



Bar Pizzeria Ristorante **DA MIMMO**

**SPECIALITÀ TIPICHE NAPOLETANE
DUE FORNI A LEGNA
SALA PER CERIMONIE
AMPIO GIARDINO INTERNO**

MUSICA DAL VIVO

Gradite prenotazioni

Sabato, domenica e giorni festivi non si fanno conti separati



SALA PER CERIMONIE E AMPIO GIARDINO INTERNO

METTIAMO A DISPOSIZIONE IL NOSTRO RISTORANTE
PER PRANZI E CENE DI LAVORO O COCKTAIL DI BENVENUTO.



LE NOSTRE PROPOSTE

APERITIVO SERALE

DALLA DOMENICA AL VENERDÌ, TROVERAI UN SERVIZIO DI QUALITÀ CHE NON SI FERMA AL MANGIARE, PERCHÉ **DA MIMMO** PROPONIAMO OTTIMI APERITIVI E COCKTAIL PER TUTTI I GUSTI.

SERATE MUSICALI

PER I NOSTRI OSPITI DISPONIAMO DI UN'AREA ATTREZZATA PER MUSICA LIVE E SERATE MUSICALI CON INTRATTENIMENTO: DURANTE LA CENA PROPONIAMO UN SOTTOFONDO MUSICALE DISCRETO E NEL DOPOCENA L'ATMOSFERA SI ANIMA, CON UN REPERTORIO ITALIANO, INTERNAZIONALE, PARTENOPEO E KARAOKE.

MENÙ PERSONALIZZATI

DEVI ORGANIZZARE UNA FESTA, UNA CENA AZIENDALE, UN ADDIO AL NUBILATO O AL CELIBATO OPPURE UNA RIMPATRIATA TRA AMICI?

OFFRIAMO LA POSSIBILITÀ DI REALIZZARE IL TUO MENÙ PERSONALIZZATO.

CONTATTACI E SAREMO FELICI DI CONCORDARE QUELLO CHE PIÙ SI ADATTA ALLE TUE ESIGENZE.

GIRO PIZZA € 15,00

MANGIARE PIZZA A VOLONTÀ E DI DIVERSI TIPI SPENDENDO POCO?

GUSTARE UNA VERA PIZZA NAPOLETANA COTTA IN UN VERO FORNO A LEGNA?

DAL LUNEDÌ AL GIOVEDÌ IL GIROPIZZA DEL **RISTORANTE PIZZERIA DA MIMMO**, SAPRÀ SODDISFARVI!
CON UNA BEVANDA (A SCELTA TRA 1/4 DI VINO, 1/2 DI BIRRA, BIBITA O ACQUA), CAFFÈ E LIMONCELLO, COMPRESO COPERTO (MINIMO 3 PERSONE).

MENÙ DALLA CUCINA

RICCO E VARIEGATO È IL MENÙ DI SQUISITEZZE CHE IL
RISTORANTE PIZZERIA DA MIMMO
TI PROPONE OGNI SERA

APPETIZERS

CRUDITÀ DI MARE

PLATEAUX € 25,00

3 ostriche, 2 gamberi Sicilia, 2 scampi, tartare di salmone

OSTRICHE cad. € 3,50

CAPESENTA CRUDA cad. € 3,50

TARTARE DI SALMONE € 13,00

**TARTARE DI TONNO ROSSO
DEL MEDITERRANEO** € 16,00

TARTARE MISTE € 16,00

PESCATO DEL GIORNO cad. € 3,50
(capesante, cannolicchi, ricci, gamberi Sicilia, scampi)

...SEMPRE DAL MARE

POLPO PANDEMIA € 16,00

con crema di zucchine, odori di mentuccia e rosmarino, gocce di burrata e tarallo sbriciolato

VOCE DEL MARE € 18,00

spaghettoni di Gragnano, pomodorini, vongole, sepioline, gamberi rossi di Sicilia, crema di pistacchio



Le materie prime e gli ingredienti di questi piatti vengono forniti quotidianamente dalle peschiere. Per questo alcuni giorni la fornitura può non essere completa. Chiedere al personale la disponibilità giornaliera.

ANTIPASTI

ANTIPASTI DI TERRA

AFFETTATO MISTO NOSTRANO	€ 8,00
BOMBA DI MARADONA	€ 9,00
bufala, melanzane a funghetto, prosciutto crudo	
BRESAOLA	€ 9,00
BRUSCHETTA	€ 3,00
MISTO ITALIANO	€ 6,00
1 mozzarella in carrozza, 1 arancino, 1 crocchetta di patate, 3 zeppoline salate	
MOZZARELLA BUFALA E BRUSCHETTA	€ 6,00
PALLA DI BUFALA	€ 4,00
PROSCIUTTO CRUDO	€ 8,00
SALAME NOSTRANO	€ 7,00
STUZZICHINO E BRUSCHETTA	€ 6,00
olive, fette bufala, prosciutto crudo	
TRIS ALLA MIMMO	€ 7,00
bruschetta, mozzarella, fritturina napoletana	
BURRATA	€ 4,00

ANTIPASTI DI MARE

SOUTÉ DI VONGOLE	€ 12,00
COZZE	€ 9,00
COCKTAIL DI GAMBERI*	€ 10,00
GAMBERI IN INSALATA*	€ 10,00
INSALATA DI MARE*	€ 10,00
MISTO DI MARE	€ 12,00
MISTO MARE GRATINATO*	€ 12,00
1 scampone, cozze, 1 capesanta, cannolicchi	
MISTO MARE GOURMET*	€ 18,00
polpo, patate, tartare di tonno fresco, insalata di mare, cocktail gamberi	
MISTO MARE IMPERIALE GRATINATO*	€ 20,00
x 2 pers. € 20,00	
POLPO ALLA ANGELO*	€ 13,00
polpo, mentuccia, pomodori secchi, zucchine	
POLPO CON PATATE *	€ 13,00



Per evitare lunghe attese nei giorni di maggior affluenza si consiglia di uniformare la scelta dei piatti della cucina. Diversamente l'attesa può arrivare a 30 min.

* Per alcuni ingredienti, in mancanza del fresco, possono essere utilizzati ingredienti surgelati.

PRIMI PIATTI

PRIMI PIATTI DI TERRA

Si possono richiedere anche scialatielli (fettuccine e scialatielli sono artigianali)

FUNGHI PORCINI *	€ 11,00
GRATINATA CON MOZZARELLA DI BUFALA (SORRENTINA)	€ 8,00
GNOCCHI ALLA SORRENTINA	€ 9,00
MACCHERONCINI GRATINATI CON MELANZANE E PECORINO	€ 10,00
RADICCHIO, PROVOLA, SPECK	€ 9,00
PACCHERI ALLA PULCINELLA	€ 10,00
pinoli, uvetta, pomodorini secchi, pangrattato, cacio o ricotta	
PACCHERI CON PANCETTA CROCCANTE, POMODORINI E BURRATA	€ 12,00
PACCHERI CON CIME DI RAPA, SALSICCIA E PROVOLA DI AGEROLA	€ 10,00

Minimo 2 pers.

Prezzo a pers.

