



**IT** le nostre pizze possono essere richieste anche con mozzarella senza lattosio

**EN** our pizzas can also be requested with lactose-free mozzarella



**MAESTRI PIZZAIOLI DAL 1870**

*Caserta*



 ••• **damichele.net**

scannerizza il QR CODE e continua a leggere la storia della nostra pizzeria

scan the QR CODE and read the history of our pizzeria

**menù digitale** ••• 

scannerizza il QR CODE e consulta il nostro menù digitale

scan the qrcode and consult our digital menu



**MARGHERITA / 7€**  
**Doppia Mozzarella / 8,50€**

Pomodoro, fior di latte, pecorino romano DOP, olio, basilico

*Tomato, fior di latte cheese, pecorino romano PDO cheese, oil, basil***MARINARA / 6,50€**

Pomodoro, origano, aglio, olio

*Tomato, oregano, garlic, oil***MARITA / 7€**

Metà Margherita e metà Marinara

*Half Margherita and half Marinara***COSACCA / 6,50€**

Pomodoro, pecorino romano DOP, olio, basilico

*Tomato, pecorino romano PDO cheese, oil, basil***PROVOLA E PEPE / 8€**

Pomodoro, provola di Agerola, pecorino romano DOP, olio, basilico, pepe

*Tomato, provola cheese from Agerola, pecorino romano PDO cheese, oil, basil, pepper***BUFALINA / 9€**

Pomodoro, mozz. prodotta con latte di bufala, pecorino romano DOP, olio, basilico

*Tomato, mozz. cheese with buffalo milk PDO cheese, pecorino romano PDO cheese, oil, basil***FILETTO AL DATTERINO / 9€**

Pomodoro datterino, provola di Agerola, parmigiano, olio evo, basilico

*"Datterini" cherry tomatoes, provola cheese from Agerola, parmesan, EVO oil, basil***DIAVOLA / 9€**

Pomodoro, fior di latte di Agerola, salame piccante, pecorino romano DOP, olio, basilico

*Tomato, fior di latte cheese from Agerola, spicy salami, pecorino romano PDO cheese, oil, basil***RIPIENO AL FORNO / 9€**

Pomodoro, pecorino romano DOP, provola, ricotta Agerola, salame napoli dolce, pepe

*Tomato, pecorino romano PDO cheese, provola cheese from Agerola, ricotta cheese from Agerola, sweet Neapolitan salami, pepper***PIZZA FRITTA / 9€**

Pomodoro, provola di Agerola, ricotta di Agerola, ciccioli di maiale, pepe

*Tomato, provola cheese from Agerola, ricotta cheese from Agerola, pork cracklings, pepper***SPECIAL****Chiedere al personale**  
**Ask the staff****ALLERGENI / ALLERGENS**

\* IT: chiedi al personale se hai particolari allergie / EN: ask the staff if you have any particular allergies

🌾 glutine / gluten   🥛 latte / milk   🌱 soia / soy   🐟 pesce / fish

| Chiedere al personale per consultare il cartello unico degli ingredienti per la vendita sfusa oppure scaricare il pdf dal sito [www.michele.net](http://www.michele.net)**\*coperto**  
**cover charge**  
**1,50 €**

# PIZZE STAGIONALI / SEASONAL PIZZAS



## Salsiccia e friarielli

11,00€

Provola di Agerola, salsiccia, friarielli, olio

Provola cheese from Agerola, sausage, broccoli rabe, oil



anche  
senza lattosio



## Montanara

10,00€

**MONTANARA FRITTA E RIPASSATA AL FORNO**

Ragu' al Pomodoro, fior di latte di Agerola, Pecorino Romano DOP e basilico

Ragu' tomato, Fior di latte cheese from Agerola, Pecorino Romano PDO cheese and basil



### AGGIUNTE - SUPPLEMENTI - INFORMAZIONI

### ADDITIONS - SUPPLEMENTS - INFORMATION



mozzarella senza lattosio

mozzarella cheese  
lactose free

+ 2,00€

+ 1,50€

**DOBPIO FIOR DI LATTE O PROVOLA**  
**DOBLE FIOR DI LATTE OR PROVOLA**

+ 1,50€ / + 2,00€

**AGGIUNTA INGREDIENTE**  
**ADDING INGREDIENT**

+ 2,00€

**DOBPIA MOZZARELLA DI BUFALA**  
**DOBLE BUFALA CHEESE**



## BIBITE / SOFT DRINK

**coca cola** 33cl / 3,00€

**coca cola zero** 33cl / 3,00€

**sprite** 33cl / 3,00€

**fanta** 33cl / 3,00€

**gassosa Lurisia** 33cl / 3,50€

**limonata Lurisia** 33cl / 3,50€

**ferrarelle** 0,75cl / 2,50€ > sparkling water

**electa** 0,75cl / 2,50€ > natural water



## VINO / WINE

**calice di vino rosso/bianco** / 5,50€

**bottiglia di vino** 75cl / 20,00€

**bottiglia di prosecco** 75cl / 20,00€



## BIRRE / BEER

**nastro azzurro** 33cl / 3,00€

**nastro azzurro analcolica** 33cl / 4,00€

**nastro azzurro Capri** 33cl / 3,50€

**raffo lavorazione grezza** 33cl / 4,00€

**birra artigianale bionda** 33cl / 5,50€

**birra artigianale rossa** 9% Vol. 33cl / 6,00€

**birra alla spina rossa** 0,2cl / 3,00€

**birra alla spina chiara** 0,4cl / 5,50€

**birra alla spina rossa** 0,4cl / 5,50€



## FINE PASTO / END MEAL

**amari** / 3,00€

**caffè** / 1,50€

# DA MICHELE

**NEL 1870 LA FAMIGLIA CONDURRO DIEDE ORIGINE A UNA LUNGA TRADIZIONE DI MAESTRI PIZZAIOLI NEL CUORE DEL CENTRO DI NAPOLI.**

MICHELE CONDURRO, FIGLIO DI SALVATORE, PERFEZIONÒ L'ARTE FAMILIARE E FONDÒ LA PRIMA PIZZERIA NEL 1906. NEL 1930, LA PIZZERIA FU SPOSTATA NELL'ATTUALE LOCALE DI VIA CESARE SERSALE, DEFINITO POI "IL TEMPIO SACRO DELLA PIZZA".

DA ALLORA, CINQUE GENERAZIONI DI MAESTRI PIZZAIOLI CONTINUANO L'ATTIVITÀ DEL FONDATORE. IL SEGRETO DI QUESTO DURATURO SUCCESSO SONO L'UTILIZZO DI INGREDIENTI NATURALI E L'IMPIEGO DELL'ANTICO E COLLAUDATO METODO DI LIEVITAZIONE DELLA PASTA, INVARIATO NEL TEMPO.

