

LA FILIALE

L'EVOLUZIONE DELLA PIZZA



LE FRITTE

CALZONE

RICOTTA, SCAMORZA DI BUFALA CAMPANA AFFUMICATA "IL CASOLARE",
SALAME, PEPE

€14

SENSAZIONI DI COSTIERA

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

€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

VIANDANTE (SIA FRITTA CHE AL FORNO)

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

€16

NERO CASERTANO

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

€16

ORTO DEL GIORNO

FIOR DI LATTE "IL CASOLARE", VERDURE DI STAGIONE

€16

LA RITROVATA

POMODORO, POMODORO PIENNOLO DEL VESUVIO, ACCIUGHE DI CETARA,
OLIVE DISIDRATATE, CAPPERI DISIDRATATI, BASILICO FRITTO, OLIO EVO AGLIATO

€16

L'ALIFANA

FIORDILATTE "IL CASOLARE", SCAMORZA AFFUMICATA "IL CASOLARE",
CIPOLLA DI ALIFE, PANCETTA, ORIGANO, OLIO EVO VARIETÀ CAIAZZANA

€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 ESSICCATO AL SOLE
CON SALE DI TRAPANI, MOZZARELLA DI BUFALA DOP, GRANA PADANO,
OLIO EVO VARIETÀ CAIAZZANA

€18

IL SOLE NEL PIATTO

MOZZARELLA DI BUFALA DOP "IL CASOLARE", OLIVE CAIAZZANE,
ACCIUGHE DI CETARA, POMODORO PIENNOLO DEL VESUVIO, ORIGANO DEL MATESE

€18

CALZONE CON SCAROLA RICCIA

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

€18

SCARPETTA

MOZZARELLA DI BUFALA DOP "IL CASOLARE", CREMA DI GRANA PADANO 12 MESI,
COMPOSTA DI POMODORI, BASILICO LIOFILIZZATO,
SCAGLIE DI GRANA PADANO 24 MESI,
OLIO EVO VARIETÀ CAIAZZANA

€20

GRANA PEPE E FANTASIA

CREMA DI GRANA PADANO 12 MESI, SCAMORZA DI BUFALA CAMPANA AFFUMICATA
DOP "IL CASOLARE", TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO, PECORINO ROMANO,
CHIPS DI GRANA PADANO 24 MESI, BACON AFFUMICATO, PEPE E ZEST DI LIMONE

€20

PER LA FILIALE

LA GUANCIALINA

GUANCIALE DI CINTA SENESE, FIOR DI LATTE, CRESCENZA,
ZUCCHINE SCHIACCIATE CON BASILICO ED OLIVE NERE, OLIO EVO VARIETÀ CAIAZZANA

€20

DOLCI

IL NOSTRO GELATO

€8

DOLCE DEL GIORNO

€8

LA CRISOMMOLA

RICOTTA AROMATIZZATA AL LIMONE, CONFETTURA DI ALBICOCCA DEL VESUVIO,
NOCCIOLE TRITATE E TOSTATE, OLIVE CAIAZZANE DENOCCIOLATE E DISIDRATATE,
FOGLIOLINA DI MENTA

€5

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 SONO 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, stylized initial 'F' and 'P'.