

# SCEGLI QUI LA TUA PIZZA D'ASPORTO

ITALIA QUANTO

## FRIGGITORIA

### **Cuoppo Napoletano (x 2 persone) 7€**

2 croccchè, 2 arancini,  
2 mozzarelline impanate, frittelle.

### **Chips di patate - 4€**

### **Crocchè di patate - 1,2€**

### **Crocchè fantasia dello Chef - 1,8€**

### **Frittatina classica - 1,5€**

Con prosciutto cotto Fini,  
salsiccia, piselli extrafini,  
provola dei Monti,  
grana DOP e besciamella.

### **Frittatina fantasia dello Chef - 2€**

### **Montanarina classica - 1,5€**

### **Tris di montanarine fantasia dello Chef - 6€**

Fantasia dello chef.

### **Angioletti fritti - 5€**

Con datterini, rucola, pecorino e grana DOP.

### **Fiori di zucca - 4€**

Ripieni con ricotta e salame. (2 pz.)

## LE PIZZE TRADIZIONALI

### **Marinara - 4,5€**

Pomodoro pelato  
La Fiammante 100% italiano **BIO**,  
aglio, origano, olio EVO e basilico.

### **Margherita - 5€**

Pomodoro pelato  
La Fiammante 100% italiano **BIO**,  
fior di latte dei Monti, grana DOP,  
olio EVO e basilico.

### **Cosacca - 4,8€**

Pomodoro pelato  
La Fiammante 100% italiano **BIO**,  
grana DOP, scaglie di pecorino,  
olio EVO e basilico.

### **Margherita gialla - 7€**

Pomodoro pelato giallo Az. Solania,  
provola dei Monti, pepe, grana DOP,  
basilico e olio EVO.

### **Bufalina - 8€**

Pomodoro pelato Az. Solania,  
mozzarella di bufala DOP, pecorino DOP,  
basilico e olio EVO.

### **Diavola rivisitata - 7€**

Pomodoro pelato  
La Fiammante 100% italiano **BIO**,  
fior di latte dei Monti, basilico,  
olio EVO e spianata calabrese.

### **Capricciosa - 8€**

Pomodoro pelato  
La Fiammante 100% italiano **BIO**,  
fior di latte dei Monti, funghi,  
carciofini, prosciutto cotto Fini,  
olive, olio EVO, basilico.

### **Piennolo - 8€**

Pomodori del Piennolo  
del Vesuvio Terra Viva,  
mozzarella di bufala Campana,  
pecorino DOP, basilico e olio EVO.

### **Salsiccia e Friarielli - 8€**

Salsiccia, friarielli, provola dei Monti,  
pecorino e olio EVO.

### **Siciliana - 7€**

Pomodoro pelato La Fiammante 100%  
italiano **BIO**, provola dei Monti,  
melanzane a funghetto,  
grana DOP, basilico.

### **Rustica - 7€**

Salsiccia, patate al forno,  
provola dei Monti,  
grana DOP, olio EVO, basilico.

### **Croccopizza - 7€**

Fior di latte dei Monti,  
prosciutto cotto Fini,  
crocchè, grana DOP,  
basilico, olio EVO.

### **4 Formaggi e speck - 8€**

Fior di latte dei Monti, gorgonzola,  
grana padano, stracciatella di bufala,  
speck, basilico, olio EVO.

### **Porchetta - 8€**

Provola dei Monti, porchetta  
patate al forno, basilico fritto  
e scaglie di grana DOP.

### **Crudo - 8€**

Pomodori datterini,  
fior di latte dei Monti,  
prosciutto crudo San Daniele  
e scaglie di grana DOP,  
olio EVO, basilico, rucola.

### **Ortolana - 8€**

Provola dei Monti,  
verdure di stagione secondo  
disponibilità, pecorino,  
olio EVO e basilico.

### **Ripieno al forno - 8€**

Fior di latte dei Monti, ricotta,  
pomodoro pelato  
La Fiammante 100% italiano **BIO**,  
salame Napoli, grana DOP,  
basilico, olio EVO.

## LE FRITTE DOPPIA COTTURA

### **Montanara classica - 8€**

Pomodoro pelato Az. Solania,  
fior di latte dei Monti,  
pecorino e basilico.

## RIPIENI FRITTI

### **Calzone Salame - 8€**

Provola dei Monti, ricotta,  
salame Napoli, grana DOP, basilico.

### **Calzone Cicoli - 8€**

Provola dei Monti, ricotta,  
cicoli, pepe, pecorino.

## LE PIZZE MENEILA

### **Marinara ai 4 pomodori - 7,5€**

Pomodori San Marzano DOP,  
piennolo del Vesuvio rosso e giallo Terra Viva,  
datterino, acciughe, capperi, olive nere,  
aglio, origano, basilico e olio EVO.

### **Bufala ai 2 pomodori - 8,5€**

Mozzarella di bufala campana DOP,  
pomodori gialli e rossi la Fiammante,  
all'uscita acciughe, stracciatella di bufala,  
basilico fritto, olio EVO.

### **Pistacchio - 8€**

Provola dei Monti, mortadella,  
pistacchio, ciuffi di ricotta, limone,  
grana DOP, olio EVO.

### **Caramellata - 9€**

Cipolla caramellata,  
salsiccia, provola dei Monti,  
pancetta, scaglie di grana,  
pomodorino semi-dry,  
olio EVO e basilico.

