



pagopago

Pizzeria con Ristorante



INFORMIAMO I NOSTRI CLIENTI CHE PER LE NOSTRE PIZZE USIAMO I SEGUENTI PRODOTTI:

-FARINE LE CINQUE STAGIONI, MULINI AGUGIARO E FIGNA (PD)

-MOZZARELLA FIOR DI LATTE DEL CASEIFICIO SAN LEONARDO (SA) & BUFALA CAMPANA DELLA MASSERIA DEL GUACCHIO-PAESTUM (SA)

-POMODORO PELATI ITALIANI DALL'AZIENDA PANCRAZIO, CAVA DEI TIRRENI (SA)

-ACCIUGHE DELFINO DI CETARA-COSTIERA AMALFITANA (SA)

PER I NOSTRI PIATTI USIAMO I SEGUENTI PRODOTTI:

-LA PASTA FRESCA DEL PASTEIFICIO ROBERTO - PADOVA (PD) -OLIO DI OLIVA DELL'OLEIFICIO DI VITO - VASTO (CH)

Frittini

MONTANARINE CON SALSA DI POMODORO, GRANA E BASILICO	 (1-5-7-9)	5,00€
POLPETTINE DI MELANZANE E ORIGANO	 (1-5-7)	5,00€
FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA CON RICOTTA DI BUFALA, ACCIUGHE E LIMONE	 (1-4-5)	8,00€
FRITTINO MISTO NAPOLETANO (MONTANARINE, POLPETTA MELANZANE, FIORE DI ZUCCA, CROCCHETTA DI PATATE)	(1-5-7-9)	10,00€

Antipasti

POLPETTE AL SUGO DELLA NONNA	(1-3-5-7-9)	8,00€
VITELLO CON SALSA TONNATA, CAPPERI FRITTI E TARTUFO	 (3,5,10)	13,00€
CROSTONE CON LARDO DI PATANEGRA, COMPOSTA DI CIPOLLE ROSSE E MANDORLE	(1-8)	8,00€
ZUCCA VIOLINO IN SAOR DI CIPOLLA DI TROPEA CON CREMA DI CAPRINO AL ROSMARINO	 (1-7)	10,00€
PEPERONE RIPIENO DI COTTO ALLA BRACE E PROVOLA GRATINATO CON PANE AL PREZZEMOLO	(1-7)	10,00€
IMPEPATA DI COZZE AL POMODORO, AGLIO E OLIO PICCANTE DEL PAGO PAGO	 (9-14)	12,00€
ANTIPASTO PARTENOPEO (MISTO DI SPECIALITA' DEL SUD ITALIA)	(1-5-7)	18,00€

La Cucina

Primi

PARMIGIANA DI MELANZANE TRICOLORE  (5-7-9)	11,00€
GNOCCHI ALLA SORRENTINA  (1-3-7-9)	9,00€
"PASTA E FASOI" CREMA DI FAGIOLI, FAGIOLI CROCCANTI E OLIO AL ROSMARINO  (1-5)	10,00€
SPAGHETTONI ALLA CARBONARA TARTUFATA ... O NO? (1-3-7)	14,00€
BIGOLI ALL'UOVO CON RAGU' D'ANATRA (1-3-9)	12,00€
BIGOLI ALL'UOVO CON CREMA DI ZUCCA, GUANCIALE CROCCANTE E PECORINO (1-3-7)	12,00€
SPAGHETTONI ALLE VONGOLE, CREMA DI BROCCOLI E FIORI DI ZUCCA (1-3-14)	16,00€
CALAMARATA ALLO SCOGLIO (1-2-3-4-9-14)	18,00€

