita a fine cottura con grattugiata di caciocotta, olio Evo piccante e basilico.

Le Pizze Fit

il crudo in Brace 1 € 9,50



Ripieno bianco condito a fine cottura con prosciutto crudo, melanzane e zucchine grigliate, pomodori semi dry, olio evo e basilico.

Non ingrassare 1.7 € 11,00



Ripieno bianco condito a fine cottura con bresaola, rucola, fiocchi di latte, pomodori semi dry, olio evo.

Fit no Fritt 1.6.7.10.11 € 12,50



Impasto integrale con tartare di zucchine, fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura con Bresaola, scaglie di Grana Padano, olio evo, basilico e scorzette di limone.

Le Vegane

Margherita 1.8

Passata di pomodoro, veg mozzarella. all'uscita olio evo e basilico.

€ 7,50

Siciliana 1.8

Passata di pomodoro, veg mozzarella, melanzane a funghetto, olio evo e basilico.

€ 8,50

Pascalina 1.3.4.5.6.8.9.10.11

Impasto integrale crema di friarielli, pacchetelle rosse, olive nere, aglio bianco e peperoncino. Condita a fine cottura con granella di noci, olio evo e basilico.

€ 9,50

Margherita ai Funghi 1.8

Passata di pomodoro, Veg Mozzarella e funghi champignon saltati in padella. All'uscita olio evo e basilico.

€ 9,50

Salsiccia e Friarielli 1.3.4.5.6.8.9

Bianca veg mozzarella, con crema di friarielli e salsiccia vegana, olio evo e basilico.

€ 11,00

Ortolana 1.8

Bianca con veg mozzarella e verdure miste, olio evo e basilico.

€ 10,00

Gustosa 1.8

Bianca con veg mozzarella e verdure grigliate, olio evo e basilico.

€ 10,00

La Pinuccio 1.6.8

Bianca con veg mozzarella, funghi porcini, salsiccia vegana. A fine cottura, granella di mandorle, olio evo e basilico.

€ 12,00

Salsiccia e Patate 1.6.8

Bianca con veg mozzarella, salsiccia vegana e patate fritte**. A fine cottura olio evo e basilico.

€ 11,00

per la descrizione della salsiccia e della mozzarella vegana consultare la pagina degli allergeni

Le Speciali

Don Antonio 1.7

€ 9,00

Pomodorino del Piennolo, e mozzarella di bufala campana DOP. All'uscita olio evo e basilico.

Salsicciotto 1.7

€ 10,00

Bianca con provola d'Agerola, salsiccia di maialino sbriciolata e patate al forno. All'uscita olio evo e basilico.

'O Ciurill' 1.7.8

€ 11,00

Bianca con Ricotta d'Agerola, mozz. di bufala campana Dop e fiori di zucca, condita a fine cottura con capocollo e granella di noci, olio evo e basilico.

Genovese 1.7.9.12

€ 11,00

Bianca con Sugo di genovese secondo l'antica ricetta napoletana con cipolle ramate, scottona di manzo, mozzarella di bufala Campana DOP, condita con una grattugiata di pecorino, olio evo e basilico.

Scarolina 1.4.7

€ 10,00

Bianca con provola d'Agerola e scarola liscia saltata in padella con olive nere. All'uscita filetti di acciughe, olio evo e basilico.

Terrona 1.7.8.9.12

€ 10,50

Tartare di cipolla, fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura con nduja, ciliegine di bufala e grattugiata di cacioricotta, olio evo e basilico

Pino Daniele 1.7.8

€ 11,50

Bianca con provola d'Agerola, funghi porcini, salsiccia sbriciolata di maialino. A fine cottura, granella di mandorle, olio evo e basilico.

Marinara Special 1.4.7

€ 9,00

Marinara con pacchetelle rosse del piennolo e olive nere. All'uscita filetti d'acciughe, olio evo e basilico.

Sogno ad occhi aperti 1.7.8

€ 12,50

Crema di pistacchio, salsiccia sbriciolata di maialino, fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura con straccetti di bufala e granella di pistacchio, olio evo e basilico.

