

MENÙ



CARLO FIAMMA

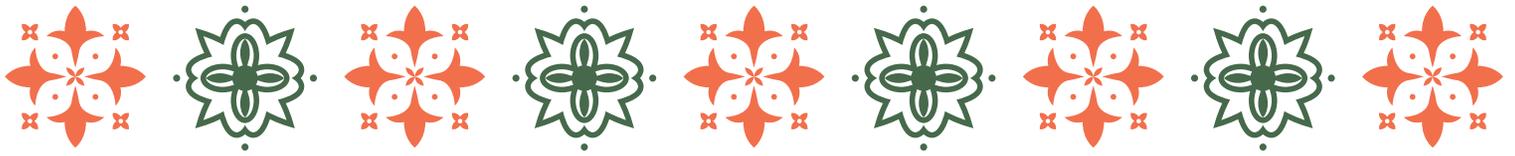
◀ PIZZA E CANTINA ▶

▶ ALLERGENI

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE A UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIALI ALLERGENI.

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW. WE WILL HELP YOU CHOOSE WHICH COURSE AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THAT SPECIFIC ALLERHENS.

- ①  CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Cereals containing gluten
- ②  CROSTACEI E DERIVATI
Crustaceans and products thereof
- ③  UOVA E DERIVATI
Eggs and products thereof
- ④  PESCE E DERIVATI
Fish and products thereof
- ⑤  ARACHIDI E DERIVATI
Peanuts and products thereof
- ⑥  SOIA E DERIVATI
Soya and products thereof
- ⑦  LATTE E LATTOSIO
Milk and lactose
- ⑧  FRUTTA A GUSCIO
Nuts and derivatives
- ⑨  SEDANO E DERIVATI
Celery and products thereof
- ⑩  SENAPE E DERIVATI
Mustard and products thereof
- ⑪  SEMI DI SESAMO E DERIVATI
Sesame seeds and products thereof
- ⑫  ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
Sulphure and sulphites
- ⑬  LUPINI E DERIVATI
Lupine and products thereof
- ⑭  MOLLUSCHI E DERIVATI
Lupine and products thereof



CARLO FIAMMA

◀ PIZZA E CANTINA ▶



IL PAYOFF

IL NOSTRO PAYOFF '**PIZZA E CANTINA**' SINTETIZZA EFFICACEMENTE L'ESPERIENZA OFFERTA DA UN LOCALE CHE UNISCE LA TRADIZIONE DELLA **PIZZA ITALIANA** CON L'ELEGANZA E LA VARIETÀ DEI **VINI**.

QUESTA SCELTA STRATEGICA DI ABBINARE PIZZA E VINI RIFLETTE UN'ATTENZIONE PARTICOLARE ALLA QUALITÀ E ALLA DIVERSIFICAZIONE DELL'OFFERTA GASTRONOMICA. IL PAYOFF SCELTO COMUNICA CHIARAMENTE AL CLIENTE CHE IL LOCALE NON SI LIMITA A SERVIRE SOLO PIZZA, MA OFFRE ANCHE UNA SELEZIONE CURATA DI VINI, CREANDO COSÌ UN'ESPERIENZA CULINARIA COMPLETA E RAFFINATA.

THE "PIZZA AND CELLAR" PAYOFF EFFECTIVELY SUMMARIZES THE EXPERIENCE OFFERED BY A PLACE THAT COMBINES THE TRADITION OF ITALIAN PIZZA WITH THE ELEGANCE AND VARIETY OF WINES. THIS STRATEGIC CHOICE TO COMBINE PIZZA AND WINES REFLECTS PARTICULAR ATTENTION TO THE QUALITY AND DIVERSIFICATION OF THE GASTRONOMIC OFFER.

THE PAYOFF CHOSEN CLEARLY COMMUNICATES TO THE CUSTOMER THAT THE LOCATION DOES NOT LIMIT TO ONLY SERVING PIZZ, BUT ALSO OFFERS A CAREFUL SELECTION OF WINES, THUS CREATING A COMPLETE AND REFINED CULINARY EXPERIENCE.



