LUNA ROSSA

VERA PIZZA NAPOLETANA DAL 1980

'A FIN DO' MUNN

ANTIPASTI

Degustazione di salumi e formaggi
Crudo di Parma, lonzino, sbriciolona, capocollo calabro, pecorino alle pere, pecorino al mirtillo.
12

Regina Frittatina
- **1 pz 3,5**
- **2 pz 6**

Crocchè di patate 2pz
3

Montanarina 2 pz
Montanara fritta con pomodoro San Marzano e cacioricotta del cilento
Montanara fritta con pomodoro San Marzano e mozzarella di bufala campana
6

Patate fritte
5

Si prega di far presente al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, grazie.

PIZZA AL VAPORE

NEW

SCAPECE

Stracciatella di burrata, tartare di gambero rosso “Mazara del Vallo”, zucchine alla Scapece, gel al limoncello e olio E.V.O oro di Caiazzo “presidio slow food”

Intero 17 spicchio 6,5

IBERICA

Impasto con farina di TIPO 1 e di TIPO 0 con germe di grano macinate a pietra, Crudo Iberico, stracciata di burrata tartufo "Savini Tartufi"

Intera 16 / Spicchio 6

Si prega di far presente al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, grazie.

INNOVAZIONE

NEW

POLPO DI FULMINE

Pesto di rucola alla base, fior di latte di Agerola, pomodorini confit rossi, tentacoli di polpo, gel al limone, basilico e olio E.V.O oro di Caiazzo “presidio slow food”

15€

NEW

ORO ROSSO

Crema cacio e pepe, fior di latte “Latteria Gargiulo”, fiori di zucca, tartare di gambero rosso “Mazara del Vallo”, zeste di lime, basilico e olio E.V.O oro di Caiazzo “presidio slow food”

16€

NEW

ITALICA

Pomodorino del Piennolo del vesuvio, in uscita: Carpaccio di cuore di bue, mozzarella di bufala “Latteria Gargiulo”, origano di pantelleria, zest di limone, basilico e olio E.V.O oro di Caiazzo “presidio slow food”

13,5€

FUORI DI ZUCCA

Crema di zucca Mantovana, fior di latte di Agerola, pancetta 100% iberica, burrata affumicata, tartufo “Savini Tartufi” basilico e olio E.V.O oro di Caiazzo “presidio slow food”

15

Si prega di far presente al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, grazie.

MONTI LATTARI
Fior di latte di Agerola, Silano affumicato, pecorino alle pere, pecorino ai mirtilli e crumble di noci, basilico e olio E.V.O oro di Caiazzo “presidio slow food”
13

LA VIOLA
Crema di carota viola, fior di latte di Agerola, silano, salchicón 100% iberico, datterino giallo confit, basilico, olio E.V.O oro di Caiazzo “presidio slow food”
14

BABILONIA
Fior di latte di Agerola, crema di melanzane, prosciutto cotto Iberico 100% patanegra, tartufo “Savini Tartufi”, basilico e olio E.V.O oro di Caiazzo “presidio slow food”
14,5

SALAMANCA
Patate al forno, provola di Agerola, pancetta 100% iberica,olio E.V.O. Oro di Caiazzo “presidio slow food”
14

Si prega di far presente al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, grazie.

TERRA MIA
Crema di piennolo giallo di Ercolano , provola affumicata di Agerola , salsiccia sbriciolata di maialino Toscano, scaglie di pecorino stagionato in foglia di tabacco , basilico, olio E.V.O. Oro di Caiazzo “presidio slow food”
14

CARLO DI BORBONE
Pomodoro San Marzano, olive taggiasche, chorizo 100% iberico bufala campana messa a fine cottura, cipolla di tropea caramellata, olio E.V.O. Oro di Caiazzo “presidio slow food”
15

DELIZIA
Fior di latte, crema di pistacchio di Bronte, mortadella bolognese IGP, burrata di Gioia del Colle, granella di pistacchio di Bronte, basilico, olio E.V.O. Oro di Caiazzo “presidio slow food”
13