Ogni Ariccia un capriccio 1.7

€ 11,00

Bianca con provola d'Agerola, porchetta e patate al forno. All'uscita olio evo e basilico.

Saporita 1.7

€ 11,00

Bianca con fior di latte d'Agerola e patate al forno. Completata a fine cottura con pancetta a fette, crema di burrata e scaglie di provolone. Olio evo e basilico.

Primavera 1.7

€ 11,50

Ripieno bianco con solo fior di latte d'Agerola, condito a fine cottura con prosciutto crudo, rucola, pomodori datterini, grattugiata di grana, olio evo e basilico.

Sansone 1.7.8

€ 11,00

Bianca con provola d'Agerola, condita a fine cottura con speck, pesto di noci, granella di noci e ciuffetti di ricotta d'Agerola, olio evo e basilico.

Nerano 1.3.4.5.6.7.8.9.11.12

€ 10,00

Crema di zucchine mantecata con pecorino e grana, fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura con chips croccanti di zucchine e scaglie di provolone. Olio evo e basilico.

Faccia gialla 1.3.7

€ 10,50

Passata di pomodoro giallo, fior di latte d'Agerola, pepe nero. Condita a fine cottura con fonduta di pecorino, basilico trinciato ed olio Evo.

Le Classiche

Marinara 1 € 6,00

Passata di pomodoro, origano e aglio bianco.
All'uscita olio evo e basilico.

Margherita 1.7 € 6,50

Passata di pomodoro e fior di latte d'Agerola,
condita con olio evo e basilico

Margherita al prosciutto cotto € 7,50

Margherita al salame € 7,50

Margherita ai funghi € 7,50

Margherita DOP 1.7 € 8,00

Passata di pomodoro e mozzarella di bufala Campana DOP.
All'uscita olio evo e basilico.

Cosacca 1.7 € 6,00

Passata di pomodoro, grattugiata di pecorino,
basilico ed olio evo.

Filetto 1.7 € 7,00

Bianca con Pomodori Datterini, fior di latte d'Agerola,
olio evo e basilico.

Affumicata 1.7 € 7,50

Bianca con Pomodori Datterini, provola d'Agerola
affumicata, olio evo e basilico.

Capricciosa 1.7 € 9,50

Passata di pomodoro, fior di latte d'Agerola, carciofini,
funghi, prosciutto cotto, olive nere. Condita con olio evo
e basilico

Viennese 1.7 € 9,00

Bianca con fior di latte d'Agerola, patatine fritte** e wurstel.
All'uscita olio evo.

Mimosa 1.7 € 9,00

Bianca con fior di latte d'Agerola, panna, prosc. cotto e mais.
All'uscita olio evo e basilico.

Diavola 1.7 € 8,00

Passata di pomodoro, fior di latte d'Agerola,
salame Napoli, peperoncino secco. All'uscita olio evo e basilico.

Giovane 1.3.6.7.11 € 9,50

Bianca con panna, crochè sbriciolato, fior di latte d'Agerola,
prosciutto cotto. All'uscita olio evo e basilico.

Ortolana 1.7 € 9,00

Bianca con fior di latte d'Agerola, verdure miste.
All'uscita olio evo e basilico.

Caro papà 1.7 € 9,00

Bianca con provola d'Agerola, salsiccia sbriciolata di maialino,
funghi champignon e scaglie di Grana Padano,
completata con olio evo e basilico.

Pulcinella 1.7 € 9,50

Fior di latte d'Agerola, salsiccia sbriciolata di maialino
e friarielli. All'uscita olio evo e basilico.
(con crema di friarielli dal 1 giugno al 15 settembre)

Ripieno 1.7 € 9,00

Ricotta, fior di latte d'Agerola, Salame Napoli,
pepe nero, con sopra passata di pomodoro.
Completata con scaglie di grana padano, olio evo e basilico.

4 Stagioni 1.7 € 10,00

Passata di pomodoro, fior di latte d'Agerola,
prosciutto cotto, salame Napoli, olive nere, carciofini e funghi.
All'uscita olio evo e basilico.