RISOTTO CARCIOFI, SPECK E TALEGGIO	€ 10,00
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI	
panna, porcini	€ 15,00
RISOTTO ALLA MILANESE	€ 8,00

PRIMI PIATTI DI MARE

Si possono richiedere anche scialatielli (fettuccine e scialatielli sono artigianali)

FRUTTI DI MARE *	€ 12,00
GNOCCHI DI ZIO LINO *	€ 13,00
vongole, gamberetti, pomodorini, pesto	
POESIA DI MARE *	€ 13,00
paccheri con frutti di mare, patate, pomodorini e fiori di zucchine (se stagione)	
SCIALATIELLI ALL'AMALFITANA *	€ 13,00
frutti di mare, scorza di limone	
SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO *	€ 15,00
SCAMPI *	€ 13,00
VONGOLE	€ 12,00
STROZZAPRETI CON TONNO FRESCO, OLIVE TAGGIASCHE E CAPPERI DI PANTELLERIA	€ 14,00
GNOCCHI CON BRANZINO, ZUCCHINE, POMODORINI E MENTUCCIA *	€ 14,00

Minimo 2 pers.

RISOTTO GAMBERETTI E ASPARAGI O ZUCCHINE *	€ 12,00
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE *	€ 12,00
gamberetti, cozze, vongole, seppioline, calamari	
RISOTTO AL NERO DI SEPIA *	€ 12,00
RISOTTO AGLI SCAMPI CON POMODORINI *	€ 12,00

PAELLA	€ 15,00
su prenotazione	<i>Prezzo a pers.</i>
consigliata per 4 persone	



Per evitare lunghe attese nei giorni di maggior affluenza si consiglia di uniformare la scelta dei piatti della cucina. Diversamente l'attesa può arrivare a 30 min.

* Per alcuni ingredienti, in mancanza del fresco, possono essere utilizzati ingredienti surgelati.

SECONDI PIATTI

SECONDI PIATTI DI CARNE

BISTECCA	€ 8,00
vitello o manzo o tacchino	
COSTATA	al Kg. € 45,00
COTOLETTA DI POLLO	€ 7,00
COTOLETTA DI VITELLO	€ 9,00
ENTRECÔTE	al Kg. € 45,00
FILETTO	al Kg. € 50,00
GRIGLIATA MISTA CON PATATE FRITTE	€ 25,00
spiedino d'agnello, manzo, nodino vitello, braciola, pollo	
ORECCHIA DI ELEFANTE CON PATATINE FRITTE	€ 20,00
vitello	
SCALOPPINE	€ 11,00
tradizionale, della casa, funghi porcini... a vostra scelta	
TAGLIATA CON SCAGLIE DI GRANA, RUCOLA E POMODORINI	€ 18,00
PICANHA	circa 250 gr. € 12,00

SECONDI PIATTI DI PESCE

BRANZINO O ORATA ACQUA PAZZA*	€ 16,00
BRANZINO ALLA MASSIMO*	€ 18,00
vongole, cozze, pomodorini	
CALAMARI FRITTI*	€ 10,00
FRITTO MISTO*	€ 11,00
PESCATRICE ALLA SICILIANA* **	€ 18,00
POLPO IN UMIDO*	€ 12,00

PESCE ALLA GRIGLIA

BRANZINO*	€ 18,00
GAMBERONI E SCAMPI (3+3)*	€ 25,00
GAMBERONI (4)*	€ 20,00
GRIGLIATA MISTA*	€ 25,00
ORATA *	€ 18,00
PESCATRICE* **	€ 18,00
PESCE SPADA* **	€ 15,00
SOGLIOLA*	€ 15,00
TONNO	€ 18,00
TONNO CON SESAMO	€ 18,00

CONTORNI

CIME DI RAPA	€ 5,00
INSALATA VERDE O MISTA	€ 5,00
POMODORI IN INSALATA	€ 5,00
POMODORI SECCHI	€ 5,00
PATATINE FRITTE	€ 5,00
POMODORINI	€ 5,00
MELANZANE A FUNGHETTO	€ 5,00

** Il prezzo del pesce può subire variazioni



MENÙ BAMBINI

IL MENU ADATTO A TUTTI I GUSTI CHE
RISTORANTE PIZZERIA DA MIMMO
TI PROPONE OGNI SERA

PRIMI PIATTI

PASTA AL PESTO	€ 6,00
GNOCCHI CON RAGÙ	€ 6,00
PENNE AL POMODORO	€ 6,00
PENNE PANNA E PROSCIUTTO COTTO	€ 6,00

SECONDI PIATTI

BASTONCINI DI POLLO	€ 6,00
COTOLETTA CON PATATINE	€ 6,00
WURSTEL CON PATATINE	€ 6,00
NUGGETS CON PATATINE	€ 6,00
SALSICCIA CON PATATINE	€ 6,00

PIZZA BABY

MARGHERITA	€ 5,00
WURSTEL E PATATINE	€ 6,00
PROSCIUTTO COTTO	€ 6,00
SALAME	€ 6,00

1 PIATTO A SCELTA

+

1 BIBITA

+

GELATO

€ 10,00



Le pizze possono essere con farina integrale, farina di soia.

Tutte le pizze possono essere richieste con impasti di farina senza glutine (no schiacciate e calzoni)

Per alcuni ingredienti, in mancanza del fresco, possono essere utilizzati ingredienti surgelati.

PIZZERIA NAPOLETANA

IL SEGRETO DI UNA BUONA PIZZA?
SCEGLIERE LA PIZZERIA GIUSTA, CON UN VERO FORNO A LEGNA!
IL RISTORANTE PIZZERIA DA MIMMO TI OFFRE OLTRE 200 TIPI DI PIZZE,
CUCINATE DA MANI ESPERTE E COTTE IN UN TRADIZIONALE FORNO A LEGNA.

E SE 200 TIPI DI PIZZA NON DOVESSERO BASTARTI?

ALLORA POTRAI SEMPRE CREARE LA TUA!
SIAMO AL TUO SERVIZIO PER SODDISFARE LA TUA FAME
E COCCOLARE IL PALATO CON PIZZE FUMANTI E GENUINE.

... E ANCHE SENZA GLUTINE, CI SONO TUTTI I SAPORI DELL'AUTENTICA PIZZA NAPOLETANA.

QUI **DA MIMMO** DEVI SENTIRTI A CASA:
SPENSIERATEZZA E ALLEGRIA PER STARE IN COMPAGNIA.

PIZZE SPECIALITÀ

napoletana

1 MOSTRO DEL 2000 € 20,00

Ostrica, capesanta, cannolicchio, scampo, gamberone,
frutti di mare, gamberetto, origano

2 SUPER CLAUDIO € 10,00

Patatine, wurstel, salame piccante, origano,
bocconcino di bufala in mezzo, pomodoro fresco

3 COME LA MANGIAVA TOTÒ € 6,00

Pomodoro fresco, pomodoro, aglio, origano

4 COME LA MANGIAVA NINO TARANTO € 8,00

Pomodoro fresco, mozzarella di bufala, origano, acciughe

5 COME LA MANGIAVA PEPPINO DE FILIPPO
€ 7,00

Pomodoro fresco, olive, capperi, pomodoro, origano, aglio

6 COME LA MANGIAVA EDOARDO DE FILIPPO

Pomodoro fresco, mozzarella di bufala, origano € 7,00

7 COME LA MANGIAVA ALDO FABRIZI € 8,00

schacciata

Mozzarella, capperi, acciughe, origano, pomodoro

8 COME LA MANGIAVA TINA PICA € 6,00

Pomodoro fresco, origano, acciughe

9 COME LA MANGIAVA MARIO MEROLA
calzone € 10,00

Ricotta, salame piccante e dolce, uova, prosciutto cotto,
mozzarella, grana

10 COME LA MANGIAVA CLAUDIO VILLA € 8,00

Mozzarella, capperi, acciughe, origano, pomodoro fresco,
pomodoro

11 COME LA MANGIAVA PINO DANIELE € 9,00

Mozzarella, cime di rapa, salsiccia dolce, grana

12 STELLA MARINA X 2 € 26,00

(a richiesta anche x 1)

