

LA FILIALE

L'EVOLUZIONE DELLA PIZZA



LE FRITTE

CALZONE

RICOTTA, SCAMORZA AFFUMICATA, SALAME, PEPE

€ 12

CIRO

CREMA DI GRANA 12 MESI, PESTO DI RUCOLA, OLIVE DISIDRATE

€ 14

LE CLASSICHE

MARINARA CLASSICA

POMODORO, POMODORO SAN MARZANO "E PACHETELLE" ORIGANO, AGLIO, OLIO EVO VARIETÀ CAIAZZANA

€ 10

MARGHERITA DOP

POMODORO S. MARZANO DOP, MOZZARELLA DI BUFALA DOP IL "CASOLARE", OLIO EVO VARIETÀ CAIAZZANA

€ 12

LE ORIGINALI

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

AGLIO, ACCIUGHE DI CETARA, PEPERONCINO, PREZZEMOLO, SUGNA DI MAIALE NERO CASERTANO, ORIGANO DELL'ALTO CASERTANO, OLIO EVO VARIETÀ CAIAZZANA

€ 10

MARGHERITA SBAGLIATA

MOZZARELLA DI BUFALA DOP IL "CASOLARE" POMODORO RICCIO A CRUDO DE "LA SBECCIATRICE", BASILICO, OLIO EVO VARIETÀ CAIAZZANA

€ 14

SENSAZIONI DI COSTIERA

PIZZA FRITTA CON AGLIO DISIDRATATO, PEPERONCINO, PREZZEMOLO, POMODORO CUORE DI BUE, ACCIUGHE DI CETARA, BUCCIA DI LIMONE DI COSTIERA

€ 14

LA PINSA CONCIATA DELL'500 (MASTUNICOLA)

SUGNA DI MAIALE NERO CASERTANO, PEPE, CONCIATO ROMANO, BASILICO, ORIGANO DELL'ALTO CASERTANO E, SU RICHIESTA, CONFETTURA DI FICHI DEL CILENTO

€ 16

LA RICCIA NERO RIPIEGATA

FIORDILATTE IL "CASOLARE", SCAMORZA AFFUMICATA, SALSICCIA SECCA DI MAIALE NERO CASERTANO, SCAROLA RICCIA, ORIGANO

€ 16

VIANDANTE (SIA FRITTA CHE AL FORNO)

SCHIACCIATA CON: MORTADELLA, RICOTTA DI BUFALA CAMPANA, PISTACCHI, BUCCE DI LIMONE

€ 16

NERO CARESERTANO

POMODORO SAN MARZANO, SALSICCIA SECCA DI MAIALE NERO CASERTANO, SCAMORZA AFFUMICATA, FIORDILATTE "IL CASOLARE"

€ 16

MARE E MONTI MARITATI

FORMAGGIO "BLU DI BUFALA" FIORDILATTE IL "CASOLARE" SCAROLA RICCIA, CREMA DI ACCIUGHE DI CETARA, POMODORINO COTTO IN FORNO AROMATIZZATO

€ 18

PROFUMI DEL MATESE

FIORDILATTE IL "CASOLARE", FORMAGGIO DEL MATESE, FUNGHI PORCINI, ORIGANO DEL MATESE, POMODORINO COTTO IN FORNO ED AROMATIZZATO

€ 18

SFIZIO AI POMODORI

POMODORINO GIALLO "LUCARIELLO", POMODORO SAN MARZANO ESSICATO AL SOLE CON SALE DI TRAPANI, MOZZARELLA DI BUFALA DOP, GRANA PADANO, OLIO EVO VARIETÀ CAIAZZANA

€ 18

CALZONE CON SCAROLA RICCIA

SCAROLA RICCIA, ACCIUGHE DI CETARA, CAPPERI, OLIVE TAGGIASCHE, OLIO EVO VARIETÀ CAIAZZANA

€ 18

ALLETTERATA

TONNO ALLETTERATO, MOZZARELLA DI BUFALA DOP IL "CASOLARE", CREMA DI CIPOLLA DI ALIFE, SEDANO COTTO IN GHIACCIO

€ 20

SCARPETTA

MOZZARELLA DI BUFALA DOP IL "CASOLARE", CREMA DI GRANA PADANO 12 MESI, COMPOSTA DI POMODORI, FIOR DI BASILICO O BASILICO LIOFILIZZATO PER LA STAGIONE FREDDA E SCAGLIE DI GRANA PADANO 24 MESI, OLIO EVO VARIETÀ CAIAZZANA

€ 20

PARMIGIANA

MELANZANE FRITTE, SCAMORZA AFFUMICATA FIORDILATTE, SCAGLIE DI GRANA 24 MESI

€ 20

PER LA FILIALE

BUCOLICA

CREMA DI ZUCCA, SCAMORZA AFFUMICATA, CREMA DI CECI, RADICCHIO

€ 18

CURTEFRANCA

FATULÌ DELLA VAL SAVIORE, PANCETTA STECCATA AFFUMICATA, FIORDILATTE IL "CASOLARE" BATTUTA DI BROCCOLI E PISTACCHIO

€ 20

DOLCI

IL NOSTRO GELATO

€ 8

DOLCE DEL GIORNO

€ 8

COPERTO

€ 2

LA PIZZA ALLA MANIERA DI FRANCO PEPE
È IL RISULTATO DI ACCURATE RICERCHE E CONTINUE
SPERIMENTAZIONI SU FARINE MISCELATE
CON MAESTRIA PER CREARE UN IMPASTO PROFUMATO,
SAPORITO E LEGGERO COSÌ COME VUOLE
LA TRADIZIONE DELLA SUA FAMIGLIA.
IL SUO METODO NON HA REGOLE FISSE, MA RIPRENDE
GESTI ANTICHI ED È BASATO SU LIBERE COMBINAZIONI
DI DIFFERENTI TIPOLOGIE DI FARINE
CHE FRANCO RICERCA PERSONALMENTE.
L'ASSAGGIO DELLE PIZZE DI FRANCO È IL MOTIVO
PER CUI LA VISITA VALE IL VIAGGIO,
DOVUNQUE SIA IL VOSTRO PUNTO DI PARTENZA.

A handwritten signature in black ink, reading "Franco Pepe". The signature is fluid and cursive, with a large initial 'F' and a long, sweeping tail.