Zingara 1.7 € 10,00

Bianca con fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura con
prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana padano, olio
evo e basilico.

4 Formaggi 1.3.7 € 10,00

Fior di latte d'Agerola, gorgonzola, condita a fine cottura con
provolone del monaco, scaglie di caciocotta e fonduta
al pecorino romano, olio evo e basilico.

le Pizze mignon costano €1,50 in meno

a rot' e carrett'

*pizza dal cornicione basso con diametro 36/38cm
realizzata con panetto da 300gr*

Marinara 1 € 7,00

Passata di pomodoro, origano e aglio bianco.
All'uscita olio evo e basilico.

Cosacca 1.7 € 7,00

Passata di pomodoro, grattugiata di pecorino,
basilico ed olio evo.

Margherita 1.7 € 7,50

Passata di pomodoro e fior di latte d'Agerola,
condita con olio evo e basilico.

Provola e pepe 1.7 € 7,50

Passata di pomodoro e provola d'Agerola,
pepe nero. Condita con olio evo e basilico.

Margherita DOP 1.7 € 9,50

Passata di pomodoro e mozzarella di bufala DOP,
condita con olio evo e basilico

Filetto 1.7 € 8,50

Bianca con Pomodori Datterini, fior di latte d'Agerola,
olio evo e basilico

Don Antonio 1.7 € 10,50

Pomodorino del Piennolo e mozzarella di bufala campana DOP.
All'uscita olio evo e basilico.

Pulcinella 1.7 € 11,00

Fior di latte d'Agerola, salsiccia sbriciolata di maialino e friarielli.
All'uscita olio evo e basilico.
(con crema di friarielli dal 1 giugno al 15 settembre)

Diavola 1.7 € 9,00

Passata di pomodoro, fior di latte d'Agerola,
salame Napoli, peperoncino secco. All'uscita olio evo e basilico.

Zingara 1.7 € 11,50

Bianca con fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura con
prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana padano, olio
evo e basilico.

Affumicata 1.7 € 9,00

Bianca con Pomodori Datterini, provola affumicata
d'Agerola, olio evo e basilico.

Salsicciotto 1.7 € 11,50

Bianca con provola d'Agerola, salsiccia sbriciolata
e patate al forno. All'uscita olio evo e basilico.

Capricciosa 1.7 € 11,00

Passata di pomodoro, fior di latte d'Agerola, carciofini,
funghi, prosciutto cotto, olive nere. Condita con olio evo
e basilico

Le Fritte

Completa 1.7 € 9,00

Cicoli, ricotta e fior di latte d'Agerola,
passata di pomodoro e pepe.

Napoletana 1.4.7 € 9,00

Ricotta e fior di latte d'Agerola, salame Napoli,
passata di pomodoro, pepe.

Leggera 1.7 € 8,00

Provola d'Agerola, passata di pomodoro e pepe.

Napoleone 1.7 € 9,00

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

Montanara 1.7 € 9,50

Montanara - Fritta, ripassata al forno con passata di
pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP,
All'uscita grattugiata di caciocotta, olio evo e basilico.



Le Dolcizie di Errico

Pizzos al Pistacchio 1.3.5.6.7.10.12 € 7,00



Straccetti di pizza fritti, conditi con zucchero e crema di pistacchio dolce.

DePizzia al limone 1.3.5.7.8.10.12 €10,00



Pizza ripiena con crema al limone, accompagnata con ciuffetti di panna e gragoline

Cestino delle dolcizie

1.6.7.8 Per 2 persone € 8,00 per 4 persone €15



Cestino di pasta di pane preparato al forno, riempito con zeppoline e nutella, il tutto con una spolverata di zucchero a velo.



