

LE *nostre* PIZZE

ristorantepizzeria412.it



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

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Grana

4 STAGIONI

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

BUFALA

Polpa di Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana

CALZONE

NON DISPONIBILE CON IMPASTO SCROCCHIARELLA

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

CAPRICCIOSA

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

COTTO E FUNGHI

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi

DIAVOLA

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Salamino piccante

GORGONZOLA

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola

LE speciali

• 412 •

NON DISPONIBILE CON IMPASTO SCROCCHIARELLA

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

AMERICA

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Patatine Fritte

CONTADINA

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Cipolla, Grana

DELIZIOSA

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

GUSTOSA

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Speck, Gorgonzola

MONTANARA

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Speck, Funghi, Tartufo

LE bianche

CAPRESE

Mozzarella di Bufala Campana, Pomodorini, Olive

SAPORITA

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

TRIS

Tre farcite a scelta

FRUTTI DI MARE

MARINARA

Polpa di Pomodoro, Aglio, Origano

MARGHERITA

Polpa di Pomodoro, Mozzarella

NAPOLI

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano

ORTOLANA

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Zucchine, Peperoni

PATAPIZZA

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Patatine fritte

SALSICCIA

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia

SICILIANA

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

TONNO & CIPOLLA

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla

WÜRSTEL

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Würstel

MEDITERRANEA

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

PESCATORA

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

REGINA

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

RIANATA

Polpa di Pomodoro, Acciughe, Grana, Aglio, Olio

SALCICCIA & FRIARIELLI

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Broccoletti

S. GIOVANNI

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

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

Polpa di pomodoro, Mozzarella, Basilico

CON PANCETTA

cotta in bassa temp.

SEMPLICE

Scrocchiarella "a metro" in bianco con sale e olio

TRIS

3 farciture a scelta

TRIS DI PESCE

3 farciture a scelta