Secondi

TAGLIATA DI TONNO*, CREMA DI BROCCOLI E CIPOLLA AGRODOLCE  (4)	20,00€
FRITTO DI CALAMARI, TRIGLIA, GAMBERI E VERDURINE CROCCANTI* (1-2-5-14)	20,00€
PESCE FRESCO DEL GIORNO  (4)	19,00€
TAGLIATA DI MANZO ANGUS CON RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA  (7)	18,00€
TAGLIATA DI CAVALLO, FONDO BRUNO, CREMA DI ZUCCA E LE SUE CHIPS  (7)	19,00€
TARTARE DI MANZO ANGUS CON O SENZA TARTUFO FRESCO  (4)	24,00/19,00€
BRASATO DI MANZO CON PURE' DI PATATE E IL SUO FONDO  (7-9)	20,00€
CAPRESE DI BUFALA CON POMODORINI E CUORE DI BUE   (7)	12,00€

La nostra insalatiera



INSALATA NIZZARDA (3-4) (INSALATA VERDE, UOVA SODE, TONNO, ACCIUGHE, PATATE BOLLITE E OLIVE NERE)	11,00€
INSALATA MEDITERRANEA (4) (INSALATA VERDE, TONNO, PATATE, CIPOLLA ROSSA, POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE E ORIGANO)	11,00€
INSALATA GRECA (7) (INSALATA VERDE, OLIVE TAGGIASCHE, FETA, CIPOLLA ROSSA E TZAZIKI)	11,00€
INSALATA TARTARA (2-7) (INSALATA VERDE, FINOCCHIO, GAMBERETTI, BRESAOLA, GRANA E OLIVE TAGGIASCHE)	11,00€
INSALATA PIADINONA (7) (INSALATA VERDE, GRANA, MAIS, POMODORINI E BRESAOLA)	11,00€

La Pizzeria

La Nostra Specialita'

(Unione tra le origini Napoletane e Venete)

MEZZALUNA DEL PAGO CHIUSA (ricotta, salame e provola) APERTA (crema di radicchio, asiago e porchetta) **14,00€**

Le Napoletane

REGINA pomodoro bufala, basilico, pomodorini e parmigiano (1-5-7) **11,50€**

DON SALVATORE pomodoro, bufala, parmigiano, basilico (1-5-7) **11,50€**

DONNA SOFIA pomodoro, bufala, scarola, capperi, acciughe e olive piccanti (1-4-5-7) **12,00€**

TOTÒ pomodoro, mozzarella, basilico e parmigiano (1-5-7) **11,00€**

CAROSONE pomodoro, mozzarella, provola affumicata, patate al forno, salsiccia (1-5-7) **11,50€**

TROISI pomodoro, aglio, basilico, acciughe, capperi e mozzarella (1-4-5-7) **11,50€**

BETH CARVALHO pomodoro, bufala, origano, olive piccanti, parmigiano, basilico (1-5-7) **11,50€**

MEROLA mozzarella, friarielli e salsiccia (1-5-7) **11,50€**

ZIO EDUARDO mozzarella, scarola, provola, salsiccia (1-5-7) **12,50€**

Le specialita' Invernali

SORRENTINA pomodoro, bufala, melanzane fritte, origano, basilico (1-5-7) **11,50€**

PARMIGIANA pomodoro, mozzarella, grana, provola affumicata, melanzane fritte, basilico (1-5-7) **11,50€**

BOSCAIOLA pomodoro, mozzarella, porcini, chiodini, champignon, grana (1-5-7) **11,00€**

CASOLARE pomodoro, mozzarella, porcini, salsiccia (1-5-7) **11,00€**

MONTANARA pomodoro, mozzarella, chiodini, gorgonzola, speck (1-5-7) **11,00€**

FUMEGA' pomodoro, mozzarella, provola, pancetta, salsiccia (1-5-7) **11,00€**

INFERNO pomodoro, mozzarella, gorgonzola, chiodini, cipolla, salamino, olio piccante (1-5-7) **12,00€**

POMPEI pomodoro, mozzarella, gorgonzola, peperoni, cipolla, olive piccanti (1-5-7) **11,00€**

