



PIZZE

leggi in basso la guida agli allergeni
read the allergen guide below



MARGHERITA / 6,00€* Doppia Mozz. / 7€* Con Bufala / 7,50€*

Pomodoro, fior di latte, Pecorino Romano DOP, olio, basilico / Tomato, fior di latte cheese, Pecorino Romano PDO cheese, oil, basil



MARITA / 6.00€*

Metà Margherita e metà Marinara
Half Margherita and half Marinara



MARINARA / 5,50€*

Pomodoro, origano, aglio, olio
Tomato, oregano, garlic, oil



COSACCA / 5,50€*

Pomodoro, Pecorino Romano DOP, olio, basilico
Tomato, Pecorino Romano PDO cheese, oil, basil



DIAVOLA / 8,00€*

Pomodoro, fior di latte di Agerola, salame piccante,
Pecorino Romano DOP, olio e basilico
Tomato, fior di latte cheese from Agerola, spicy salami,
Pecorino Romano PDO cheese, oil, basil



PROVOLA E PEPE / 7,00€*

Pomodoro, Provola di Agerola, Pecorino Romano
DOP, olio, basilico e pepe / Tomato, Provola cheese
from Agerola, Pecorino Romano PDO cheese, oil,
basil and pepper



SALSICCIA E FRIARIELLI / 8,50€*

Provola di Agerola, salsiccia, friarielli, olio
Provola cheese from Agerola, sausage,
broccoli rabe, oil



SPECIAL DEL MESE

Chiedere al personale
Ask the staff



RIPIENO AL FORNO / 8,50€*

Pomodoro, Pecorino Romano DOP, provola, ricotta
Agerola, salame, pepe
Tomato, Pecorino Romano PDO cheese, provola cheese,
ricotta cheese, salami, pepper



PIZZA FRITTA / 8,50€*

Pomodoro, provola di Agerola, ricotta di Agerola,
ciccioli di maiale, pepe / Tomato, provola cheese
from Agerola, ricotta cheese from Agerola, pork
cracklings, pepper



QR CODE BlockChain

Il QR CODE consente la verifica
dell'origine e dell'autenticità
delle materie prime usate nella
preparazione delle pizze
presenti sul menù.



IT Il servizio è gratuito ma se vuoi,
puoi lasciare una mancia al personale.

EN The service is free but if you want,
you can tip the staff.

ALLERGENI / ALLERGENS

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

🥜 arachidi e derivati / peanuts and derivatives 🌱 sesamo / sesame
🥛 latte e derivati / milk and derivatives 🍷 soia / soy 🌾 glutine / gluten



*coperto
cover charge
1,50 €



••• 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



MAESTRI PIZZAIOLI DAL 1870

Caserta



••• menù digitale
 scannerizza il QR CODE e consulta il nostro menù digitale
 scan the qrcode and consult our digital menu



ANTIPASTI / APPETIZERS

FRITTURA MISTA - MIXED FRY / 7,00€

Crocchè, Frittatine e Arancini - pezzi singoli 2,50€
 Mignon Little potato croquette, pasta fritters and arancini rice balls - single pieces 2,50 each

MINI BUN 1870 / 8,00€

Set di un bun farcito con crema di Nerano, formaggio bebè di Sorrento e chips di zucchine e un bun con straciatella e prosciutto crudo

Set including a bun filled with 'Nerano' cream, bebè from Sorrento cheese and zucchini chips and a bun with straciatella cheese and raw ham

OROLOGIO DI VERDURE / 8,00€

(aggiunta di nodini fritti o focaccia 2€) peperoni, friarielli, zucca grigliata, carciofini arrostiti e pomodori secchi
 Clock of vegetables (addition of fried 'nodini' or focaccia bread 2€)
 Peppers, broccoli rabes, grilled pumpkin, roasted artichokes and dried tomatoes

DON LUIGI / 8,00€

Straccetti fritti, ragù di pomodoro napoletano, straciatella di bufala
 (suggested for 2 people) Fried 'straccetti' ('little rags'), neapolitan ragù sauce, straciatella cheese with buffalo milk



SOFT DRINK

coca cola 33cl / 3,00€

coca cola zero 33cl / 3,00€

sprite 33cl / 3,00€

fanta 33cl / 3,00€

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

natia 0,50cl / 2,50€ > natural water

birra alla spina chiara 0,2cl / 3,00€

birra alla spina rossa 0,2cl / 3,00€

birra alla spina doppio malto 0,2cl/3,00€

birra Messina Cristalli di Sale 0,33cl / 4€

Chinotto Lurisia 0,275cl / 3,00€

Limonata Lurisia 0,275cl / 3,00€



BEER AND WINE

nastro azzurro 33cl / 3,50€

nastro azzurro 33cl analcolica / 3,50€

birra artigianale bionda 33cl / 5,00€

birra artigianale rossa 33cl / 5,50€

Bott. vino Aglianico e Barbera 20,00€

Bott. vino Falanghina e Coda di Volpe 18,00€

calice di vino rosso/bianco / 5,00€

birra alla spina chiara 0,4cl / 5,50€

birra alla spina rossa 0,4cl / 5,50€

birra alla spina doppio malto 0,4cl/5,00€

birra Peroni Capri 0,33cl / 3,50€

Raffo birra a lavorazione grezza 0,33cl / 4,00€