Capesante, cozze, cannolicchi, ostriche, seppie,
pomodoro (tutto gratinato)

13 PIZZA LAURA PAUSINI - QUATTRO STAGIONI
schacciata € 8,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi,
pomodoro fresco

14 SPECIALITÀ QUATTRO FORMAGGI € 9,00

Mozzarella, emmenthal, zola, grana, **NOCI**, pomodoro



Possono essere con farina integrale, farina di soia o gratinate, schiacciate x2, x3, x4 o a metro.
Tutte le pizze possono essere richieste con impasti di farina senza glutine (no schiacciate e calzoni)
Per alcuni ingredienti, in mancanza del fresco, possono essere utilizzati ingredienti surgelati.

napoletana

15 SPECIALITÀ QUATTRO FORMAGGI € 10,00

Mozzarella, emmenthal, zola, grana, **FUNGHI COLTIVATI**, pomodoro

16 SPECIALITÀ QUATTRO FORMAGGI € 10,00

Mozzarella, emmenthal, zola, grana, **FUNGHI PORCINI**, pomodoro

17 SPECIALITÀ QUATTRO FORMAGGI € 10,00

Mozzarella, emmenthal, zola, grana, **PATATINE**, pomodoro

18 SPECIALITÀ QUATTRO FORMAGGI € 9,00

Mozzarella, emmenthal, zola, grana, **SALAME PICCANTE**, pomodoro

19 SPECIALITÀ QUATTRO FORMAGGI € 9,00

Mozzarella, emmenthal, zola, grana, **SALSICCIA DOLCE**, pomodoro

20 SPECIALITÀ QUATTRO FORMAGGI € 10,00

Mozzarella, emmenthal, zola, grana, **CIME DI RAPA**

21 SPECIALITÀ QUATTRO FORMAGGI € 8,00

Mozzarella, emmenthal, zola, grana, **UOVA**, pomodoro

22 SPECIALITÀ QUATTRO FORMAGGI € 8,00

Mozzarella, emmenthal, zola, grana, **CIPOLLA**, pomodoro

23 A' SORRATA € 11,00

schiacciata

Mozzarella, salame piccante, pomodoro fresco, dopo cottura aggiunta insalata mista

24 A' MAMMATE - SCHIACCIATA € 11,00

Mozzarella, salame nostrano, pomodoro fresco, granoturco, dopo cottura aggiunta insalata mista

25 A' PADDETE € 12,00

schiacciata

Mozzarella, salame nostrano, pomodoro fresco, granoturco, gamberetti, dopo cottura aggiunta insalata mista

26 A' FRADDETE € 13,00

schiacciata

Mozzarella, salame nostrano, pomodoro fresco, granoturco, gamberetti, dopo cottura aggiunta insalata mista capocollo

27 ALLA GIAPPONESE € 13,00

schiacciata

Mozzarella, salame nostrano, pomodoro fresco, granoturco, gamberetti dopo cottura aggiunta insalata mista, bresaola

28 CALZONE ALLA TRAMONTINA € 10,00

Ingredienti casarecci

Salame, pancetta, pomodoro, mozzarella, ricotta, panna, grana

29 SOUFLÈ ALLA TRAMONTINA € 12,00

Ingredienti casarecci

Salame, pancetta pomodoro, mozzarella, ricotta, panna, grana

30 ALLA MONTANARA € 9,00

Ingredienti casarecci

Pomodoro fresco, mozzarella di bufala, scamorza affumicata, salame, pancetta

31 PIZZA SCHIACCIATA GRATINATA € 11,00

bianca

Gamberi, mozzarella, origano, dopo cottura rucola, grana

32 TRENTINA € 12,00

schiacciata

Gamberi, bresaola, mozzarella di bufala, pomodoro fresco, mais, olive miste, origano

33 MALATA € 7,00

bianca

Mozzarella, olive, mais



napoletana

34 CHAMPIONS € 9,00

Pomodoro, mozzarella, olive, mais, dopo cottura, coppa

35 PULCINELLA € 12,00

Mozzarella di bufala, pomodoro fresco, olive, salame nostrano, pancetta nostrana, origano

36 ESAGERATA € 12,00

bianca

Cime di rapa, pancetta, ricotta, gamberi, origano

37 GRANDE PIZZA € 13,00

bianca

Scarola, pancetta, ricotta, scamorza affumicata, gamberi, origano



38 SARCHIAPONE € 14,00

Mozzarella di bufala, patatine, pomodoro fresco, gamberi, salame piccante, ricotta, mais, origano

39 DON PEPPONE € 13,00

Calamari, scamponi, moscardini, pomodoro, origano

40 EREMITA € 8,00

bianca

Pomodoro fresco, asparagi, grana, mozzarella

41 PRIMAVERA € 10,00

focaccia semi-rossa

Pomodoro fresco, pancetta nostrana, origano, mozzarella di bufala

42 DONNA ROSA € 6,00

focaccia semi-rossa

Dopo cottura: pomodoro fresco, origano, prezzemolo, aglio, sedano

43 PIZZA SPECIALITÀ DI ANGELO € 10,00

bianca

Pomodoro fresco, mozzarella di bufala, origano, mais, tonno, prosciutto cotto

44 PIZZA CON IL PRIMO SALE € 8,00

focaccia semi-rossa

Formaggio fresco pecorino

45 PIZZA SPECIALE DEL BUONGUSTAIO € 9,00

In bianco con salsiccia dolce, rucola, mozzarella di bufala, scaglie di grana

46 ARLECCHINO € 10,00

schiacciata

Mozzarella, pomodoro, pomodoro fresco, mais, salame nostrano dolce, origano

47 PIZZA 47 (PUZZA CHATA) € 6,00

focaccia semi-rossa

Dopo cottura: pomodoro fresco, aglio, origano

48 PIZZA SUPER VIERI € 12,00

bianca

Pomodoro fresco, bocconcino di bufala, prosciutto cotto, olive, salame piccante, peperoni, pancetta nostrana, origano

49 CALZONE ELEGANTE € 11,00

bianca

Cime di rapa, salame piccante, uova, gamberetti, mozzarella

50 CALZONE ALLA ULISSE GIGANTE X2 € 16,00

Pomodoro, olive, prosciutto cotto, origano, acciughe, capperi, sopra la pasta mozzarella, pomodoro

51 SUPERPIZZA AI LEGUMI € 10,00

Pomodoro fresco, mozzarella di bufala, origano, ceci, fagioli cannellini, piselli, cipolla cruda

52 SUPERPIZZA PADRE PIO € 8,00

Coppa nostrana, pomodoro fresco, mozzarella di bufala, origano

53 SUPERPIZZA CASARECCIA € 8,00

Pasta integrale, pomodoro fresco, mozzarella, aglio, origano, pancetta nostrana

Possono essere con farina integrale, farina di soia o gratinate, schiacciate x2, x3, x4 o a metro.