PECORINA pomodoro, mozzarella, pecorino, funghi freschi, speck (1-5-7) **11,50€**

ALLERGENI: 1.Glutine - 2.Crostacei - 3.Uova - 4.Pesce - 5.Arachidi - 6.Soia - 7.Latte - 8.Frutta a guscio - 9.Sedano

- 10.Senape - 11.Semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti 13.Lupini 14.Molluschi

* In base alla stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere decongelati

Vegetariano:



Senza Glutine:



Le tradizionali

MARINARA (1-5)	Pomodoro, aglio e origano	5,50€
MARGHERITA (1-5-7)	Pomodoro e mozzarella	7,00€
ROMANA (1-4-5-7)	Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano	8,00€
SICILIANA (1-4-5-7)	Pomodoro, mozzarella, olive, acciughe, capperi e salamino piccante	11,50€
DIAVOLA (1-5-7)	Pomodoro, mozzarella e salamino piccante	8,50€
PROSCIUTTO (1-5-7)	Pomodoro, mozzarella e prosciutto	8,00€
PROSCIUTTO E FUNGHI (1-5-7)	Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi	9,00€
QUATTRO STAGIONI (1-5-7)	Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini e olive	10,00€
CAPRICCIOSA (1-5-7)	Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e carciofi	9,50€
CALZONE (1-5-7)	Mozzarella, prosciutto, funghi e pomodoro a parte	9,00€
PUGLIESE (1-5-7)	Pomodoro, mozzarella e cipolla	7,50€
TONNO E CIPOLLA (1-4-5-7)	Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	9,50€
QUATTRO FORMAGGI (1-5-7)	Mozzarella e formaggi misti	9,50€
WURSTEL (1-5-7)	Pomodoro, mozzarella e wurstel	8,50€
INGLESINA (1-5-7)	Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo	11,00€
MELANZANE (1-5-7)	Pomodoro, mozzarella e melanzane ai ferri	8,00€
VEGETARIANA (1-5-7)	Pomodoro, mozzarella e verdure miste	9,50€
CARBONARA (1-3-5-7)	Mozzarella, pancetta stufata, uova e grana	12,00€
PATATOSA (1-5-7)	Pomodoro, mozzarella e patatine fritte	8,50€
BUFALINA (1-5-7)	Pomodoro e mozzarella di bufala	10,00€



Alla Lavagna i Consigli Del Pizzaiolo!

A partire da 12,00€



IMPASTO NAPOLETANO II +1,00€

IMPASTO INTEGRALE II +2,00€

(indicato per allergia alle arachidi)

PIZZA BABY II - 0,50€

AGGIUNTE II da 0,50€ a 8,00€

Pizze bianche

SFILACCIATA (1-5-7) mozzarella, pomodori secchi, rucola, sfilacci di cavallo, scaglie di grana — 12,00€

PIUMA (1-5-7) mozzarella, stracchino, rucola, petto d'oca — 13,00€

SAVOIA (1-5-7) mozzarella, chiodini, pancetta, rucola — 11,00€

ZIA MARIA (1-5-7) mozzarella, provola, porcini, prosciutto crudo — 11,00€

TREVIGIANA (1-5-7) mozzarella, gorgonzola, radicchio e porchetta — 11,00€

GENOVESE (1-5-7) mozzarella, brie, cipolla, patate al forno, salsiccia — 11,00€

Fagottini

TRADIZIONALE porcini, brie, rucola e speck (1-5-7) — 10,00€

VEGETARIANO mozzarella, verdure ai ferri e scamorza (1-5-7) — 10,00€

GOLFO mozzarella, gamberetti, zucchine ai ferri e funghi porcini (1-2-3-4-5-7) — 10,00€

VENETO mozzarella, radicchio, chiodini e gorgonzola (1-5-7) — 10,00€

NAPOLETANO mozzarella, ricotta, salame piccante e parmigiano (1-5-7) — 10,00€

Caramelle

POSITANO mozzarella, melanzane fritte, provola e porcini (1-5-7) — 10,00€

PROCIDA mozzarella, melanzane fritte, basilico, capperi e prosciutto crudo (1-5-7) — 10,00€

Coperto : 2,50€



Birre alla spina



Birrificio Angelo Poretti - 4 Luppoli Lager

Una pregiata lager, dal corpo rotondo e generosamente luppolata, caratterizzata dall'uso di una varietà di luppolo coltivato in Italia.

