MENU PIZZERIA

salerno centro

PIZZAGOURMET

SCEGLI
L'IMPASTO GIUSTO PER TE!

MOLINO QUAGLIA

- **TRADIZIONALE**.....PETRA3
- **INTEGRALE**.....PETRA9
- SUGAR **DOLCE**.....PETRA3
- **GLUTENFREE**.....GLUTINÒ

gli impasti sono lavorati con sale marino Integrale di Trapani

Riserva del Mare Presidio Slow Food®

servizio € 1,50 a persona
(potrebbe variare in occasione di festività e musica dal vivo)

qualsiasi modifica o aggiunta alle offerte del menu è soggetta a variazioni di prezzo

le speciali gourmet

servite su tagliere in sei spicchi conditi singolarmente

DONNA SABRINA € 15,00
impasto integrale, tonno di Cetara, acciughe di *Menaica* , pacchetelle del Vesuvio, mozzarella di bufala D.O.P., capperi di Salina , basilico dell'orto, olio extravergine d'oliva EVO Integrale

CENTRO STORICO € 10,00
provola di Agerola, mozzarella di bufala di Battipaglia, rucola della Piana del Sele, salmone fresco marinato a freddo con zucchero di canna e arancia, pepe rosa a chicchi, maionese italiana Tuscè, olio extravergine d'oliva EVO Integrale

GOLFO DI SALERNO € 18,00
mozzarella di bufala D.O.P., frutti di mare e gamberi freschi del Golfo di Salerno, prezzemolo dell'orto, olio extravergine d'oliva EVO Integrale

MEDITERRANEA € 15,00
mozzarella di bufala D.O.P., gamberi freschi del Golfo di Salerno, zucchine della Piana del Sele grigliate, prezzemolo dell'orto, olio Extravergine d'oliva EVO Integrale

PAESTUM D.O.P. € 10,00
crema di carciofo D.O.P di Paestum, fior di latte di Agerola, lardo al basilico, mozzarella di bufala D.O.P., olio extravergine d'oliva EVO Integrale, basilico del campo

CASCATA DI PARMA € 15,00
fior di latte di Agerola, mozzarella di bufala D.O.P., prosciutto crudo di Parma, olive Taggiasche, olio extravergine d'oliva EVO Integrale

ogni giorno è disponibile una pizza speciale con prodotti a km zero preparati al momento

Presidio Slow Food®

le rosse

MARGHERITA € 5,00
pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte di Agerola, olio extravergine d'oliva EVO Integrale, basilico del campo

REGINA MARGHERITA € 7,00
pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella di bufala di Battipaglia, origano selvatico dei Monti Picentini, olio extravergine d'oliva EVO Integrale, basilico del campo

NAPOLETANA € 5,00
pomodorino Corbarino in salsa, aglio in camicia, olio extravergine d'oliva EVO Integrale, origano selvatico dei Monti Picentini

MARINARA € 8,00
pomodoro *Il Miracolo di San Gennaro* , acciughe di *Menaica* , capperi di Salina , origano selvatico dei Monti Picentini, aglio in camicia, olive nere, olio extravergine d'oliva EVO Integrale

DONNA CONCETTA € 8,00
pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte di Agerola, olio extravergine d'oliva EVO all' aglio, salame piccante, origano selvatico dei Monti Picentini, scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi, basilico del campo

SCARPARIELLO € 8,00
pomodorino Pachino cotto, mozzarella di bufala di Battipaglia mozzata a mano, Parmigiano Reggiano 36 mesi, olio extravergine d'Oliva EVO Integrale, basilico del campo

DONNA ANNAMARIA € 8,00
pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte di Agerola, funghi porcini, salsiccia fresca tagliata 'a punta di coltello', olio extravergine d'oliva EVO Integrale, basilico del campo

SICILIANA € 7,00
pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte di Agerola, melanzane a funghetto, olio extravergine d'oliva EVO Integrale, basilico del campo

REGINA MADRE € 9,00
Regina Margherita con cornicione ripieno di fior di ricotta e pepe nero