Tutte le pizze possono essere richieste con impasti di farina senza glutine (no schiacciate e calzoni)

Per alcuni ingredienti, in mancanza del fresco, possono essere utilizzati ingredienti surgelati.

napoletana

54 SUPERPIZZA TENORE € 12,00

Mozzarella di bufala, pomodoro fresco, olive, acciughe, origano, salame piccante, mentuccia, odori nostrani, pesto, grana

55 FANTASIA DI DANIELE € 12,00

Pomodoro, mozzarella, calamari fritti, gamberetti, prosciutto cotto, grana

56 QUATTRO X QUATTRO € 13,00

Quattro formaggi, salame, wurstel, salsiccia, prosciutto cotto

57 ARMA LETALE € 8,00

Taleggio, pesto, pecorino, mozzarella

58 PIZZA ALL'AIUOLA € 8,00

Mozzarella, pomodorini, rucola, scaglie di grana

59 STERMINATOR € 13,00

Panna, pomodoro, ricotta, mozzarella, patatine, salame dolce e piccante, salsiccia, scaglie di grana

60 ANIELLO € 9,00

bianca

Pasta integrale, ricotta, melanzane, prosciutto cotto, scaglie di grana, pecorino, origano

61 DENIS € 13,00

schiacciata

Prosciutto cotto, salsiccia, mozzarella di bufala, funghi porcini, patatine, origano

62 CONTESSA € 12,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, dopo cottura crudo e mozzarella di bufala

63 FATTORE € 10,00

Mozzarella di bufala, prosciutto cotto, salame, olive, funghi porcini

64 GELSY € 8,00

bianca

Mozzarella, speck, brie

65 FANTASIA DI BARBARA € 9,00

bianca

Mozzarella di bufala, cime di rapa, taleggio, grana

66 ALESSIA € 8,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, zola, grana

67 MUNDIAL 2006 € 13,00

Frutti di mare in bianco, cannolicchi, gamberetti e mozzarella



68 BERLINO 2006 € 11,00

bianca

Pesto, mozzarella di bufala, pomodoro, rucola, crudo e ricotta

69 SGUARDO DI MIMMO € 10,00

bianca

Bocconcini e funghi porcini, patatine

70 ALLA ZINGARA € 10,00

Mozzarella di bufala, pomodoro, tonno, cipolle, peperoni, salsiccia, grana

71 ALLA SCHIZZATA € 13,00

Crema di tartufo, funghi porcini freschi, patatine, bufala, grana

72 ALLA CARMEN € 10,00

bianca

Mozzarella di bufala, zucchine fritte, provola, grana

73 MARITTELLA € 10,00

Pomodoro, mozzarella di bufala

Dopo cottura: rucola, crudo e scaglie di grana

74 FRESCONA € 10,00

bianca

Mozzarella di bufala, pomodorini, prosciutto crudo, scaglie di grana

Possono essere con farina integrale, farina di soia o gratinate, schiacciate x2, x3, x4 o a metro.

Tutte le pizze possono essere richieste con impasti di farina senza glutine (no schiacciate e calzoni)

Per alcuni ingredienti, in mancanza del fresco, possono essere utilizzati ingredienti surgelati.

- 75 SUPER DEL PIERO** € 11,00
Mozzarella di bufala, prosciutto cotto, oliva, salame, salsiccia, pomodoro fresco, grana napoletana
- 76 JUVENTUS** € 9,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, brie, olive, grana
- 77 TRAGICA** € 9,00
Panna, mozzarella di bufala, tonno, mais, grana
- 78 FANTASIA DI MANUELE** € 12,00
Panna, mozzarella di bufala, patatine, funghi porcini freschi, grana
- 79 FANTASIA DI ZIO GINO** € 10,00
Mozzarella di bufala
Dopo cottura: rucola, scaglie di grana, pomodoro, bresaola
- 80 MAGIA DI ANGELA** € 10,00
Pomodoro, panna, peperoni, prosciutto cotto, mozzarella, salsiccia, grana

- 81 FANTASIA DI LULÙ** € 9,00
bianca
Mozzarella, carciofi, brie, grana. Dopo cottura: speck
- 82 POLIPETTA** € 12,00
bianca
Polpo, mozzarella di bufala, origano, prezzemolo, grana
- 83 FANTASIA DI PATTY** € 10,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, peperoni, salsiccia, pomodorini, insalata, grana
- 84 FANTASIA DI GIANGI** € 10,00
bianca
Panna, funghi, tonno, palla di bufala, prosciutto cotto, mozzarella di bufala, grana
- 85 OTTANTACINQUE** € 12,00
Pomodoro, mozzarella, panna, salame, wurstel, funghi porcini, grana
- 86 COME LA MANGIAVA GIGI FRASSICA (FRASSICONA)** € 10,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, ricotta, gamberetti, zucchine, grana
- 87 OTTANTASETTE** € 8,00
Mozzarella, panna, speck, grana, origano
- 88 CARCIOFA** € 12,00
Crema di carciofi, mozzarella di bufala, guanciale
- 89 COVID** € 10,00
Anduja, pancetta croccante, zola, mozzarella di bufala
- 90 SETA** € 13,00
bianca
Mortadella, crema di pistacchio, mozzarella di bufala, pomodori secchi, burrata, granelle di pistacchio
- 91 GIRASOLE** € 12,00
Mortadella, crema di pistacchio, mozzarella di bufala, burrata, fiori di zucca, granelle di pistacchio
- 92 #ATB** € 10,00
bianca
Mozzarella di bufala, olive taggiasche, pomodori secchi, provolone
- 93 TAGGIASCA** € 8,00
Pomodoro, mozzarella, olive taggiasche
- 94 PANDEMIA** € 15,00
bianca
Crema di zucchine, polpo, pomodori secchi, mozzarella di bufala, stracciatella, taralli sbriciolati



napoletana

95 SIRENA € 12,00

bianca

Frutti di mare bianchi (tutto senza gusci), mozzarella, pomodorini

96 FANTASIA DEL CIUCO € 10,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, pancetta croccante, pomodorini

97 NOVANTASETTE € 8,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane sott'olio, grana

98 #LA PORCA € 10,00

Pomodoro, salamella, tomino, burrata

99 LA FRUSTA DI FRANCI € 9,00

Mozzarella, pesto, taleggio

100 PROVOLINA € 10,00

Pomodoro, provola fresca, pomodorini

101 CIPPOLIPPO € 13,00

Mozzarella di bufala, pomodoro, prosciutto crudo, pomodori secchi, burrata

102 GOLLUM € 10,00

Mozzarella di bufala, pomodoro, funghi porcini, salsiccia

103 SKAPPA € 10,00

bianca

Stacciatella, cime di rapa, acciughe, olio al peperoncino

104 FEDERICO € 13,00

bianca

Crema di cime di rapa, burrata, mozzarella di bufala, pomodori secchi, salsiccia, tarallo sbriciolato

105 POLLYANNA € 13,00

bianca

Mozzarella di bufala, 'nduja, cime di rapa, cipolla, pomodori secchi

106 ZOCCOLONA € 12,00

bianca

Mozzarella, prosciutto cotto, crocchette di patate

107 GRANDA BUCCHINA € 13,00

bianca

Mozzarella di bufala, patate al forno, porchetta, burrata

108 SEMPLICIOTTA € 9,00

bianca

Verdure fritte (zucchine, melanzane, peperoni), mozzarella di bufala, menta

109 TERRONA € 10,00

bianca

Melanzana frita, provolone piccante (Auricchio), mozzarella di bufala, pomodorini



Possono essere con farina integrale, farina di soia o gratinate, schiacciate x2, x3, x4 o a metro.

Tutte le pizze possono essere richieste con impasti di farina senza glutine (no schiacciate e calzoni)

Per alcuni ingredienti, in mancanza del fresco, possono essere utilizzati ingredienti surgelati.