### **Nerano - 8,5€**

Crema di zucchine,  
provola dei Monti,  
grana DOP, basilico, olio EVO,  
chips di zucchine.

### **Pizza del mese - 9€**



# MENÙ PIZZA TAKEAWAY

## APPETIZERS

**Cuoppo Napoletano (x 2 persone) 7€**  
2 Potato croquettes, 2 rice balls,  
2 small fried mozzarella, 6 zeppoline.

**Potato chips - 4€**

**Potato croquettes - 1,2€**

**Chef's fancy croquettes - 1,8€**

**Classic Frittatina - 1,5€**  
Bucatini pasta, béchamel, minced meat,  
provola and parmesan PDO.

**Fried Montanarina - 1,5€**  
Fried pizza dough with tomato  
and parmesan cheese.

**Chef's fancy trio of fried montanarine - 6€**

**Fried dough angels - 5€**  
With cherry tomatoes, arugula,  
pecorino, and Grana cheese.

**Stuffed zucchini flowers - €4 (2 pieces)**  
With ricotta and salami.

## TRADIZIONAL PIZZAS

**Marinara - 4,5€**  
100% Italian La Fiammante peeled tomato,  
garlic, oregano, EVO oil, basil.

**Margherita - 5€**  
100% Italian La Fiammante  
peeled tomato, fior di latte cheese,  
parmesan cheese, EVO oil, basil.

**Cosacca - 4,8€**  
100% Italian La Fiammant  
peeled tomato, parmesan cheese,  
pecorino flakes, EVO oil, basil.

**Yellow Margherita - 7€**  
100% Italian La Fiammante  
peeled yellow tomato, provola cheese,  
pepper, parmesan cheese, EVO oil, basil.

**Bufalina - 8€**  
100% Italian La Fiammante peeled tomato,  
buffalo mozzarella from Campania,  
pecorino cheese, EVO oil, basil.

**Diavola revisited - 7€**  
100% Italian La Fiammante peeled tomato,  
fior di latte cheese, Calabrian spicy esplanade,  
parmesan cheese, EVO oil, basil.

**Capricciosa - 8€**  
100% Italian La Fiammante  
peeled tomato, fior di latte cheese,  
mushrooms, artichokes, ham,  
parmesan cheese, EVO oil, basil.

## TRADIZIONAL PIZZAS

**Sausage and Friarielli - 8€**  
Sausage, friarielli, provola cheese,  
pecorino cheese, EVO oil.

**Piennolo - 8€**  
Tomatoes from Piennolo  
del Vesuvio Terra viva,  
buffalo mozzarella from Campania,  
pecorino cheese, EVO oil, basil

**Siciliana - 8€**  
100% Italian La Fiammante  
peeled tomato, provola cheese,  
aubergines, parmesan.

**Rustica - 7€**  
Sausage, baked potatoes, provola  
cheese, parmesan, EVO oil, basil.

**Croccopizza - 7€**  
Fior di latte cheese, ham,  
potato croquettes,  
parmesan cheese, basil, EVO oil.

**Chees's and speck - 8€**  
Fior di latte cheese, gorgonzola  
cheese, grana padano PDO, buffalo  
stracciata, speck, basil, EVO oil.

**Porchetta - 8€**  
Smoked pork, baked potatoes, provola  
cheese, fried basil, parmesan flakes.

**Crudo - 8€**  
Fior di latte cheese, cherry tomatoes,  
rocket, ham, parmesan flakes,  
EVO oil, basil.

**Ortolana - 8€**  
Provola cheese, seasonal vegetables,  
pecorino cheese, EVO oil, basil.

**Baked Calzone - 8€**  
Fior di latte cheese, ricotta cheese,  
tomato, Napoli salami,  
parmesan cheese, basil, EVO oil.

## BAKED AND FRIED PIZZA

**Classic Montanara - 8€**  
Az. Solania peeled tomato, fior di latte  
cheese, pecorino cheese, basil.

## FRIED CALZONI

**Calzone with Salami - 8€**  
Provola cheese, ricotta cheese,  
salami, parmesan cheese, basil.

**Calzone with Cicoli - 8€**  
Agerola provola, ricotta cheese,  
cicoli, pepper, pecorino cheese.

## MENEILA'S PIZZAS

**Marinara with 4 tomatoes - 7,5€**  
PDO san marzano tomatoes,  
piennolo of Vesuvius, red and yellow Terra Viva,  
date, anchovies, capers, black olives,  
garlic, oregano, basil and extra virgin olive oil.

**Bufala with 2 tomatoes - 8,5€**  
Buffalo mozzarella, red Piennolo  
del Vesuvio tomatoes,  
anchovies at the exit from the oven,  
buffalo stracciata, fried basil, EVO oil.

**Pistacchio - 8€**  
Provola cheese, mortadella, pistachios,  
tufts of ricotta, lemon, parmesan PDO, EVO oil.

**Caramellata - 9€**  
Caramelised onion, sausage, cheese, bacon,  
parmesan flakes, semi-dry cherry tomatoes,  
EVO oil and basil.

**Speck and Piennolo - 9€**  
Piennolo del Vesuvio Terra Viva, speck,  
mushroom eggplant, buffalo mozzarella,  
EVO oil, parmesan PDO, basil.

**Nerano - 8,5€**  
Cream of zucchini, provola dei Monti,  
grana padano PDO, basil,  
EVO oil, zucchini chips  
and parmesan flakes.

**Pizza of the month - 9€**