VEGAN MARGHERITA € 7,00
pomodoro San Marzano D.O.P., Mozzarisella (mozzarella di riso) oppure mozzarella di soia (secondo disponibilità), olio extravergine d'oliva EVO Integrale, basilico del campo

LATTOSIONO € 7,00
pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella di bufala senza lattosio La Contadina, olio extravergine d'oliva EVO Integrale, basilico del campo.

vegetariana vegana senza lattosio

Presidio Slow Food®

le bianche

CALABRISELLA MIA € 9,00
fior di latte di Agerola, nduja di Spilinga, cipolle rosse di Tropea, basilico fresco, olio extravergine d'oliva EVO Integrale

GENOVESE SUPER € 8,00
fior di latte di Agerola, pesto di basilico fresco, pomodoro San Marzano fresco, Parmigiano Reggiano, olio extravergine d'oliva EVO Integrale

FRIARIELLI € 8,00
fior di latte di Agerola, broccoli della Piana del Sele, salsiccia fresca tagliata 'a punta di coltello', olio extravergine d'oliva EVO Integrale

REGINA FRESCA € 10,00
impasto integrale, pomodorini Corbarini all' uscita, mozzarella di bufala di Battipaglia alla uscita, olio extravergine d'oliva Integrale EVO Integrale, basilico del campo

BRONTE € 8,00
fior di latte di Agerola, Cashel blue, pesto di pistacchio di Bronte, olio extravergine d' oliva EVO Integrale, basilico del campo

CUCCI € 9,00
impasto integrale, fior di latte di Agerola, rucola del campo, pomodorini Pachino, Parmigiano Reggiano, olio extravergine d'oliva EVO Integrale

4 FORMAGGI € 8,00
fior di latte di Agerola, provola affumicata di Agerola, Cashel blue, Parmigiano Reggiano, olio extravergine d' oliva EVO Integrale

INDIVIA € 8,00
fior di latte di Agerola, scarola della Piana del Sele, capperi, olive Taggiasche, olio extravergine d'oliva EVO Integrale

ELIOS € 10,00
mozzarella di bufala D.O.P., fior di ricotta di Agerola, uovo, crema al tartufo nero di Bagnoli Irpino, pancetta al basilico, olio extravergine d'oliva EVO Integrale

TRIS DI POMODORO € 10,00
pacchetelle di pomodoro giallo, pomodori verdi a fette saltati in olio extravergine d' oliva, filetto di pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte di Agerola, basilico del campo, olio extravergine d'oliva EVO Integrale

POMO D'ORO € 7,00
fior di latte di Agerola, pacchetelle di pomodoro giallo, basilico, olio extravergine d' oliva EVO Integrale

vegetariana

ELIO O' BAFF € 10,00
mozzarella di bufala di Battipaglia, funghi porcini, patate al forno, crema al tartufo nero di Bagnoli Irpino, olio extravergine d'oliva EVO Integrale

NOCINA € 10,00
mozzarella di bufala di Battipaglia , provola affumicata di Agerola, crema di noci, salsiccia fresca tagliata 'a punta di coltello', olio extravergine d'oliva EVO Integrale

DONNA LUCIA € 10,00
mozzarella di bufala di Battipaglia, crema ai funghi porcini, salame piccante avellinese, tartufo nero di Bagnoli Irpino, Parmigiano Reggiano 36 mesi, olio extravergine d'oliva EVO

i calzoni

CLASSICO € 7,00
fior di latte di Agerola, prosciutto cotto emiliano, olio extravergine d' oliva EVO Integrale

CALZONE ROSSO € 9,00
fior di latte di Agerola, prosciutto cotto emiliano, salame piccante, funghi champignon trifolati, pomodoro San Marzano D.O.P., scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi, olio extravergine d' oliva EVO Integrale

CALZONE BIANCO € 8,00
provola di Agerola, salame piccante avellinese, prosciutto cotto emiliano, olio extravergine d' oliva EVO Integrale

INDIVIA € 8,00
fior di latte di Agerola, scarola della Piana del Sele, capperi di Salina, olive Taggiasche, olio extravergine d' oliva EVO Integrale