PIZZE CLASSICHE

	napoletana
AMERICANA	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine	
A MODO MIO	€ 8,00
Pomodoro, pomodoro fresco, aglio, grana, origano, pancetta, mozzarella di bufala	
AL NERO DI SEPPIA	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, nero di seppia, pomodoro fresco, prezzemolo, origano	
ALLA NORMA	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, melanzane fritte, grana, pomodorini, scamorza	
AL PECORARO	€ 11,00
<i>bianca</i>	
Mozzarella, grana, speck, taleggio, brie, grana, zucchine fritte	
AL PECORINO	€ 8,00
Pomodoro, pecorino, mozzarella di bufala	
BACIO DI MIMMO	€ 10,00
Mozzarella, cime di rapa, grana, salame piccante, salsiccia	
BURRO E ZUCCHERO	€ 4,00
Burro, zucchero	
BUSTOCCA	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, grana, mozzarella di bufala, funghi	
CALZONE	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, grana	
CALZONE SALERNITANO	€ 8,00
Ricotta, spinaci, mozzarella, prosciutto cotto, grana	
CALZONE AGLI SPINACI	€ 7,00
<i>bianca</i>	
Mozzarella, spinaci, grana	
CALZONE ALLA SCAROLA	€ 8,00
<i>bianca</i>	
Mozzarella, scarola, olive, capperi, grana (anche fritto, su richiesta)	
CALZONE ALLO SCOGLIO	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, prezzemolo, polpi, origano	
CALZONE FARCITO	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, grana	
CALZONE FRITTO ALLA CAVANI	€ 7,00
Ricotta, salame, mozzarella, pomodoro	

CALZONE NAPOLETANO	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, panna, ricotta, prosciutto cotto, salame piccante, grana	
PANCIOTTO SICILIANO	€ 6,00
<i>calzone</i>	
Mozzarella, capperi, acciughe, grana, origano, pomodoro	
CAMPAGNOLA	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, pancetta, grana	
CAPRICCIOSA	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi	
CAPRICCIOSISSIMA	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, fagioli, cipolline sott'olio, pomodori secchi, grana	
CARCIOFI	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, carciofi, grana	
CASA CUIELLO	€ 10,00
Pomodoro, cipolle, salsiccia, olive, pancetta croccante, mozzarella di bufala	
CIPOLLATA	€ 7,00
<i>bianca</i>	
Cipolle crude, basilico, mozzarella, pecorino	



Possono essere con farina integrale, farina di soia o gratinate, schiacciate x2, x3, x4 o a metro.
Tutte le pizze possono essere richieste con impasti di farina senza glutine (no schiacciate e calzoni)
Per alcuni ingredienti, in mancanza del fresco, possono essere utilizzati ingredienti surgelati.

	napoletana
CONTADINA	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, grana	
CORSARA	€ 9,00
Pomodoro, polpi, prezzemolo, origano	
COZZE	€ 9,00
Pomodoro, cozze, prezzemolo, origano	
DELLA CASA	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, uovo, grana, pancetta, prosciutto cotto, carciofi, funghi	
DELLO STRADONE	€ 9,00
<i>bianca</i>	
Mozzarella di bufala, tonno, mais, prosciutto cotto	
Dopo cottura: insalata	
DISCO VOLANTE	€ 12,00
Di tutto un po' (tranne pesce), mischiato con uovo con doppio strato di pasta. Dopo cottura: pomodoro, grana	
EUROPIZZA	€ 10,00
<i>bianca</i>	
Ciliegini, mozzarella di bufala, asparagi, scamorza, palla di bufala, grana, origano	
EXPO 2015	€ 13,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, burrata, prosciutto crudo, pomodorini	
FANCIULLO	€ 11,00
<i>bianca</i>	
Panna, mozzarella, funghi porcini, grana, crema di tartufo	
FANTASIA DI MIMMO	€ 9,00
<i>bianca</i>	
Pomodoro fresco, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia, grana Dopo cottura: insalata mista	
FANTASIA DI SASI	€ 10,00
<i>bianca</i>	
Trevisana, scamorza, mozzarella di bufala, tonno, grana	
FAVOLOSA	€ 6,00
Pomodoro, acciughe, prezzemolo, grana, origano, aglio	
FIOR DI LATTE	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, grana	
FOCACCIA AL PECORINO	€ 5,00
<i>bianca</i>	
Olio, pecorino, origano	
FORMAGGIO GRANA	€ 5,00
Pomodoro, grana	



FRUTTA	€ 9,00
<i>bianca o rossa</i>	
Mozzarella, zola, taleggio, groviera, pere o mele, grana	
FRUTTI DI MARE	€ 9,00
Pomodoro, frutti di mare, prezzemolo, origano	
FRUTTI DI MARE E PEPERONI	€ 11,00
Peperoni, frutti di mare, pomodoro, mozzarella, grana, origano	
FRUTTI DI MARE E VERDURE	€ 12,00
Verdure, frutti di mare, origano, pomodoro, mozzarella, grana	
FUNGHI	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella, funghi	
FUNGHI DI BOSCO	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, funghi misti sott'olio, grana	
FUNGHI PORCINI	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, grana	
GAMBERI	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, gamberi rossi, grana, origano	
GROVIERA	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella, groviera	



GUSTOSISSIMA	napoletana	€ 5,00
Pomodoro, aglio, prezzemolo, origano, grana		
IMMENSA		€ 8,50
<i>pizza fritta</i>		
Sugo di melanzane a funghetto, ricotta, scaglie di pecorino, basilico		
INNAMORATI		€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive, grana		
INNAMORATISSIMA		€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, olive, salame piccante, gamberetti, grana, origano		
INSIGNE		€ 12,00
<i>gratinata - bianca</i>		
Mozzarella di bufala, palla di bufala, cannolicchi		
JE TE VURRIA VASÀ		€ 10,00
<i>bianca</i>		
Fior di latte, gamberi, funghi porcini freschi, prezzemolo, origano		
LA BURRATA		€ 10,00
Focaccia con panna, bocconcini di bufala		

LAVEZZI, HANSIK, CAVANI		€ 12,00
“TRIO DELLE MERAVIGLIE”		
Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, olive, salame piccante, funghi porcini, pomodoro fresco		
L'ULTIMA FANTASIA DI MIMMO		€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ricotta, pancetta, grana, origano		
MAMMA ROSA		€ 7,00
Mozzarella, panna, prosciutto cotto, grana, origano, pomodoro		
MARADONA		€ 8,50
Pomodoro, mozzarella di bufala, olive, salame piccante, prosciutto cotto, bocconcino di bufala, grana		
MARE CIELO E TERRA		€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, ricotta, polpi, cipolla, grana, origano		
MARE E MONTI		€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, funghi, frutti di mare, origano		
MARGHERITA		€ 5,00
Pomodoro, mozzarella		
MARINARA		€ 4,00
Pomodoro, aglio, origano		
MATADOR		€ 9,50
Pomodoro, frutti di mare, scamponi, prezzemolo, origano		
MELANZANE		€ 7,00
Pomodoro, melanzane, mozzarella, grana		
MI PIACE!		€ 10,00
<i>bianca</i>		
Mozzarella di bufala, provola, funghi porcini, pancetta		
MISS ITALIA		€ 9,00
<i>gratinata</i>		
Pomodoro, melanzane, peperoni, zucchine grigliate, pomodorini, grana, origano		
MONTE BIANCO		€ 9,00
Mozzarella, prosciutto crudo, panna, grana		
MUNDIAL		€ 12,00
Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, funghi, frutti di mare, salame piccante, wurstel, grana, origano		
MUNDIAL 94		€ 13,00
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, funghi, capesante gratinate con gamberetti, grana, origano		
NADIA		€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, patatine, grana		

