

LAVIUS

*Giuseppe
Napolitano*



BERRETELLA
★ PARTENOPEA ★

PIZZA EXPERIENZE

Dici Pizza e pensi a Napoli, alla sua antica storia, una storia che parte dai greci ed arriva fino ai nostri giorni, una storia tenuta insieme anche dalla Pizza.

E' con il termine greco "pita" che oramai quasi tutti gli studiosi indicano un disco di acqua e farina, lievitato oppure no, cotto in un forno a legna, ed usato come cibo popolare in quasi tutto il bacino mediterraneo.

Un disco di pasta al quale gli antichi fornari napoletani seppero dare genialità estro e sapore fino a far diventare la parola Pizza, la parola italiana piu' usata al mondo, con Napoli la sua capitale.

Essenziale veloce gustosa; oggi la pizza è il cibo piu' consumato al mondo a qualsiasi latitudine.

All'inizio fu' la "Mastunicola" (a pizza do cippo) pizza bianca condita con un po di sugna un'idea di formaggio di pecora e qualche erba odorosa, poi avvenne l'evento storico culinario piu' importante per la cucina napoletana: l'arrivo dalle americhe meridionali del Pomo d'Oro.

Solo l'estro e la fantasia dei pizzajuoli napoletani ebbe l'intuizione di come preparare il pomodoro, e nacque così la prima Pizza rossa, pomodoro sugna e un'idea di formaggio di pecora, che noi conosciamo come Cosacca, preparata in onore dei nobili dell'est in visita a Napoli.

Poi fu la Margherita, icona intramontabile, fino ad arrivare ai giorni moderni dove la Pizza ha avuto un'altra rivoluzione che ha riguardato principalmente gli studi dei pizzajuoli, ed anche la qualità degli elementi usati, le attente e diverse cotture, un profondo studio circa le lievitazioni e le idratazioni. Sempre acqua farina e lievito troveremo, ma lievitate cotte e farcite in modo diverso, in modo da poter scegliere tra verace, gourmet, a canotto, a rutiello.

Anche Lavius non si sottrae all'omaggio doveroso alla Pizza, la proponiamo in un perfetto equilibrio di tradizione e innovazione, dove il gusto incontra le moderne tecniche.

Una Pizza dal morso indimenticabile, senza compromessi, una Pizza che mette d'accordo tutti, la Pizza del sorriso.

MARINARA

POMODORO, OLIO, BASILICO, AGLIO E ORIGANO

€ 6.00

MARGHERITA AL RAGU'

RAGU', FIORDILATTE, OLIO, BASILICO

€ 7.00

FOCACCIA

POMODORINI E VERDURA

€ 9.00

BUFALINA AL RAGU'

RAGU', MOZZARELLA, OLIO, BASILICO

€ 9.00

MARGHERITA 3 POMODORI

POMODORO DEL PIENNOLO, DATTERINO GIALLO, DATTERINO ROSSO, FIORDILATTE, OLIO, BASILICO

€ 10.00

L'ORTOLANA

FIOR DI LATTE, VERDURE, OLIO

€ 10.00

'A PIZZA P'È CREATURE

FIOR DI LETTA, WÜRSTEL, PATATINE

€ 10.00

'A PARMIGIANELLA

PARMIGIANA DI MELANZANE, POMODORO, OLIO

€ 10.00

LA CROCCÈ

CROCCÈ DI PATATE, PROSCIUTTO CRUDO, PROVOLA

€ 10.00

ALLA MAMMÀ

RICOTTA E POLPETTA DI CARNE

€ 12.00

BUFALINA 3 POMODORI

POMODORO DEL PIENNOLO, DATTERINO GIALLO, DATTERINO ROSSO, MOZZARELLA DI BUFALA, OLIO, BASILICO

€ 12.00

LA PESCATORA

POMODORINI, FRUTTI DI MARE, OLIO

€ 13.00

LA PIZZA CON LE "3P"

PASTA, PATATE, PROVOLA

€ 18.00

PIZZE SENZA GLUTINE

SUPPLEMENTO DI € 5.00 AL PREZZO INDICATO