NAPOLETANO € 7,00
fior di latte di Agerola, fior di ricotta, pepe nero, salame avellinese, olio extravergine d' oliva EVO Integrale

CALZONPIZZA € 9,00
metà Pizza (Regina Margherita), metà Calzone (prosciutto cotto emiliano, funghi Champignon trifolati), olio extravergine d' oliva EVO Integrale

vegetariana

i panuozzi

PRINCIPE ARECHI € 10,00
provola affumicata di Agerola, speck dell'Alto Adige I.G.P., olio extravergine d'oliva EVO Integrale

CILENTANO € 10,00
provola affumicata di Agerola, salsiccia di suino tagliata 'a punta di coltello', melanzane a funghetto, maionese italiana Tuscè, olio extravergine d'oliva EVO Integrale

AMALFITANO € 12,00
mozzarella di bufala D.O.P., rucola della Piana del Sele, pomodorini Pachino, scaglie di Parmigiano Reggiano, prosciutto crudo di Parma, olio extravergine d'oliva EVO Integrale

GIARDINO DELLA MINERVA € 10,00
fior di latte di Agerola, melanzane, zucchine e peperoni della Piana del Sele, olio extravergine d'oliva EVO Integrale

i fritti

PATATINE * € 3,00

PATATINE * DOPPIA PORZIONE € 5,00

CROCCHÈ (PORZIONE) € 3,00

ARANCINI (PORZIONE) € 4,00

AGEROLINE € 4,00
cubetti di fior di latte di Agerola impanati

CALZONCELLI € 3,00
mezzelune con pomodoro San Marzano D.O.P. e fior di latte di Agerola

MONTANARA € 3,00
pizzetta fritta con pomodoro San Marzano D.O.P. e Parmigiano Reggiano

FRITTO MISTO € 7,00
crocchè, Montanara, arancini, Ageroline

vegetariana *prodotto surgelato

le insalate

CONTADINA — € 6,00
lattuga, melanzane, mais, olive, rucola

ITALIANA — € 9,00
lattuga, pomodorini pachino, prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala di Battipaglia, scaglie di Parmigiano Reggiano

SABRY — € 7,00
lattuga, tonno all' olio d' liva, mais, salse

CAPRESE — € 7,00
pomodoro, mozzarella di bufala di Battipaglia

SFIZIOSA — € 7,00
lattuga, mozzarella di bufala di Battipaglia, olive, prosciutto cotto emiliano, carciofini

CONNY — € 7,00
lattuga, tonno all'olio d'oliva, pomodorini pachino, carciofini, mais

la cucina

PARMIGIANA — € 5,00
melenzane impanate, pomodoro, fior di latte di Agerola, basilico, Parmigiano Reggiano

BRIGANTE — € 5,00
Salsiccia di Suino, Broccoli della Piana del Sele

PATATE AL FORNO — € 3,50
patate al forno con rosmarino selvatico e formaggio alle erbe

ANTIPASTO ALL'ITALIANA — € 7,00
prosciutto Crudo di Parma, mozzarella di bufala di Battipaglia
(su richiesta mozzarella di bufala senza lattosio)

CHITTOLINA — € 7,00
verdure ai ferri: melanzane, zucchine, peperoni, pomodoro, olio extravergine d'oliva

TOCOLETTA — € 7,00
cotoletta di petto di pollo, patatine fritte, lattuga, scaglie di Parmigiano Reggiano

TAGLIERE MISTO — € 15,00
salumi irpini misti, formaggi lucani misti

ARICCIA — € 7,00
porchetta di Ariccia, patate al forno, provola di Agerola

vegetariana vegana senza lattosio

gluten free

le pizze®

TUTTE LE PIZZE PRESENTI NEL MENU SI POSSONO GUSTARE NELLA VERSIONE GLUTEN FREE!
Ingredienti impasto Gluten free: farina di mais, amido di frumento deglutinato,fibre addensanti, destrosio.
Le pizze Gluten Free hanno una maggiorazione di **€ 2,00** rispetto alle normali.