PIZZA NAPOLITANA	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	
NAUFRAGO	€ 13,00
<i>bianca</i>	
Fior di latte, cime di rapa, gamberi, cozze, vongole	
NONNA MARIA	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, panna, prosciutto cotto, olive, origano, grana	
O' MAR E O' SOL	€ 14,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, ceci, vongole, gamberi, pomodorini	
O' SOLE MIO	€ 9,00
Panna, mozzarella, gamberetti in bianco, prezzemolo, grana	
OCCHIO DI BUE	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella, uovo, grana	
OLIMPICA	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, calamari fritti, grana	
OLIVE	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella, olive	
ORIGINALE	€ 12,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, wurstel, salsiccia, salame piccante, penne, funghi, origano, aromi, grana	
ORTOLANA VERDURE GRIGLIATE	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine, grana, origano	
PARADISO	€ 10,00
<i>bianca</i>	
Zucchine fritte, mozzarella di bufala, gamberetti, origano, grana	
PEPERONI	€ 7,00
Mozzarella, pomodoro, peperoni, grana	
PESCATORE DO MARE A PUSILLIPO	€ 14,00
<i>bianca (base focaccia)</i>	
Focaccia con capesanta, ostrica, cozze, vongole, seppie, gamberetti, origano	
PESTO	€ 6,00
Mozzarella, pesto	
PIZZA PAZZA	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, fagioli, tonno, pancetta, cipolla, grana	
PROSCIUTTO COTTO	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	

PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	
PROSPEROSA	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, olive, salame piccante, palla di bufala, wurstel, grana	
PUGLIESE	€ 6,00
Pomodoro, cipolle, grana	
QUATTRO FORMAGGI	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, zola, groviera, emmenthal, grana	
QUATTRO SALAMI	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, prosciutto cotto, salsiccia, wurstel, grana	
QUATTRO STAGIONI	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi	
RECCHIE DI PECORA	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, panna, patatine, Philadelphia, funghi, palla di bufala	



Tutte le pizze si possono avere schiacciate con aumento di € 1,50.
Le variazioni alla pizza originale, comportano modifiche di prezzo.
La pizza a base di pesce con l'aggiunta di mozzarella comporta un aumento di € 1,00.

REGINA DELLA CASA <i>bianca</i> Pomodoro fresco, mozzarella, prosciutto cotto, olive, origano	€ 8,00
REGINA DI CAPRI Pomodoro, origano, dopo la cottura caprese, prosciutto crudo	€ 10,00
RIPIENO ALLA SCAROLA <i>bianca</i> Mozzarella, salame dolce, scarola, ricotta, mozzarella di bufala	€ 9,00
ROBY BAGGIO Pomodoro, palla di bufala, prosciutto cotto, olive, salame piccante, scampono, grana, pomodoro fresco, prezzemolo, bufala, origano	€ 11,00
ROMANA Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano	€ 6,00



RONALDO Pomodoro, bufala, prosciutto cotto, olive, salame piccante, palla di bufala, peperoni, grana	€ 9,00
SALAME Pomodoro, mozzarella, salame piccante, grana	€ 6,00
SALERNITANA Pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci, grana, prosciutto cotto	€ 8,00
SALMONE Mozzarella, salmone, panna, grana, pomodoro, origano	€ 10,00
SANTA LUCIA Pomodoro, mozzarella, uovo, grana, prosciutto cotto	€ 7,00
SALSICCIA Pomodoro, mozzarella, salsiccia, grana	€ 7,00
SCAMPI Pomodoro, mozzarella, gamberetti, scampi, grana, prezzemolo	€ 10,00
SCAROLA Mozzarella, scarola, olive, capperi, grana	€ 8,00
SCHUMACHER Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, scampono, capesante, grana, funghi, origano	€ 14,00
SCUGNIZZO <i>bianca</i> Tonno, mozzarella di bufala, provola, patatine, grana	€ 10,00
SICILIANA Pomodoro, capperi, acciughe, origano	€ 6,00
SOFIA LOREN <i>bianca</i> Mozzarella di bufala, burrata, panna, pomodori secchi, crema di pistacchi, granella di pistacchi	€ 13,00
SORRISO <i>pizza frita</i> Pomodoro, spolverata di parmigiano	€ 5,00
SORRISO DI BUFALA <i>pizza frita</i> Pomodoro, mozzarella di bufala, spolverata di parmigiano	€ 8,00
SORRISO DI SILVIA <i>bianca</i> Mozzarella di bufala, funghi porcini freschi, pomodorini, gamberetti, origano. Dopo cottura: prezzemolo, pomodorini	€ 10,00

Possono essere con farina integrale, farina di soia o gratinate, schiacciate x2, x3, x4 o a metro.
Tutte le pizze possono essere richieste con impasti di farina senza glutine (*no schiacciate e calzoni*)
Per alcuni ingredienti, in mancanza del fresco, possono essere utilizzati ingredienti surgelati.

Tutte le pizze si possono avere schiacciate con aumento di € 1,50.
Le variazioni alla pizza originale, comportano modifiche di prezzo.
La pizza a base di pesce con l'aggiunta di mozzarella comporta un aumento di € 1,00.

	napoletana	
SOUFFLÈ	€ 12,00	
Pomodoro, prosciutto cotto, mozzarella, uova, ricotta, con doppio strato di pasta, grana		
SPECK	€ 7,00	
Pomodoro, mozzarella, speck, grana		
SUPER BUFALINA	€ 10,00	
Mozzarella di bufala, pomodoro, basilico, dopo cottura mozzarella di bufala		
SUPER FANTASIA DI ANNA	€ 8,00	
Mozzarella di bufala, prosciutto cotto, scaglie di grana, rucola, pomodoro fresco		
SUPER MARGHERITA	€ 8,00	
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro fresco, grana		
SUPER MASSIMO	€ 9,00	
Pomodoro, mozzarella di bufala, olive, gamberetti, pomodoro fresco, grana, prezzemolo		
SUPER NAPOLI	€ 8,00	
Pomodoro, mozzarella di bufala, acciughe, pomodoro fresco, grana, origano		
SUPER RONALDO	€ 10,00	
Pomodoro, pomodoro fresco, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, peperoni, olive, salame piccante, palla di bufala, grana		
TALEGGIO	€ 7,00	
Pomodoro, taleggio, mozzarella, grana		
TREVISANA	€ 9,00	
<i>bianca</i> Radicchio, provola, speck, mozzarella di bufala, grana		

TONNO	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, grana	
TORERO	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, peperoni, olive, grana	
VESUVIO	€ 12,00
Doppio strato di pasta, un po di tutto (escluso pesce)	
VONGOLE	€ 12,00
Pomodoro, vongole, prezzemolo, origano	
VULCANO DI BUFALA	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro fresco, prosciutto cotto, olive, grana, con doppio strato di pasta	
WURSTEL	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella, wurstel, grana	
ZAPPATORE	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, olive, salame piccante, piselli, grana	
ZOLA	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, zola, grana	
ZULÙ	€ 11,00
Cime di rapa, gamberetti, mozzarella di bufala	



Possono essere con farina integrale, farina di soia o gratinate, schiacciate x2, x3, x4 o a metro.
Tutte le pizze possono essere richieste con impasti di farina senza glutine (no schiacciate e calzoni)
Per alcuni ingredienti, in mancanza del fresco, possono essere utilizzati ingredienti surgelati.