MENÙ DEGUSTAZIONE

50€

TASTING MENÙ

TUTTO IL PERCORSO SARÀ ACCOMPAGNATO DA UN CALICE DI VINO O BOLLICINE PER OGNI PORTATA
THE ENTIRE JOURNEY WILL BE ACCOMPAINED WITH EACH COURSE WITH A GLASS OF WINE OR BUBBLES

MINI BUN

MINI BUN

① ⑦ ⑪

PIZZA IN DOPPIA COTTURA

DOUBLE COOKING PIZZA

① ④

PIZZA TONDA

ROUND PIZZA

① ⑦

TONDA DOPPIO CRUNCH

DOUBLE CRUNCH PADELLINO

① ⑦

PADELLINO DESSERT

DESSERT PADELLINO

① ⑧

FINE PASTO

END OF THE MEAL

CAFFÈ

COFFEE

TUTTE LE PORTATE SARANNO A SORPRESA - SI PREGA DI COMUNICARE AL PERSONALE EVENTUALI ALLERGIE
N.B. Tutti i membri del tavolo devono aderire alla degustazione

THE ROUTE WILL BE ENTIRELY A SURPRISE, PLEASE IN CASE OF ALLERGIES TO NOTIFY THE WAITER
N.B. all members of the table must join for the tasting



ANTIPASTI

APPETIZERS

SELEZIONE SALUMI E FORMAGGI ARTIGIANALI CAMPANI
SERVITI CON FOCACCIA E CONFETTURA, PER DUE PERSONE

€ 20

① ⑦ ⑫

Selection of artisanal cured meats and cheeses from Campania
served with focaccia and jam, for two people

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA
E POMODORO

€ 15

Caprese with buffalo mozzarella from Campania and tomato

⑦

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA
raw ham and buffalo mozzarella from campana

€ 15

⑦

TONNO E POMODORO
Tuna and tomato

€ 15

④

CAPONATA - PANE BISCOTTATO, POMODORINI, TONNO, CIPOLLA, MOZZARELLA,
MELANZANE SOTT'OLIO

€ 15

Caponata - toasted bread, cherry tomatoes, tuna, onion, mozzarella, aubergines in oil

① ④ ⑦



FRIGGITORIA

FRIED

CROCCHÈ DI PATATE € 3
Potato croquettes

① ③ ⑦

ARANCINO CLASSICO € 3
Classic rise ball

① ③ ⑦ ⑥ ⑨

MONTANARA POMODORO E FORMAGGIO (1 PZ) € 4
Fried pizza with tomato and cheese

① ⑦

GNOCCO DI PARMA - PASTA FRITTA RICOPERTA DI PROSCIUTTO CRUDO E GRANA (4PZ) € 10
Fried pasta covered with raw ham and grana

① ⑦

ANGELI & DIAVOLI € 10
Pomodoro e grana - Pomodoro e piccante
Fried pasta with tomato and grana - tomato and spicy

① ⑦

PATATINE FRITTE € 4
French fries

FRITTATINA DI PASTA CLASSICA € 4
Pasta omelette classic

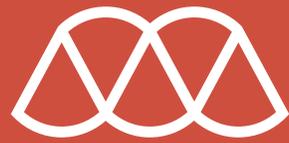
① ⑦ ⑨

FRITTATINA DI PASTA SPECIAL € 5
Pasta omelette special

① ⑦ ⑨

LE PIZZE







I CLASSICI

CLASSIC PIZZAS

► **BUFALOTTA**

Pomodoro, mozzarella di bufala, olio, basilico

€ 12

① ⑦

Tomato, buffalo mozzarella, EVO oil DOP, basil

► **MARINARA**

Pomodoro corbarino, pesto all'aglio orsino,
olio EVO DOP, origano del Monte Saro

€ 8

①

Corbarino tomato, garlic orsino pesto, EVO oil DOP, oregano from Monte Saro

► **DIAVOLA**

Fior di latte dei Monti Lattari, pomodoro San Marzano DOP,
salame piccante del Cilento, olio EVO DOP, basilico

€ 11

① ⑦

Fior di latte from Lattari's Mountains, San Marzano DOP tomato,
spicy Cilento's salami, EVO oil DOP, basil