ESPRESSO
N A P O L E T A N O



GRAN CAFFÉ CIMMINO
NAPOLI - MILANO



iMarigliano
qualità artigianale

Fiocco di Neve	€ 4,00	Babà	€ 6,00
Duetto di Fiocchi (Neve e cioccolato)	€ 7,50	Delizia al Limone	€ 6,00
Tris di Fiocchi (Neve, Cioccolato e pistacchio)	€ 11,00	Tiramisù	€ 6,00
Pastiera Napoletana	€ 6,00	Cheesecake vari gusti	€ 6,00
Caprese al cioccolato	€ 6,00	Crocante all'amarena	€ 5,00
		Pirata (Gelato al Cioccolato)	€ 5,00
		Principessa (Gelato alla Fragola)	€ 5,00

Le Nostre Birre



Le nostre birre alla Spina



Menabrea Bock

CL 20 € 4,00
CL 40 € 6,50

PROVENIENZA: Italia

FERMENTAZIONE: Bassa

STILE: Bock

COLORE: Rosso scuro

GRADO ALCOLICO: 7,5%

E' caratterizzata da un dolce aroma di malto tostato e zucchero di canna sostenuta da un corpo strutturato.



Menabrea Lager

CL 20 € 3,50
CL 40 € 5,50

PROVENIENZA: Italia

FERMENTAZIONE: Bassa

STILE: Premium Lager

COLORE: Paglierino

GRADO ALCOLICO: 4,8%

Birra molto equilibrata che evidenzia un notevole sentore, floreale e fruttato, un gusto pieno e raffinato.



Le nostre birre napoletane in bottiglia la Prima Birra prodotta con il Sole di Napoli!



Prodotta in Italia con
Energia Rinnovabile



Oro

0,33 lt. € 5,00

Stile: Lager

0,66 lt. € 7,00

Grado alcolico: 4,8%

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



Rossa

0,33 lt. € 5,00

Stile: Lager

0,66 lt. € 7,00

Grado alcolico: 5%

Fermentazione: bassa

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



Ambrata

0,33 lt. € 5,00

Stile: Pale Ale

0,66 lt. € 7,00

Grado alcolico: 5,8%

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



Doppio Malto

0,33 lt. € 5,00

Stile: Strong Ale

0,66 lt. € 7,00

Grado alcolico: 7%

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



Bianca

0,33 lt. € 5,00

Stile: Lager

Grado alcolico: 4,5%

Fermentazione: alta

Colore dorato

Rinfrescante,

finemente acidula



Analcolica

0,33 lt. € 5,00

Stile: Ale

Grado alcolico: <0,5%

Fermentazione: Alta

Colore dorato. Schiuma bianca e compatta. Delicato aroma di Note di cereali e fiori bianchi.

Gusto equilibrato e amarognolo



LA CANTINA DI

Mastroberardino
1878

i Rossi

Aglianico DOC	€ 20,00
Lacryma Christi del Vesuvio DOC	€ 17,00
Radici Taurasi DOCG	€ 35,00

Le Bollicine

Mirabella Franciacorta	€ 30,00
------------------------	---------

i Nostri Vini

i Rossi

Veneria Aglianico	€ 18,00
Veneria Taurasi	€ 28,00

i Bianchi

Fiano di Avellino DOCG	€ 22,00
Greco di Tufo DOCG	€ 22,00
Falanghina del Sannio DOC	€ 17,00
Lacryma Christi del Vesuvio Doc	€ 17,00
Nero a metà IGT	€ 30,00

i Rosè

Lacryma rosa Irpinia rosato DOC	€ 20,00
---------------------------------	---------

al Calice

Mastro Bianco	€ 5,00
Mastro Rosso	€ 5,00

i Bianchi

Veneria Fiano	€ 20,00
Pridie Falanghina IGP	€ 17,00





**Si dice che l'appetito vien mangiando,
in realtà viene a star digiuni !**

Totò

PIZZERIA

Erico Porzio
s'adda sapè fà

Bibite Analcoliche

Acqua Frizzante 0,50 lt.	€ 2,00
Acqua Naturale 0,50 lt.	€ 2,00
Sprite in vetro 33 cl.	€ 3,00
Fanta in vetro 33 cl.	€ 3,00
Coca Cola in vetro 33 cl.	€ 3,00
Coca cola zero in vetro 33 cl.	€ 3,00
Estathé pesca/limone	€ 3,00

Per Finire

Caffè	€1,50
Amaro	€3,00
Limoncello	€3,00
Meloncello	€3,00
Santo Babà	€3,00
Liquirizia	€3,00
Grappa	€3,50





Pomodori: adottiamo in massima parte 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 Pachetelle del Piennolo DOP Vesuviano, i Datterini Siciliani.