PIZZE SPECIALITÀ A BASE DI SALSICCIA NOSTRANA

napoletana

A) MARGHERITA CON SALSICCIA € 7,00

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, basilico

B) QUATTRO SALUMI € 12,00

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, pancetta, speck, coppa

C) BOSCAIOLA € 11,00

Pomodoro, mozzarella, porcini, salsiccia, prosciutto cotto, piselli

D) ALLA CARDINALE € 7,00

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, panna

E) ALLA PAZZOIDE € 10,00

Pomodoro, mozzarella, funghi, gamberetti, salsiccia

F) AL BASTARDO € 9,00

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni, peperoncino, origano

G) PRINCIPESSA € 8,00

Pomodoro, mozzarella, carciofi, salsiccia, origano

H) SFIZIOSA € 8,00

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, ricotta

I) TU SI NA' COSA GRANDE € 10,00

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, gamberi, prezzemolo, origano

L) PASTICCIONA € 10,00

anche bianca

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, frutti di mare, origano

M) SINFONIA MARE E MONTI € 13,00

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cime di rapa, gamberi, cannolicchi

N) SPAZZACAMINO € 8,00

Pomodoro, provola affumicata, salsiccia nostrana, grana, origano

O) FANTASIA DI ROSA € 10,00

Pomodoro, mozzarella, salame nostrana, funghi porcini, grana

P) SECONDA FANTASIA DI ANGELO € 10,00

bianca

Mozzarella di bufala, salame nostrano, patatine, funghi porcini, grana

Q) DELL'ARTISTA € 10,00

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, provola, salsiccia, pancetta

R) QUATTRO FORMAGGI € 9,00

bianca o rossa

Zola, mozzarella, groviera, grana, salsiccia

S) FANTASIA DI MASSIMO € 11,00

Mozzarella, bufala, salsiccia, pomodorini, mais, prosciutto cotto, origano, grana

T) NUOVA FANTASIA DI MIMMO € 9,00

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, provola affumicata, salsiccia

U) SINFONIA DI AUTUNNO € 13,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, funghi porcini, panna, amaretti di saronno, grana

V) FANTASIA DI ALFONSO € 8,00

Pomodoro, mozzarella, salsiccia nostrana, prosciutto cotto



Possono essere con farina integrale, farina di soia o gratinate, schiacciate x2, x3, x4 o a metro.

Tutte le pizze possono essere richieste con impasti di farina senza glutine (no schiacciate e calzoni)

Per alcuni ingredienti, in mancanza del fresco, possono essere utilizzati ingredienti surgelati.

PIZZE A METRO

1 metro di pizza per 6/8 persone.
Consigliamo 4 gusti

TUTTA MARGHERITA	€ 25,00	FARCITA PARTICOLARE	€ 40,00
CAPRICCIOSA	€ 30,00	FORMAGGI	€ 35,00
CALCIATORI	€ 40,00	A VOSTRO PIACERE	€ 30/45,00
FARCITA TRADIZIONALE	€ 35,00		



PIZZE BASE FOCACCIA

1 BASE FOCACCIA	€ 10,00	4 BASE FOCACCIA	€ 10,00
Dopo cottura: mozzarella di bufala, pomodorini, prosciutto crudo, rucola		Mozzarella di bufala, pomodori secchi, insalata	
2 BASE FOCACCIA	€ 9,00	5 BASE FOCACCIA	€ 10,00
Mozzarella di bufala, melanzane sott'olio, pomodorini		Melanzane a funghetto, sacchetto burrata	
3 BASE FOCACCIA	€ 9,00	6 BASE FOCACCIA	€ 11,00
Mozzarella di bufala, pomodorini		Burrata, pomodorini, prosciutto crudo	

PANUOZZI

PANUOZZO NAPOLETANO	€ 6,00	PANUOZZO FARCITO	€ 8,00
mozzarella, prosciutto cotto		es. cime di rapa e salsiccia - mozzarella di bufala e prosciutto crudo	



Possono essere con farina integrale, farina di soia o gratinate, schiacciate x2, x3, x4 o a metro.
Tutte le pizze possono essere richieste con impasti di farina senza glutine (no schiacciate e calzoni)
Per alcuni ingredienti, in mancanza del fresco, possono essere utilizzati ingredienti surgelati.

DESSERT FATTI IN CASA

BABÀ	€ 5,00
BABÀ ALLA CREMA	€ 6,00
COPPA GELATO MARADONA	€ 7,00
GELATO AL FORNO	€ 6,00
GELATO MISTO	€ 5,00
TIRAMISÙ	€ 6,00
MERINGA	€ 6,00
PASTIERA DI GRANO	€ 6,00
PROFITTEROL	€ 5,00
SORBETTO	€ 5,00
TORTA RICOTTA E PERE	€ 6,00
ZEPPOLA NAPOLETANA	€ 5,00
ZEPPOLA NAPOLETANA FARCITA	€ 6,00

gelato

ZEPPOLA MAIALONA	€ 7,00
gelato, cioccolato, panna montata	
SPECIALITÀ DEL GIORNO	€ 6,00
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	€ 5,00
MACEDONIA	€ 5,00
MACEDONIA CON GELATO	€ 6,00



CAFFETTERIA

CAFFÈ	€ 1,50
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,00
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1,50

CAFFÈ D'ORZO	€ 1,50 € 2,00 tazza grande
CAFFÈ GINSENG	€ 1,50 € 2,00 tazza grande
CAPPUCCINO	€ 2,00
CAMOMILLA / THÈ CALDO	€ 2,00



BEVANDE

ACQUA MINERALE	0,75l € 2,50
BEVANDE	33cl € 3,00
(CocaCola, CocaCola Zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Chinotto, Acqua tonica, The pesca o limone)	

CRODINO	€ 3,00
CAMPARI	€ 3,50

BEVANDE ALLA SPINA

	0,20l	0,50l	1,00l
BIRRA ROSSA	€ 3,50	€ 5,50	€ 11,00
BIRRA BIONDA	€ 3,00	€ 5,00	€ 10,00
COCA COLA	€ 3,00	€ 4,00	€ 7,00
VINO BIANCO *	€ 3,50	€ 5,00	€ 10,00
VINO ROSSO *	€ 3,50	€ 5,00	€ 10,00



SHUTTLE

	2 litri	3 litri
	€ 18,00	€ 28,00



SHUTTLE

	€ 19,00	€ 29,00
--	---------	---------

VINI ROSSI

	bottiglia
CABERNET "I DIARI"	€ 13,00
CHIANTI CLASSICO "LILLIANO"	€ 23,00
REFOSCO "FEUDI ROMANS" DOC	€ 18,00
MONTEPULCIANO BIO "EKOS"	€ 20,00
BARBERA "BOSCO DONNE DOGLIA"	€ 17,00
NERO D'AVOLA "SPADAFORA"	€ 16,00
BONARDA "VITI DI LUNA"	€ 16,00
TRAMONTI ROSSO	€ 12,00

ETNA ROSSO	€ 22,00
CALICE VINO ROSSO	€ 5,00
Specificare se mosso o fermo	



VINI BIANCHI

	bottiglia
TRAMINER "VIGNA DEL LAURO"	€ 16,00
FALANGHINA DEL FALCO	€ 16,00
RIBOLLA GIALLA	€ 22,00
GRECO DI TUFO	€ 20,00
TRAMONTI BIANCO	€ 12,00
PASSERINA	€ 20,00

CALICE VINO BIANCO	€ 5,00
Specificare se mosso o fermo	



SPUMANTI

	bottiglia
PROSECCO DOC "COL DEL SOLE" <i>millesimato</i>	€ 15,00
FRANCIACORTA "MARCHESINE"	€ 35,00
ROSÈ BORTOLOMIOL	€ 22,00
PROSECCO "LE BERTOLE" VALDOBBIADENE EXTRA DRY	€ 22,00
SPUMANTE DOLCE "GRAND CUVÉE" VALLEBELBO	€ 15,00
SPUMANTE EXTRADRY "GRAND CUVÉE" VALLEBELBO	€ 15,00

VINO PASSITO "MARTINEZ DI PANTELLERIA"	calice € 5,00
CALICE PROSECCO	€ 5,00



CHAMPAGNE

G.H. MUMM CHAMPAGNE BRUT CORDON ROUGE
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL CHAMPAGNE

bottiglia
€ 65,00
€ 80,00



CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA LA SELEZIONE DEL MESE

SELEZIONE BIRRE IN BOTTIGLIA

bottiglia

MONCHSHOF MANUFATTUR MARZEN € 6,00

Lager ambrata 5,5° Alc. - Germania cl. 50

La tradizione bavarese della Marzen rivive in questa birra preparata con i migliori malti e luppoli, tra i quali il celebre Hallertau.

