

ristorantepizzeria412.it

LE *nostre* PIZZE



Via Borgonovo 46
29015 Castel San Giovanni
0523 849412
info@ristorantepizzeria412.it



ristorantepizzeria412.it

Le nostre pizze uniscono la tradizione italiana con il desiderio di offrire un ottimo prodotto, genuino e digeribile: i nostri impasti subiscono **lunghe lievitazioni che superano le 36 ore** per ridurre alle dosi minime la quantità di lievito presente.

Realizziamo anche impasti con farina integrale a bassa presenza di glutine. Tutte le pizze in menu possono avere l'impasto da scrocchiarella.

VARIAZIONI sui prezzi

Pizze tradizionali con farina integrale	+ € 2,00
Pizze a metro con farina integrale	+ € 4,00
Pizze con impasto scrocchiarella	+ € 3,00
Pizze baby (porzioni ridotte)	- € 1,00

LE tradizionali

4 FORMAGGI € 7,50

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Grana

4 STAGIONI € 7,00

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi, Carciofi, Olive

BUFALA € 9,00

Polpa di Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana

CALZONE € 7,50

NON DISPONIBILE CON IMPASTO SCROCCHIARELLA

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi, Carciofi

CAPRICCIOSA € 7,50

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi porcini, Carciofi

COTTO E FUNGHI € 6,50

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi

DIAVOLA € 6,50

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Salamino piccante

GORGONZOLA € 6,50

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola

MARINARA € 5,00

Polpa di Pomodoro, Aglio, Origano

MARGHERITA € 5,00

Polpa di Pomodoro, Mozzarella

NAPOLI € 6,00

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano

ORTOLANA € 7,00

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Zucchini, Peperoni

PATAPIZZA € 8,00

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Patatine fritte

SALSICCIA € 6,50

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia

SICILIANA € 6,00

Polpa di Pomodoro, Acciughe, Capperi, Olive nere, Origano

TONNO & CIPOLLA € 7,00

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla

WÜRSTEL € 6,00

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Würstel

LE speciali

• 412 • € 13,00

NON DISPONIBILE CON IMPASTO SCROCCHIARELLA

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Porcini, Tartufo, Frutti di mare cotti in bassa temperatura

AMERICA € 8,50

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Patatine Fritte

CONTADINA € 9,00

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Cipolla, Grana

DELIZIOSA € 10,50

Polpa di Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana, Prosciutto crudo, Pomodorini, Rucola

GUSTOSA € 8,00

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Speck, Gorgonzola

MONTANARA € 8,50

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Speck, Funghi, Tartufo

MEDITERRANEA € 8,50

Polpa di Pomodoro, Tonno, Acciughe, Capperi, Olive, Cipolla

PESCATORA € 12,00

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Frutti di mare cotti in bassa temperatura

REGINA € 9,00

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto crudo (fuori cottura), Porcini

RIANATA € 8,00

Polpa di Pomodoro, Acciughe, Grana, Aglio, Olio

SALCICCIA & FRIARIELLI € 8,50

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Broccoletti

S. GIOVANNI € 10,00

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto (messo fuori cottura)

LE bianche

CAPRESE € 8,50

Mozzarella di Bufala Campana, Pomodorini, Olive

SAPORITA € 10,00

Mozzarella di Bufala Campana, Prosciutto crudo, Rucola

QUELLE al metro

Le tipiche "pizze a metro" della penisola sorrentina riproposte in tre versioni e in misura di 60 cm.

MARGHERITA € 16,00

TRIS € 20,00

Tre farcite a scelta

FRUTTI DI MARE € 28,00

LE scrocchiarelle

Cosa sono le scrocchiarelle? Sono delle "pizze" realizzate con un rapporto acqua e farina maggiore rispetto la pizza tradizionale. A parità di farcitura le scrocchiarelle risultano quindi essere molto più leggere e digeribili offrendo gli stessi sapori con meno carboidrati e grassi. Le realizziamo in forma tonda (porzione singola) o "a metro" (sempre lunghezza 60 cm).

A MARGHERITA € 18,00

Polpa di pomodoro, Mozzarella, Basilico

CON PANCETTA € 25,00

cotta in bassa temp.

SEMPLICE € 16,00

Scrocchiarella "a metro" in bianco con sale e olio

TRIS € 22,00

3 farciture a scelta

TRIS DI PESCE € 26,00

3 farciture a scelta