



# MENÙ PIZZERIA

## Sfizi e Fritti

### il Carciofo

Carciofo cotto a bassa temperatura e poi gratinato con cavolfiore, stracciatella di bufala e polvere di capperi

14.00

### Geometria di Carne alla Genovese napoletana

Cubo di genovese impanato al panko e fritto, le sue verdure, lampone e yogurt di bufala

15.00

### Tagliere di salumi e formaggi Dop con confetture

x2 persone 28.00

### Selezione di formaggi Dop con confetture

x2 persone 16.00

### Fritto della tradizione napoletana

x2 persone 8.00

### Lamelle di patate fritte

4.00

### Lamelle di patate fritte con fonduta di formaggio e salsiccia

6.00

### Lamelle di patate fritte con spuma di Grana e tartufo

6.50

## le Invernali d'Autore

### Margherita

Pomodoro San Marzano Dop, fior di latte di Agerola, basilico e olio Evo

6.50

### Bufalina

Pomodoro San Marzano Dop, bufala del Cilento, basilico e olio Evo

7.50

### Marinara

Pomodoro San Marzano Dop, pomodorino del piennolo del Vesuvio, alici di Menaica, olive taggiasche, salsa all'aglio nero, polvere di origano, basilico e olio Evo

6.50

### Salsiccia, patate e provola di Agerola

8.00

### Romagnola

Mortadella di Bologna Igp, stracciatella di bufala del Cilento, pesto di pistacchio di Bronte e granella di pistacchio Igp

11.00

### La Broccoli e Salsiccia con fonduta di provola di Agerola

10.00

### Scarulè 2.0

Scarola saltata, provola di Agerola, gherigli di noci di Sorrento e Asiago

9.00

### Ariccia

Vellutata di patata viola, porchetta di Ariccia, chips di patata viola e provola di Agerola

9.00

SEGUI LE NOSTRE PAGINE E TAGGACI NELLE TUE FOTO



Palazzo San Giovanni



@palazzo\_sangiovanni

## La Cilentana

Burrata cilentana, guancialino, pacchetelle di pomodoro infornate e polvere di basilico 10.00

## Autunno

Vellutata di zucca, funghi cardoncelli arrostiti, fior di latte di Agerola, speck del Trentino Alto-Adige 10.00

## Zuppetta di Montagna

Misticanza di funghi e patate in zuppetta, provola di Agerola e Pecorino romano 11.00

## Primavera Astratta

Fior di latte di Agerola, coriandoli di prosciutto crudo, chips di Grana, pesto di rucola e ketchup di pomodoro 12.00

## Bufala Blu

Bufala, pomodorino confit, formaggio blu di bufala e basilico fritto 12.00

## Ripieno Classico Napoletano

Ricotta di Fuscella, fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano Dop, salame Napoli e basilico 9.00

## i Secondi Piatti

Fritto di gamberi e calamari con maionese all'aglio nero delle Langhe 16.00

Tagliata di èntrecote di manzo alla brace, cipollotto nocerino, terrina di patate e verdure di stagione 20.00

## i Nostri Dolci

### Ricotta e pera 2.0

Mousse di ricotta, pere, crumble alle mandorle salate 8.00

### Crema bruciata con mela annurca e basilico

8.00

### Cremoso al cioccolato

Cioccolato fondente, lamponi marinati, cassis, salsa lampone, crumble di cacao zenzero e sale rosa 8.00

Morbido di cioccolato fondente 70% Valrhona dal cuore al mandarino di Ciaculli 8.00

Sfera di tiramisù 8.00

### Ebrezza di agrumi

Morbido di caprese a limone, namelaka al cioccolato bianco e lime, cremoso al limone, gelè al lime, crumble di caprese a limone 8.00

Tagliata di frutta di stagione 7.00

## Coperto

2.00