Grado Alcolico: 5.5% VOL - 20cl 3,50€ - 40cl 5,00€



Birrificio Angelo Poretti - 9 Luppoli IPA

Una birra non filtrata ad alta fermentazione caratterizzata da uno speciale bouquet di luppoli che le donano un aroma agrumato, e da un'abbondante luppolatura sia a fine bollitura sia a freddo, per esaltarne al massimo i profumi.

Grado Alcolico: 5.9% VOL - 20cl 4,00€ - 40cl 6,00€



Grimbergen Blanche

Una witbier in stile belga di colore giallo chiaro con note rinfrescanti di agrumi, chiodi di garofano, coriandolo e bergamotto. Rinfrescante e bilanciata.

Grado Alcolico: 6.0% VOL - 25cl 4,00€ - 50cl 6,00€



Grimbergen Double Ambrè

Una birra ambrata in stile Dubbel maltato con sapori ricchi, profondi e agrodolci. Per Grimbergen Double Ambrée, sentori di caramello, prugne secche e luppolo si mescolano a una profonda nota di malto con molte note caramellate. La sensazione complessiva è agrodolce, con aromi dominati da frutta matura dolce. Ricca e maltata.

Grado Alcolico: 6.5% VOL - 25cl 4,00€ - 50cl 6,00€

Birre in bottiglia

ICHNUSA 66CL	6,00€
CERES 33CL	3,50€
BROOKLYN 33CL / 0.4% (ANALCOLICA)	3,50€
WALLBURG NON FILTRATA 50CL	5,00€
WALLBURG MARZEN AMBRATA 50CL	5,00€
WALLBURG WAIZEN 50CL	5,00€
4 LUPPOLI GLUTEN FREE 33CL	3,50€

Le bevande

Acqua minerale 75CL	3,00€
Bibite in lattina	3,50€
Coca Cola 30CL	3,00€
Coca Cola 40CL	4,50€
Aperitivi	5,00€

Caffetteria

Caffè espresso	1,50€
Caffè corretto	2,00€
Cappuccino	2,50€
The e tisane	2,50€
Caffelatte	3,00€

Dolci della casa

Tiramisù	6,00€
Crema catalana	6,00€
Pastiera Napoletana	6,00€
Panna cotta (frutti di bosco, caramello o cioccolato)	6,00€
Delizia al limone	6,00€
Profiteroles	6,00€
Sorbetto	3,50€
Crema Caffè	3,50€

Vini della casa

Rosso, Bianco, Frizzante

25 CL	4,00€
50 CL	7,00€
1 LITRO	13,00€
CALICE DELLA CASA	3,50€

Vini Rossi

LA TOURNEE ROUGE

Syrah e Grenache, Ferreton 5,00/25,00€

DUE

Cabernet-Merlot, Gianni Tessari 6,00/28,00€

Vini Bianchi

LA TOURNEE BLANC

Vermentino e viogner, Ferreton 5,00/25,00€

LUGANA

Lugana, Guerrieri Guizzardi 6,00/28,00€

Spumanti

PROSECCO VALDOBBIADENE DOC

Duca di Dolle 5,00€/25,00€

Bottiglie a partire da 25€ dalla nostra carta dei vini

Amari

AMARI	da 3,50€ a 6,00€
GRAPPE WHISKY & DISTILLATI	da 3,50€ a 10,00€
LIMONCELLO/LIQUIRIZIA DALLA COSTIERA AMALFITANA	3,00€