

UN MENÙ SENZA GLUTINE DA 10

Diego V...no
PIZZERIA



BIOGRAFIA

Sara Palmieri, classe '95, da sempre destinata al mondo della pizza. Una volta scoperto di essere celiaca non si è arresa ma ha lavorato e studiato con impegno per trasformare la sua condizione in un punto di forza. La celiachia l'ha portata infatti a specializzarsi nel campo della pizza senza glutine e a creare una pizza degna di questo nome. Il suo obiettivo? Regalare un sorriso ai suoi clienti, celiaci e non, e far riprovare e provare emozioni dinanzi a una PIZZA NAPOLETANA.

PREMI

2015

CAMPIONATO EUROPEO 2 CLASSIFICATA GLUTEN FREE

2016

CAMPIONATO MONDIALE 3 CLASSIFICATA GLUTEN FREE

2018

MIGLIOR PIZZA IN ROSA E MIGLIOR PIZZA SENZA GLUTINE – PIZZA AWARD 2018

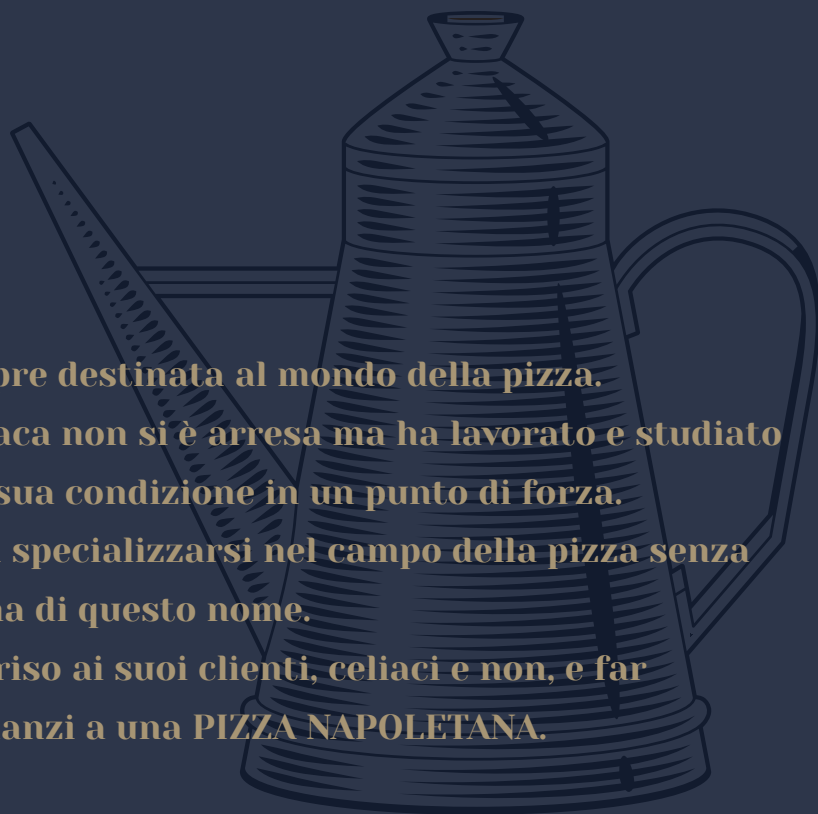
2019

MIGLIOR PROPOSTA PIZZA SENZA GLUTINE – 50 TOP PIZZA

2019

MIGLIOR PIZZA SENZA GLUTINE PER la Guida Campania Mangia & Bevi – Il

Mattino



BIBITE

LE ACQUE IN VETRO FERRARELLE:

NATIA 2.50
Acqua naturale (75cl)

FERRARELLE 2.50
Acqua effervescente naturale (75cl)

MAXIMA 2.50
Acqua effervescente naturale rinforzata con gas della sorgente (75cl)

LE BIBITE IN VETRO COCA COLA:

COCA COLA 2.50
(33cl)

COCA COLA ZERO 2.50
(33cl)

FANTA 2.50
(33cl)

SPRITE 2.50
(33cl)

BIBITE BIO GALVANINA:

CHINOTTO BIO 3.50
(35,5cl)

THÈ VERDE BIO 3.50
(35,5cl)

LIMONATA BIO 3.50
(35,5cl)

FRITTI

TRIS DI MONTANARINE

Classica / Storica / Bufalina

6.00

SCUGNIZZI NAPOLETANI

Pesto di basilico, rucola, scaglie di Grana Padano, pomodorini semidried

7.00

MARINARE

STORICA

San Marzano DOP dell'Agro nocerino-sarnese, origano del matese, aglio, olio evo

7.00

NAPOLETANA

Pomodoro San Marzano DOP dell' Agro nocerino-sarnese, olive taggiasche, capperi di Sicilia, acciughe, origano del matese, olio extra vergine d'oliva

8.50

TRADIZIONE

Filetti di pomodori di Corbara, Pecorino Sardo, aglio, Grana Padano, origano del matese, basilico riccio napoletano, olio evo

9.50

MARGHERITE

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano DOP dell' agro nocerino sarnese, fior di latte di Agerola, Grana Padano, basilico riccio napoletano, olio evo

8.50

BUFALINA

Pomodoro San Marzano DOP dell' agro nocerino sarnese, mozzarella di bufala, Grana Padano, basilico riccio napoletano, olio evo

10.00

MARGHERINARA

Pomodoro, origano, bufala, Grana Padano, pomodorini semidried, basilico, olio evo

10.50

LE ALTRE PIZZE

PATASICCIA Provola, cervelatine di suino, patate al forno, basilico riccio napoletano, Grana Padano, olio evo	10.50
4 CASI CAMPANI Provola, carmasciano, petali di Grana, ricotta, pomodorini semidried, basilico, olio evo	11.00
PISTADELLA Fior di latte di Agerola, mortadella favola, pesto di pistacchio di Sicilia, olio evo	11.00
CORNICIOTTA 2.0 Cornicione ripieno di ricotta, fior di latte, coppa, pesto di basilico, Grana Padano, olio evo	11.00
RAGÙ Ragù napoletano, carne sfilacciata, fior di latte di Agerola, Grana Padano, basilico riccio napoletano, olio evo	10.00
GENOVESE Sugo alla genovese, carne sfilacciata, provola di Agerola, Grana Padano, pepe cuvée, basilico riccio napoletano, olio evo	11.00
CALABRIA Pomodoro, nduja, stracciata di Jersey, petali di grana, basilico, olio evo	10.50
CRUSCHINA Broccolo barese, fior di latte, Grana, alici di Cetara, peperone crusco, olio piccante evo	11.50
FOCACCIA Provolone del Monaco, coppa, carciofini sott'olio, basilico, olio evo	10.50
SEMPLICE Fior di Latte, prosciutto cotto arrosto, stacciata, Grana Padano, pomodorini semidried, basilico, olio evo	11.50

RIPIENI

CALZONE AL PROSCIUTTO Ricotta di bufala, fior di latte di Agerola, pomodoro San Marzano DOP dell' agro nocerino sarnese, basilico riccio napoletano, crosta di Grana Padano, olio evo	12.00
CALZONE AL SALAME Ricotta, salame, pepe, provola, basilico, olio evo e crosta di Grana Padano	12.00

DOLCI

LEOPOLDO (VARIANTI SENZA LATTOSIO)

6.50

BIRRE

BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA:

BALADIN LA NAZIONALE (33 CL)

6.50

SUPER 8 (33 CL)

5.50