► **CALZONE FRITTO**

Pomodoro, mozzarella, ricotta, cigoli, pepe

€ 14

① ⑦

Tomato, mozzarella, ricotta, cigoli, peper

► **CRUDAIOLA**

Fior di latte, prosciutto crudo irpino, rucola, pomodorini,
scaglie di parmigiano, olio EVO DOP

€ 13

① ⑦

Fior di latte, irpinia's raw ham, rocket, parmesan flakes, EVO oil DOP

► **MEZZA LUNA**

RIPieno: Ricotta e salame

PIZZA: Crema di datterino giallo, provola e pepe

€ 13

① ⑦

FILLING: Ricotta and salami

PIZZA: Yellow datterini cream, provola and pepper

► **DOPPIA COTTURA**

Crema di pomodoro, acciughe, pesto all'aglio orsino, origano, foglie di capperi, basilico

€ 14

① ④

Tomato cream, anchovies, orsino garlic pesto, oregano, caper leaves, basil

► **FINTO CALZONE**

Ripieno con crudo, mozzarella di bufala, insalata, melanzane sott'olio, parmigiano (tutto a crudo)

€ 14

① ⑦

Stuffed with raw ham, buffalo mozzarella, salad, aubergines in oil, parmesan (everything raw)

PER I PIÙ PICCOLI

FOR THE CHILDRENS

► **SALSICCIA E PATATINE**

Fior di latte dei Monti Lattari, salsiccia, patatine fritte

€ 11

① ⑦ ⑫

Mozzarella, sausages, fries

► **BIANCA E COTTO**

Fior di latte dei Monti Lattari, prosciutto cotto

€ 11

① ⑦

Mozzarella, roasted ham

► **PIZZA SENZA GLUTINE**
MAGGIORAZIONE DI € 3

► **MOZZARELLA SENZA LATTOSIO**
MAGGIORAZIONE DI € 2



LE 6 MARGHERITE DI CARLO

CARLO'S 6 MARGHERITE

- **MARGHERITA** € 9
Pomodoro San Marzano, fior di latte dei Monti Lattari, olio EVO DOP, basilico (1) (7)
San Marzano tomato, Fior di latte from Lattari's Mountains, EVO oil DOP, basil
-
- **LA GIALLA** € 10
Pomodorino giallo passato, provola, pepe, olio EVO DOP, basilico (1) (7)
Pure yellow tomato, provola cheese, pepper, EVO oil DOP, basil
-
- **SAPORE DI CORBARA** € 12
Fior di latte dei Monti Lattari, pomodorino corbarino, olio EVO DOP (1) (7)
Fior di latte from Lattari's Mountains, corbarino tomato, EVO oil DOP
-
- **SUA MAESTÀ DOP** € 13
Fette di mozzarella di bufala, pomodorino del piennolo, olio EVO DOP, basilico (1) (7)
Slices of bufala mozzarella, piennolo tomato, EVO oil DOP, basil
-
- **LA SBAGLIATA** € 12
Fior di latte dei Monti Lattari, crema di pomodoro datterino, caviale di basilico, olio EVO DOP (1) (7)
Fior di latte from Lattari's Mountains, datterino tomato cream, basil caviar, EVO oil DOP
-
- **CAPRESE 2.0** € 15
Dadolata di pomodoro, spuma di bufala, foglie di basilico genovese, origano del Monte Saro, caviale di basilico, olio EVO DOP (1) (7)
Diced tomato, bufala foam, genovese basil, Monte Saro's oregano, basil caviar, EVO oil DOP



LA MIA IDENTITÀ

GOURMET PIZZA

► VIETRI SUL MARE

€ 18

Fior di latte dei Monti Lattari, crema di datterino giallo, riduzione di corbarino alla pizzaiola, filetti di tonno rosso Famiglia Gallo, polvere di olive nere, basilico cristallizzato,

① ④ ⑦

Fior di latte dei Monti Lattari, yellow datterino cream, corbarino reduction pizzaiola style, red tuna fillets Famiglia Gallo, black olive powder, crystallized basil, DOP EVO oil

► CETARA

€ 16

Ricordo di uno spaghetti alla colatura; Fior di latte dei Monti Lattari, all'uscita limone, alici e candito, polvere di prezzemolo, peperoncino a fili, pane atturrato, colatura di alici

① ④ ⑦

Memory of a spaghetti with colatura; Fior di latte from the Lattari Mountains, lemon, anchovies and candied, parsley powder, chili pepper threads, bread atturrato, anchovy colatura

► ERCHIE

€ 16

Provola, crema di patate arrosto, parmigiano, salsiccia, all'uscita peperone crusco, mayo alla paprika

① ⑦ ⑫

Provola, roasted potato cream, parmesan, sausage, crusco pepper and paprika mayo on the way out

► MINORI

€ 16

Fior di latte dei Monti Lattari, crema di parmigiano, all'uscita mortadella, pesto di basilico, tarallo sbriciolato, scaglie.

