

LA FILIALE

L'EVOLUZIONE DELLA PIZZA



LE FRITTE

CALZONE FRITTO

RICOTTA DI BUFALA DOP "IL CASOLARE", SCAMORZA AFFUMICATA "IL CASOLARE",
SALSICCIA SECCA DI MAIALE NERO CASERTANO, PEPE

€16

VIANDANTE FRITTA

SCHIACCIATA CON MORTADELLA, RICOTTA DI BUFALA DOP "IL CASOLARE",
PISTACCHI, ZEST DI LIMONE

€18

ACCIUGRANA

CREMA DI GRANA PADANO DOP 12 MESI, ACCIUGHE DI CETARA, PEPERONCINO,
PREZZEMOLO FRESCO, ZEST DI ARANCIA E LIMONE

€20

LE CLASSICHE

MARINARA CLASSICA

POMODORO SAN MARZANO DOP, ORIGANO, OLIO AGLIATO

€12

MARGHERITA DOP

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

€14

LE ORIGINALI

MARGHERITA SBAGLIATA

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

€16

LA RITROVATA

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

€16

SAPORI DEL CILENTO

MOZZARELLA DI BUFALA DOP "IL CASOLARE", RICOTTA DI BUFALA DOP "IL
CASOLARE", CARCIOFI IGP DEL CILENTO, OLIO EVO VARIETÀ CAIAZZANA

€16

ORTO DEL GIORNO

FIOR DI LATTE "IL CASOLARE", VERDURE DI STAGIONE,
OLIO EVO VARIETÀ CAIAZZANA

€18

ALIFANA

FIOR DI LATTE "IL CASOLARE", SCAMORZA AFFUMICATA "IL CASOLARE",
CREMA DI CIPOLLA DI ALIFE, PANCETTA, ORIGANO, OLIO EVO VARIETÀ CAIAZZANA

€18

VIANDANTE AL FORNO

SCHIACCIATA CON MORTADELLA, RICOTTA DI BUFALA DOP "IL CASOLARE",
PISTACCHI, ZEST DI LIMONE, OLIO EVO VARIETÀ CAIAZZANA

€18

FIORI DI ZUCCA

FIOR DI LATTE "IL CASOLARE", SCAMORZA AFFUMICATA "IL CASOLARE",
RICOTTA DI BUFALA, FIORI DI ZUCCA, ACCIUGHE DI CETARA, PEPE, BASILICO,
OLIO EVO VARIETÀ CAIAZZANA

€18

PROFUMI DEL MATESE

FIORDILATTE "IL CASOLARE", FORMAGGIO DEL MATESE, FUNGHI PORCINI,
ORIGANO, POMODORI CONFIT

€18

SFIZIO AI POMODORI

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

€18

CALZONE CON SCAROLA

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

€18

PARMIGIANA

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE "IL CASOLARE", MELANZANE FRITTE,
BASILICO, SCAMORZA, GRANA PADANO, OLIO EVO VARIETÀ CAIAZZANA

€20

MARI E MONTI MARITATI

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

€20

NERO CASERTANO

POMODORO SAN MARZANO, SALSICCIA DI MAIALE NERO CASERTANO,
SCAMORZA AFFUMICATA "IL CASOLARE", FIORDILATTE "IL CASOLARE",
ORIGANO, OLIO EVO VARIETÀ CAIAZZANA

€20

ALLETTERATA

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

€20

SUD ESTATE

STRACCIATA DI BUFALA, TONNO ALLETTERATO,
POMODORO CONFIT, SEDANO COTTO IN GHIACCIO, OLIO AL BERGAMOTTO,
POLVERE DI OLIVE, PEPE

€20

GRANA PEPE E FANTASIA

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

€22

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

€22

BUFALA TONNATA

FIOR DI LATTE "IL CASOLARE", SCAMORZA AFFUMICATA "IL CASOLARE",
PEPE MACINATO, CARPACCIO DI BUFALO MARINATO, SALSA TONNATA,
SEDANO COTTO IN GHIACCIO, SCAROLA RICCIA, ZEST DI LIMONE,
CAPPERI DISIDRATATI, OLIO EVO VARIETÀ CAIAZZANA

€24

PER LA FILIALE

LA CURTEFRANCA

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

€22

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

€8

PASTIERA FRITTA

CREMA PASTICCERA AROMATIZZATA AGLI AGRUMI, GRANELLA DI NOCCIOLE
TOSTATE, FIORDILATTE, CANDITI MISTI, ZEST DI ARANCIA, ZUCCHERO E CANNELLA

€8

COPERTO

€2

N.B. PER DEGUSTARE AL MEGLIO LE NOSTRE PIZZE VI CHIEDIAMO CORTESAMENTE DI NON APPORTARE ALCUNA MODIFICA.
PER EVENTUALI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE VI CHIEDIAMO GENTILMENTE DI RIVOLGERVI AL PERSONALE DI SALA.

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, sweeping initial 'F' and a long, horizontal tail.