DIVINA
Fior di latte, crema di pistacchio di Bronte, pancetta, burrata affumicata, granella di pistacchio di Bronte, basilico, olio E.V.O. Oro di Caiazzo “presidio slow food”
13

Si prega di far presente al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, grazie**.**

MONACO DI AGEROLA

Pesto di rucola, fior di latte, pomodorini confit, crudo di Parma e provolone del Monaco D.O.P.,olio E.V.O. Oro di Caiazzo “presidio slow food”

13,5

SAPORI DEL SUD

Pomodoro San Marzano, capperi di Pantelleria, acciughe di Cetara “Armatore”, olive taggiasche, origano di Pantelleria basilico, olio E.V.O. Oro di Caiazzo “presidio slow food”

12,5

FONDAZIONE SAN GENNARO

Cornicione ripieno di ricotta di bufala**,** Pomodoro San Marzano salame napoletano, provola di Agerola affumicata, tarallo sbriciolato,pepe, basilico, olio E.V.O. Oro di Caiazzo “presidio slow food”

13

ANNARE’

Pomodoro San Marzano, pomodorino del Piennolo del Vesuvio fior di latte, melanzane fritte, provola di Agerola affumicata, caioricotta del Cilento D.O.P, basilico, olio E.V.O. Oro di Caiazzo “presidio slow food”

13

VEGETARIANA
Fior di latte, crema di melanzane, zucchine grigliate peperoni grigliati, rucola, pomodori confit e olio E.V.O. Oro di Caiazzo “presidio slow food”
10

LUNA ROSSA
Pomodoro, mozzarella di bufala Campana, pomodori datterini rossi, ‘nduja, basilico, olio E.V.O. Oro di Caiazzo “presidio slow food”
11

CALZONE NAPOLI FRITTO O AL FORNO
Crema di ricotta di bufala, salame Napoli , provola di Agerola D.O.P, pomodoro San Marzano, basilico eolio E.V.O.Oro di Caiazzo “presidio slow food”
11 - 10

Si prega di far presente al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, grazie.

SALSICCIA E FRIARIELLI
Provola di Agerola, salsiccia macelleria “Lenzi”, friarielli saltati in padella e olio E.V.O oro di Caiazzo “presidio slow food”
12

ARIA DI MONTAGNA
Provola di Agerola, funghi pioppini saltati in padella, speck d’anatra e scaglie di pecorino stagionato in foglia di tabacco basilico e olio E.V.O oro di Caiazzo “presidio slow food”
14

FUORI DI ZUCCA
Crema di zucca Mantovana, fior di latte di Agerola, pancetta 100% iberica, burrata affumicata, tartufo “Savini Tartufi” basilico e olio E.V.O oro di Caiazzo “presidio slow food”
15

Si prega di far presente al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, grazie.

CARTA DELLE MARGHERITE

Margherita
Pomodoro , fior di latte, basilico, olio olio E.V.O. Oro di Caiazzo “presidio slow food”
7,5

Bufala
Pomodoro, bufala, basilico, olio E.V.O. Oro di Caiazzo “presidio slow food”
9,5

Margherita D.O.P
Pomodoro San Marzano, Pomodorino del Piennolo bufala campana messa a fine cottura, basilico, olio E.V.O. Oro di Caiazzo “presidio slow food”
12

Dessert

I dessert variano in base alla stagionalità

Il nostro personale sarà lieto di elencarveli

6,5

Si prega di far presente al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, grazie.

BIBITE

Acqua 0,75 cl.
2

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta
3,5

Coca Cola alla spina 0,20 cl.
3,5

Coca Cola alla spina 0,40 cl.
4,5

Caraffa Coca Cola 1l
9

HB HELLES bionda 0,20 cl.
3,50

HB HELLES bionda 0,40 cl.
5

HB DUNKEL rossa 0,20 cl.
4

HB DUNKEL rossa 0,40 cl.
5,5

Caraffa HB HELLES bionda 1l
10

Caraffa HB DUNKEL rossa 1l
11

COPERTO
2

CAFFE’
2

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc

PESCE

Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

Alimeta
Consulenza HACCP per le Attività