i fritti®

PATATINE *	€ 5,00
CROCCHÈ (PORZIONE)	€ 5,00
ARANCINI (PORZIONE)	€ 6,00
AGEROLINE cubetti di fior di latte di Agerola impanati	€ 6,00
CALZONCELLI mezzelune con pomodoro San Marzano D.O.P. e fior di latte di Agerola	€ 5,00
MONTANARA pizzetta fritta con pomodoro San Marzano D.O.P. e Parmigiano Reggiano	€ 5,00
FRITTO MISTO crocchè, Montanara, arancini, Ageroline	€ 9,00

la cucina®

PARMIGIANA melenzane impanate, pomodoro, fior di latte di Agerola, basilico, Parmigiano Reggiano	€ 6,00
PATATE AL FORNO patate al forno con rosmarino selvatico e formaggio alle erbe	€ 5,00
TOCOLETTA cotoletta di petto di pollo, patatine fritte, lattuga, scaglie di Parmigiano Reggiano	€ 8,00
ARICCIA porchetta di Ariccia, patate al forno, provola di Agerola	€ 9,00

*prodotto surgelato

SCARICA LA NOSTRA APP

salernocentro PIZZAGOURMET

Available on the App Store

ANDROID APP ON Google play

scannerizza col tuo smartphone il qrcode, visita la nostra pagina Facebook e, se ti va, lascia un commento e invita i tuoi amici a seguirci!

www.salernocentropizzagourmet.it

le birre

alla spina

LEFFE BLOND 6° - 0,33 cl — € 5,00
dal colore dorato e dai riflessi brillanti, determinati dall'impiego di malti chiari. Il gusto è pieno, elegante e fruttato, mentre il retrogusto è speziato con una punta di arancia amara.

LEFFE RITUEL 9° - 0,33 cl — € 5,00
dal colore dorato intenso, è una birra piena di carattere grazie alla sua elevata gradazione alcolica e al suo gusto ricco, fruttato e al tempo stesso leggermente amarognolo. Il retrogusto è persistente e richiama leggermente all'affumicato.

STELLA ARTOIS 5,2° - 0,20 cl — € 3,00
0,40 cl — € 4,00
pinta — € 5,00
categoria Premium Lager. Birra chiara a bassa fermentazione, colore trasparente e dorato gusto fresco e raffinato. Piacevolmente amara, cappello di schiuma ricco e persistente, saturazione di anidride carbonica elevata.

LONDON STOUT 0,50 cl - 5,2° — € 5,00
di colore marrone scuro, con schiuma cremosa e densa, di lunga persistenza. Al contrario delle stout irlandesi è più corposa e leggermente più dolce, mantenendo comunque i tipici sentori tostati che richiamano a caffè e cioccolato.

riegele's

AUGUSTUS 0,50 cl - 8° — € 5,00
scura doppio malto, ha un tenore alcolico ben presente, rendendola ancora più corposa, ma dal sapore dolce. Schiuma cremosa ben persistente, la Riegele Augustus è una birra dal sapore aromatico con percettibili note di cannella. E'una birra artigianale tedesca prodotta con malto di frumento, orzo, lieviti selezionati e deliziose note di caramello.

RIEGELE'S PRIVAT 0,50 cl - 5,2° — € 5,00
birra bionda classica bavarese. Non pastorizzata, molto aromatica e armoniosa, a base di malto corposo e luppolo vellutato. La Privat viene prodotta con acqua di fonte in stile Golden Ale secondo l'antico Editto della purezza.

RIEGELE'S WEISSE 0,50 cl - 5° — € 5,00
bianca dal colore torbido in quanto non filtrata, che prende il suo caratteristico colore durante la rifermentazione in bottiglia. E' una birra corposa piena di sapori, dove si percepiscono note di cannella e di noce moscata. Questa tedesca al primo assaggio pone note fresche e delicate per poi lasciare un leggero amaro nel finale.