① ⑦ ⑧

Fior di latte from the Lattari Mountains, parmesan cream, mortadella on exit, basil pesto, crumbled tarallo, flakes.

► TRAMONTI

€ 16

Provola, crema di carciofi, carciofi saltati, all'uscita pesto all'aglio orsino, pancetta, scaglie di pecorino

① ⑦

Provola, artichoke cream, sautéed artichokes, wild garlic pesto, bacon, pecorino flakes

► **RAVELLO**

Fior di latte dei Monti Lattari, crema di datterini confit, salsiccia, melanzane fritte, all'uscita stracciata di burrata, basilico, scaglie

€ 16

① ⑦ ⑫

Fior di latte from the Lattari Mountains, cream of confit datterini tomatoes, sausage, fried aubergines, shredded burrata cheese, basil, flakes

► **AMALFI**

Base rossa con pomodoro cotto alla pizzaiola, polvere di olive nere, foglie di capperi, fonduta di provola, baccalà in olio, pesto di aglio orsino, olio EVO DOP

€ 16

① ④ ⑦

Red base with pizzaiola-style, cooked tomato, black olive powder, caper leaves, provola fondue, cod in oil, orsino garlic pesto, EVO oil DOP

► **ATRANI**

Crema di pomodorino giallo, pesto di basilico crudo di Parma, stracciata, fico bianco

€ 16

① ⑦

Cream of yellow cherry tomatoes, basil pesto, Parma ham, stracciata, white fig

► **FURORE**

Ricordo di un peperone mbuttunato: provola, crema di peperoni, parmigiano, all'uscita sala prezzemolo, tartare di manzo, foglie di capperi, granella di olive

€ 16

① ⑦ ⑩

Memory of a mbuttunato pepper: provola, pepper cream, parmesan, parsley at the exit, beef tartare, caper leaves, olive grains

► **PRAIANO**

Fior di latte dei Monti Lattari, pesto di zucchine alla scapece, zucchine saltate, mayo alla burrata, olio alla menta

€ 16

① ⑦

Fior di latte from the Lattari Mountains, zucchini pesto alla scapece, sautéed zucchini, burrata mayo, mint oil

► **POSITANO**

Fior di latte dei Monti Lattari, base pomodoro giallo, cipolla rossa caramellata, cipolla al lampone, tonno, mollica fritta aromatizzata allo sfusato amalfitano, olio EVO DOP

€ 16

① ④ ⑦

Fior di latte from Lattari's Mountains, yellow tomato base, caramelized red onion, raspberry onion, tuna, fried breadcrumbs flavored with Amalfi's sfusato, EVO oil DOP

► **CONCA DEI MARINI**

Fior di latte dei Monti Lattari, crema di cacio e pepe, all'uscita scarola riccia, tartare di gambero, pomodorini confit, zest di limone

€ 16

① ④ ⑭

Fior di latte from the Lattari Mountains, cream of cheese and pepper, curly endive at the exit, prawn tartare, confit cherry tomatoes, lemon zest

► **MAIORI**

Fior di latte dei Monti Lattari, crema di piselli, guanciale croccante, piselli saltati, all'uscita chips di pecorino, fonduta di pecorino

€ 18

① ④

Fior di latte from the Lattari Mountains, pea cream, crispy bacon, sautéed peas, pecorino chips on exit, pecorino fondue

► **SCALA**

Provola, basilico, parmigiano, all'uscita crema di ricotta, prosciutto cotto arrosto, fiore di zucca

€ 16

① ⑦

Provola, basil, parmesan, ricotta cream on the way out, roasted cooked ham, courgette flower

