



MAESTRI PIZZAIOLI DAL 1870

Salerno



scannerizza il QR CODE
e leggi la storia della
nostra pizzeria



scan the QR CODE
and read the history
of our pizzeria



PIZZE

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



IT le nostre pizze possono essere richieste anche gluten free

EN our pizzas can also be requested gluten free



MARGHERITA / 5,00€*
Doppia Mozz. o Gluten Free / 7€

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



MARGHERITA con BUFALA / 8,00€*
Gluten Free / 10,00€*

Pomodoro, mozz. di bufala DOP, Pecorino Romano DOP, olio, basilico / Tomato, mozz. cheese with buffalo milk PDO cheese, Pecorino Romano PDO cheese, oil, basil,



DIAVOLA / 9,00€*
Gluten Free / 11,00€*

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



SALSICCIA E FRIARIELLI / 9,00€*
Gluten Free / 11,00€*

Provola di Agerola, salsiccia, friarielli, peperoncino, olio / Provola cheese from Agerola, sausage, broccoli raves, chili pepper, oil



MONTANARA / 7,00€*
NO Gluten Free

MONTANARA FRITTA E RIPASSATA AL FORNO / Pomodoro, fior di latte di Agerola, Pecorino Romano DOP e basilico / Tomato / Fior di latte cheese from Agerola, Pecorino Romano PDO cheese and basil



SPECIAL DEL MESE

Chiedere al personale
Ask the staff



MARITA / 6,00€*
Gluten Free / 8,00€*

Metà Margherita e metà Marinara
Half Margherita and half Marinara



MARINARA / 5,00€*
Gluten Free / 7,00€*

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



COSACCA / 5,00€*
Gluten Free / 7,00€*

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



PROVOLA E PEPE / 6,00€*
Gluten Free / 8,00€*

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



PIZZA FRITTA / 8,00€*
NO Gluten Free

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



OPZIONE SENZA LATTOSIO / +1,00€
LACTOSE-FREE OPTION

AGGIUNTA INGREDIENTI / +1,00€
ADDING INGREDIENTS



BEER AND WINE



nastro azzurro 33cl / 3,00€ analcolica / 3,00€



peroni 33cl / 3,00€



peroni gluten free 33cl / 3,00€



birra artigianale bionda 33cl / 5,00€



birra artigianale rossa 33cl / 5,50€



birra doppio malto 33cl / 6,00€



bottiglia di vino rosso/bianco 75cl / 18,00€



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



calice di vino rosso/bianco/rosè / 5,00€

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 €**