RIEGELE'S WEISSE KELLER 0,50 cl - 5° — € 5,00
Non filtrata con un particolare colore biondo torbido dovuto ai lieviti naturali in sospensione, birra corposa dal sapore molto particolare derivato dalle tre qualità di malto utilizzate per la sua produzione, e dai lieviti che le conferiscono un gusto dolce/amaro quasi ferroso.

inglesi

SPITFIRE 0,33 cl - 9° — € 4,50
birra del Kent, Strong Lager, colore chiaro gusto maltato, birra a bassa fermentazione.

SHEPHERD NEAME 0,50 cl - 6,5° — € 6,00
english Strong Ale, con note di liquirizia e caramello, alta fermentazione.

SHEPHERD NEAME INDIA PALE ALE 0,50 cl - 6,1° — € 6,00
tipologia IPA, con note di frutta speziata, prodotta ad alta fermentazione.

SHEPHERD NEAME BRILLIANT ALE 0,50 cl - 5,6° — € 6,00
tipologia Golden Ale, colore oro, con gusto luppolato, alta fermentazione.

artigianale belga

TITANUM 8 8° - 0,75 cl — **€ 15,00**
tipologia Belgian Triple, bionda dal gusto agrumato con note di sambuco e albicocca, alta fermentazione.

LUPULUS BLOND 8,5° - 0,75 cl — **€ 13,00**
tipologia Triple, bionda con profumi freschi di luppolo ad alta fermentazione.

LUPULUS BRUNE 8,5° - 0,75 cl — **€ 13,00**
birra ambrata/scura stile Brown Strong Ale, ottimo equilibrio tra il dolce del malto e l'amaro del luppolo.

trappista belga

ORVAL 0,33 cl - 6,2° — **€ 7,00**
birra trappista dal colore rosato intenso e velato, rifermentata in bottiglia, gusto asciutto, vinoso. La nota lievemente amara iniziale, sorseggiando, si fa insistente. Ottima effervescenza.

artigianale italiana

AMARCORD BLOND 0,75 cl - 6° — **€ 15,00**
birra bionda tipo Belgian Ale, alta fermentazione, note fruttate e floreali armonia ed equilibrio al palato, rifermentazione in bottiglia.

AMARCORD BRUNE 0,75 cl - 7,5° — **€ 15,00**
birra ambrata, gusto dolce, colore intenso e schiuma persistente. Bouquet aromatico intrigante. Morbida ed equilibrata, con piacevoli note tostate, sentori di frutta rossa e una leggera speziatura data dalla rifermentazione in bottiglia.

gluten free

MONGOZO PILSNER BIO 0,33 cl - 5° — **€ 4,00**
birra senza glutine. Categoria: Premium. Fermentazione: bassa. Colore: chiaro. Leggermente amara e con sentore di luppolo, questa Pils, di origine Belga, ha un sapore rinfrescante ed è facile da bere. È una birra particolare che unisce insieme tre peculiarità: senza glutine (Gluten free), biologica (Organic) e inserita nel mercato equo e solidale (Fairtrade).

MONGOZO BLANCHE 0,33 cl - 4,8° — **€ 5,00**
birra senza glutine tipo Blanche, brassata con grano saraceno bianco, malto di riso, luppolo, scorza d'arancia e erbe aromatiche. Aroma fresco.

TENNENTS LAGER GLUTEN FREE 0,33 cl - 5° — **€ 4,00**
vera Lager prodotta con malto d'orzo secondo l'ormai collaudata ricetta scozzese. Attraverso un innovativo processo il glutine viene eliminato dall'orzo pur conservando il suo originale gusto. Ha un sapore lievemente dolce di malto, e un carattere luppolato e ben equilibrato che la rende rinfrescante e dissetante con gusto.

i dessert di pizzeria

NUTELLONA — **€ 7,00**
impasto dolce, Nutella, Nocciola di Giffoni tritata

PIZZA DESSERT — **€ 12,00**
impasto dolce, crema pasticcera, frutta fresca di stagione

presso la nostra pizzeria potrai acquistare: **Farina Petra** in confezione da 1 Kg;
8 tipi di pomodorini...gli stessi che trovi sulle pizze! **Melannù** liquore salernitano alla mela annurca.