► **4 FORMAGGI**

Fior di latte, provolone del monaco, in uscita fonduta di blu di bufala, salsa di parmigiano, chips di parmigiano e mostarda di pere, olio EVO DOP

€ 16

① ⑦ ⑩

Fior di latte, provolone del monaco, buffalo blue fondue, parmesan sauce, parmesan chips and pear mustard, DOP EVO oil

► **LA REGATA**

4 angoli di pizza delle 4 Repubbliche Marinare
Amalfi: crudo e limone; Pisa: ragù al nero di seppia, radicchio;
Genova: pesto, fagiolini e patate; Venezia: baccalà alla veneziana

€ 18

① ⑦ ⑩

4 corners of pizza from the 4 Maritime Republics
Amalfi: raw ham and lemon; Pisa: cuttle fish ink ragù, radicchio;
Genoa: pesto, green beans and potatoes; Venice: Venetian-style cod

► **4 CONSISTENZE DI POMODORO**

Pomodoro del Piennolo, pomodorini confit, riduzione di pomodorino giallo, gel di pomodorini rossi, ricotta salata, fior di latte

€ 16

① ⑦

Piennolo tomato, confit cherry tomatoes, yellow cherry tomato reduction, red cherry tomato gel, salted ricotta, fior di latte



TONDA CRUNCH



- ▶ **STRACCIATA, MORTADELLA, PISTACCHIO** € 18
① ⑦ ⑧
- ▶ **POMODORINI CONFIT, CRUDO DI PARMA, RUCOLA, SCAGLIE** € 18
Confit cherry tomatoes, Parma ham, rocket, flakes ① ⑦
- ▶ **STRACCIATA, SALMONE, RUCOLA, POMODORINI CONFIT** € 18
Stracciata, salmon, rocket, confit tomatoes ① ④ ⑦
- ▶ **PERSONALIZZA IL TUO CRUNCH IN BASE ALLA
NOSTRA CARTA DELLE PIZZE** € 18
Customize your crunch based on our pizza list

N.B. CARLO CONSIGLIA DI ORDINARE COME ANTIPASTO

N.B. CARLO RECOMMENDS ORDERING AS AN APPETIZER



DOLCI DESSERT

► **DOLCE DELLA CASA**
Home Dessert

€ 6

① ④ ⑦

► **FETTA PADELLINO DESSERT**
Padellino Dessert slice

€ 6

① ⑦ ⑧

► **PADELLINO DESSERT**
Padellino Dessert

€16

① ⑦ ⑧

SANTAROSA

PADELLINO CON CREMA PASTICCERA, AMARENE E SFOGLIATELLA SBRICCIOLATA
Padellino with custard, black cherries and crumbled fogliatella

CAPRESE AL CIOCCOLATO

Chocolate Caprese

BABA'

CREMA, RUM, FRAGOLINE
Padellino with cream, rum, strawberries



BEVANDE

BEVERAGE

COCA COLA / COCA COLA ZERO / FANTA € 3,5

BIRRA ARTIGIANALE 0,33 cl € 7
Craft beer 0,33 cl

BIRRA ALLA SPINA ROSSA 0,20 cl / 0,40 cl € 5 / € 7
Red Draft beer 0,20 cl

BIRRA ALLA SPINA BIONDA 0,20 cl / 0,40 cl € 5 / € 7
Red Draft beer 0,20 cl

ACQUA NATURALE / MINERALE € 2,5
Still / Sparkling water

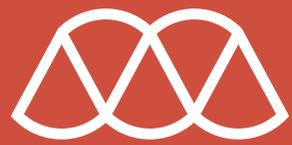
CAFFÈ € 2
Coffee

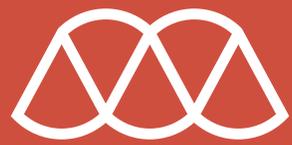
CAPPUCCINO € 4
Cappuccino Coffee

SPRITZ
LEMON SPRITZ
CAMPARI SPRITZ € 10
GIN TONIC
NEGRONI

CALICE DI VINO ROSSO/BIANCO/ROSATO € 7
Glass of wine red/white/rosè

► **COPERTO € 3**
Cover







CARLO FIAMMA

◀ PIZZA E CANTINA ▶