Latticini: usiamo solo ed esclusivamente Provola, Ricotta e Fior di Latte d'Agerola, di maestri casari 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.

Olio: Utilizziamo olii extravergine d'oliva di origine italiana, di due tipologie : uno più intenso che viene utilizzato per le pizze meno condite, l'altro dal sapore più delicato adoperato per le pizze speciali. I produttori di questi olii diffondono nel territorio nazionale un'arte antica che passa di generazione in generazione, le quali esercitano da tempo questa arte con passione e professionalità.

Salumi: salame, pancetta, capocollo e salsiccia di maialino di carne italiana.

Il nostro impasto: Beh, quello rimane un segreto!

Se sei allergico o intollerante a una o più sostanze, informaci e ti indicheremo i piatti e le bevande privi degli specifici allergeni.

If you are allergic or intollerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you wich dishes and beverages do not contain the specific allergens.

1

Cereali contenenti glutine
Cereals containing gluten

2

Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and product thereof

3

Uova e prodotti a base di uova
Eggs and product thereof

4

Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and products thereof

5

Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and products thereof

6

Soia e prodotti a base di soia
Soybeans and products thereof

7

Latte e prodotti a base di latte
Milk and product thereof

8

Frutta a guscio
Nuts

9

Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and products thereof

10

Senape e prodotti a base di senape
Mustard and products thereof

11

Sesamo e prodotti a base di sesamo
Products made with sesame seeds

12

Anidride solforosa e solfiti
Sulphure dioxide and sulphites

13

Lupini e prodotti a base di lupini
Lupine and product thereof

14

Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products thereof

La nostra Mozzarella veg : *preparato di mandorla (25%), acqua, fibre vegetali, sale, aroma naturale e fermenti lattici vegetali*

La nostra salsiccia vegana : *prodotto vegetale a base di proteina di soia, con olio extravergine di oliva (3,4%), concentrato di frutta e verdura (mela, barbabietola, ravanello, ibisco e carota), sale, fibre vegetali(patate, piselli, carote, canna da zucchero, bambù e agrumi), antiossidante (acido ascorbico) prezzemolo, ferro e vitamina B12.*

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione incrociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio, tuttavia occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili.

*Replicate
ma non imitate*

Le sedi Errico Porzio

Napoli

Via Cornelia dei Gracchi, 27 (Soccavo)

Tel. 081 241 2142 (SEDE STORICA)

Via Cornelia dei Gracchi, 13 (Soccavo)

Tel. 081 241 2142

Via Partenope, 11 (Lungomare)

Tel. 081 051 3666

Via Alessandro Scarlatti, 84 (Vomero)

Tel. 081 051 3311

Salerno

Lungomare Trieste 18/20

Tel. 089 910 3054

Milano

Via Andrea Solari, 34

Tel. 02 8087 3022

*Grazie di Averci Preferito
ti Auguriamo Buon Appetito*



s'adda sape' fa'

Bari
Corso Vittorio Emanuele, 111
Tel. 080 3526966

Roma
Via Tuscolana, 638 (nei pressi dell'Arco di Travertino)
Tel. 06 76971022

Cosenza
Viale Mancini, 22
Tel. 0984208010

Pozzuoli
Via Roma, 1/3
Tel. 081 3933860

Aversa
Via Plauto, 10
Tel. 081 6124916

Formia
Via unità d'Italia, 9
Tel 0771 278432

Caserta
Vicolo Pietro Mascagni, 6/A
Tel. 0823 344220

Nola
Via Variante 7/bis, 100-108
Tel. 081 2155206

Lecce
Via Taranto, 52
Tel. 0832 401190

Catanzaro (presso centro commerciale)
Località comuni condomini
Tel. 09681964297

Palermo
Via Aragona Pignatelli, 35,49
Tel.0916468302