La birra è delicata in bocca, il sapore dolce del malto è contrastato in modo armonioso dall'aroma eccezionalmente morbido del luppolo aromatico della Hallertau, donando un retrogusto piacevolmente asciutto.

ERDINGER URWEISSE € 6,00

Weizen chiara 4,9° Alc. - Germania cl. 50

Sapore particolarmente intenso e aromatico, è fermentata secondo una ricetta di 120 anni fa. Gusto e aroma sono caratterizzati da sentori di lievito, chiodi di garofano e caramello.

Erdinger Urweisse è la weiss della tradizione; la sua ricetta si basa sulla produzione classica della birra di frumento e risale al 1886, anno di fondazione della storica birreria. La fermentazione nelle cantine della birreria a temperature ideali le permette di sprigionare l'aroma fruttato che la contraddistingue.

MORETTI GRAN CRU € 9,00

Ale chiara 6,8° Alc. - Italia cl. 75

Creata con grande passione dai migliori mastri birrai per celebrare i primi 150 anni di Birra Moretti, un classico dell'arte birraia dal bouquet intenso, un gran corpo ed un aroma ricco ed equilibrato.

Le note erbacee del luppolo si fondono con una punta di speziatura e note calde dal profumo del miele d'acacia.

MORETTI LUNGA MATURAZIONE € 9,00

Ale chiara 7° Alc. - Italia cl. 75

Questa birra, lasciata riposare in tini per almeno 40 giorni, trova le condizioni ideali per la maturazione. Una modalità naturale di lasciare il giusto tempo che restituisce al naso un profumo piacevole con note di eucalipto e di sottobosco.

MORETTI FILTRATA A FREDDO € 5,00

Lager 4,3° Alc. - Italia cl. 50

Birra Moretti Filtrata a Freddo è la nuovissima birra chiara dalla personalità unica. Grazie ad un processo di filtrazione a freddo unico nel suo genere, la birra viene portata fino ad una temperatura di -1°C, il risultato è una birra con elegante nota fruttata e di fiori bianchi, facile da bere, dal bilanciato grado di amarezza e intensamente dissetante.

BIRRIFICIO AGRICOLO JULIA - iOI GLUTEN FREE - ARTIGIANALE € 5,00

Pale Ale 4,7° Alc. - Italia cl. 33

Malto d'orzo 100%, questa birra senza glutine conserva tutto il gusto di una birra artigianale.

Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia.

Il birrifico possiede 14 ettari di terreno per la produzione del malto d'orzo base e utilizza energia da fonti rinnovabili.

ICHNUSA NON FILTRATA € 6,00

Lager chiara 5° Alc. - Italia cl. 50

Nuova nata in casa Ichnusa, una lager non filtrata, a bassa fermentazione, con leggeri sentori di luppolo e una nota dolce di frutta gialla.

La presenza di malto d'orzo chiaro e malto caramello la rendono una birra corposa ed equilibrata.

All'aspetto, non essendo filtrata ma lasciata decantare naturalmente nei tini di fermentazione, risulta piacevolmente velata grazie ai lieviti rimasti in sospensione.

HEINEKEN ANALCOLICA € 4,00

Lager chiara 0,0° Alc. - Olanda cl. 33

Firmata dai mastri birrai Heineken, con oltre 140 anni di esperienza, viene sviluppata con un ciclo di lavorazione unico che rimuove gentilmente l'alcol.

Heineken 0,0 ha un gusto perfettamente equilibrato con rinfrescanti note fruttate e corpo morbido al malto.

Utilizziamo gli stessi ingredienti di qualità della Heineken normale e con la doppia fermentazione rimuoviamo l'alcol e la arricchiamo di aromi naturali.

MESSINA CRISTALLI DI SALE € 6,00

Lager chiara 5° Alc. - Italia cl. 50

Una ricetta speciale nata dai nostri Mastri Birrai che hanno selezionato un ingrediente inaspettato: i Cristalli di Sale, che donano al palato una delicata punta di sapidità e una grande morbidezza, rotondità e finezza al gusto.

Il luppolo viene dosato solo alla fine della bollitura, insieme al sale, così da preservare tutti gli aromi e conferire una moderata amarezza. Il risultato è una birra perfettamente bilanciata, strutturata e facile da bere.



CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA LA SELEZIONE DEL MESE

MENÙ FISSO

A PRANZO DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ

1 primo o 1 secondo
+
contorno
+
acqua
+
1 caffè

1 pizza classica
+
acqua
+
1 caffè

€ 10,00

1 primo e 1 secondo
+
contorno
+
acqua o
0,20cl vino o 1/2 bibita
o 0,20cl birra o lattina
+
1 caffè

1 pizza classica
+
0,20cl vino o 1/2 bibita
o 0,20cl birra o lattina
+
1 caffè

€ 12,00

1 primo e 1 secondo
+
contorno
+
0,50cl vino o 0,50cl birra
+
1 caffè

1 pizza classica
+
0,50cl vino o 0,50cl birra
+
1 caffè

€ 15,00

Amaro o digestivo + € 3,00

Rivolgetevi al personale di sala
per conoscere i piatti proposti per oggi
e la lista delle pizze
che rientrano nella proposta.



ALLERGENI

GLI ALIMENTI PRODOTTI PRESSO IL NOSTRO ESERCIZIO
POSSONO CONTENERE GLI INGREDIENTI ALLERGENICI
DI SEGUITO RIPORTATI



CEREALI
contenenti glutine



CROSTACEI
e prodotti a base di
crostacei



UOVA
e prodotti a base di uova



PESCE
e prodotti a base di pesce



ARACHIDI
e prodotti a base di
arachidi



SOIA
e prodotti a base di soia



LATTE
e prodotti a base di latte
(incluso lattosio)



FRUTTA A GUSCIO



SEDANO
e prodotti a base di sedano



SENAPE
e prodotti a base di senape



SEMI DI SESAMO
e prodotti a base di
semi di sesamo



**ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI**



LUPINI
e prodotti a base di lupino



MOLLUSCHI
(cozze, vongole, polpo,
calamaro, ecc.) e prodotti
a base di molluschi

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI
CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SERVIZIO



**SE SITE VENUTE
A ROMPERE O CAZZO...
AVITE SBAGLIATO
PALAZZO!!!**





Bar Pizzeria Ristorante
DA MIMMO

Saconago di Busto Arsizio
Via P. Reginaldo Giuliani, 13
Tel. 0331.630308

www.ristorantepizzeriamimmo.com
dammopizzeria@gmail.com

[facebook.com/ristorantepizzeriadamimmo](https://www.facebook.com/ristorantepizzeriadamimmo)
[dammmopizzeria](https://www.instagram.com/dammopizzeria)